



Restaurant Week Lunch 2010

307 East 77th Street ~ NYC ~ 10075 ~ 212-535-2866 ~ www.alloronyc.com

Antipasti ~ Appetizers

La parmigiana di melanzane tradizionale e rivisitata
The Eggplant Parmesan, traditional and revisited

~ ~ ~

Gamberi in padella al rosmarino con fagioli cannellini al peperoncino
Rosemary shrimp with spicy cannellini beans

~ ~ ~

Insalata Cesare al modo nostro
Salvatore's Cesare Salad

Paste ~ Pastas

Fettuccine mantecate alla zucca, spuma di caprino, tartufo nero e polvere di amaretti
Fettuccine, pumpkin purée, goat cheese foam, black truffles, amaretti powder

~ ~ ~

Risotto mantecato con limone, alghe e vongole
Risotto with clams, lemon & nori

~ ~ ~

Tonnarelli cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime
Tonnarelli tossed in pecorino cheese & black pepper, lime-marinated white shrimp

~ ~ ~

Paccheri con ragù d'anatra, bacche di ginepro e buccia d'arancio
Jumbo rigatoni, duck ragù, juniper berries, orange zest

Dolci ~ Desserts

Spuma di tiramisù con gelato al caffè decaffeinato
Deconstructed Tiramisù

~ ~ ~

Panna cotta con sorbetto al cassis e gelatina di prosecco
Panna cotta, black currant sorbet, prosecco gelatin

~ ~ ~

Granita d'arance con gelato di ricotta e spuma di pistacchi
Orange Italian ice, ricotta gelato, pistachio foam

\$24.07 includes all three courses and excludes beverages, tax and gratuity.



Restaurant Week Dinner 2010

307 East 77th Street ~ NYC ~ 10075 ~ 212-535-2866 ~ www.alloronyc.com

Antipasti ~ Appetizers

La parmigiana di melanzane tradizionale e rivisitata
The Eggplant Parmesan, traditional and revisited

Gamberi in padella al rosmarino con fagioli cannellini al peperoncino
Rosemary shrimp with spicy cannellini beans

Insalata Cesare al modo nostro
Salvatore's Cesare Salad

Paste & Secondi ~ Pastas & Entrées

Fettuccine mantecate alla zucca, spuma di caprino, tartufo nero e polvere di amaretti
Fettuccine, pumpkin purée, goat cheese foam, black truffles, amaretti powder

Risotto mantecato con limone, alghe e vongole
Risotto with clams, lemon & nori

Tonnarelli cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime
Tonnarelli tossed in pecorino cheese & black pepper, lime-marinated white shrimp

Paccheri con ragù d'anatra, bacche di ginepro e buccia d'arancio
Jumbo rigatoni, duck ragù, juniper berries, orange zest

Cubi di salmone in crosta di semi di sesamo, purè di carciofi e porri fritti
Salmon cubes in sesame-seed crust, artichoke purée, fried leeks

Costoletta d'agnello in crosta di fiori disidratati, foglioline di menta, verdure croccanti, riduzione
d'alloro

Lamb chop in dried flower crust, crispy vegetables, Alloro reduction

Dolci ~ Desserts

Spuma di tiramisù con gelato al caffè decaffeinato
Deconstructed Tiramisù

Panna cotta con sorbetto al cassis e gelatina di prosecco
Panna cotta, black currant sorbet, prosecco gelatin

Granita d'arance con gelato di ricotta e spuma di pistacchi
Orange Italian ice, ricotta gelato, pistachio foam

\$35.00 includes all three courses and excludes beverages, tax and gratuity.