



I T A L I A N



ALILA

RESORT & SPA



MEMBER OF MITSIS PREMIUM COLLECTION

EN

STARTERS – SALADS

BRUSCHETTA

rocket, cherry tomatoes, mozzarella

VITELLO TONNATO

milk-fed veal, tuna sauce, capers,
caramelised lemon, parsley oil

RUCOLA v

sauce with rocket, pear confit, Gorgonzola,
almonds, red wine vinaigrette

CAPRESE v

cherry tomatoes, mozzarella, basil pesto

PANZANELLA v

fresh and roasted vegetables,
basil leaves, crispy sourdough bread

CARPACCIO DI MANZO

beef fillet, rocket, truffle oil,
parmesan, fresh pepper

v vegetarian

EN

PIZZA

MARGARITA v

fresh tomato, mozzarella, basil

PRIMA VERA v

tomato, mozzarella, green peppers,
artichokes, onions, broccoli

PROSCIUTO & FUNGHI

tomato, prosciutto cotto, mushrooms

INSALATA DI RODI

tomato, onion, smoked aubergine,
rucola, anchovies, olives

AMANTI DELLA CARNE

beef Ragout, peperoni, pancetta,
Mozzarella, mushrooms

SALMONE AL FREDDO

smoked salmon, cheese cream, parsley, garlic

CALZONE

chicken, mushrooms, creamy cheese, egg

v vegetarian

EN

MAIN COURSES

POMODORO DI PARMA V

tomato, garlic, basil

SALMONE

salmon, garlic, dill,
vodka-infused cream sauce

AGLIO OLIO V

garlic, virgin olive oil, parsley, parmesan

FRUTTI DI MARE IN BRODO

shrimp, calamari, mussels,
clams, tomato, shrimp stock

LASAGNE AL FORNO

beef ragout, Parmigiano

CARBONARA

traditional Italian recipe
with egg yolk, pancetta

PANZEROTTI CON FUNGHI V

porcini mushrooms,
parmesan cream, chive oil

RISSOTO CON FUNGHI V

mushrooms, parmesan, truffle oil

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA V

sweet pumpkin cream,
goat's cheese, almond crust

SEA BREAM

glazed vegetables, gremolata sauce

TAGLIATA DI MANZO

veal tagliatelle, arugula,
parmesan, rosemary oil

SALTIMBOCCA DI POLLO

ALLA ROMANA

chicken, sage, Prosciutto, Parmigiano

V vegetarian

EN

DESSERTS

TIRAMISU

coffee panna cotta, vanilla biscuit,
mascarpone cream, cocoa sauce

CANNOLI

crispy biscuit with pistachio cream

vegan vegetarian



ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΣΑΛΑΤΕΣ

BRUSCHETTA

ρόκα, τοματίνια, μοτσαρέλα

VITELLO TONNATO

μοσχάρι γάλακτος, σάλτσα τόνου, ανθός κάπαρης,
καραμελωμένο λεμόνι, λάδι μαϊντανού

RUCOLA v

σάλτσα ρόκας, αχλάδι κονφί, γκοργκοντζόλα,
αμύγδαλα, βινεγκρέτ από κόκκινο κρασί

CAPRESE v

τοματίνια, μοτσαρέλα, pesto βασιλικού

PANZANELLA v

φρέσκα & ψυτά λαχανικά,
φύλλα βασιλικού, τραγανό προζυμένιο ψωμί

CARPACCIO DI MANZO

φιλέτο μοσχάρι, ρόκα, λάδι τρούφας,
παρμεζάνα, φρέσκο πιπέρι



PIZZA

MARGARITA

φρέσκια τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικός

PRIMA VERA

τομάτα, μοτσαρέλα, πράσινες πιπεριές,
αγκινάρες, κρεμμύδια, μπρόκολο

PROSCIUTTO & FUNGHI

τομάτα, προσούτο cotto, μανιτάρια

INSALATA DI RODI

τομάτα, κρεμμύδι, καπνιστή μελιτζάνα,
ρόκα, αντζούγια, ελιά

AMANTI DELLA CARNE

μοσχάρι ραγού, πεπερόνι, πανσέτα,
mozzarella, μανιτάρια

SALMONE AL FREDDO

καπνιστός σολομός, κρέμα τυριού,
κονφί, μαϊντανός, σκόρδο

CALZONE

κοτόπουλο, μανιτάρια, κρέμα τυριού, αυγό

 χορτοφαγικό πιάτο



KYPRIOS PIATA

POMODORO DI PARMA V
τομάτα, σκόρδο, βασιλικός

SALMONE
σολομός, σκόρδο, άνιθος,
σάλτσα κρέμας αρωματισμένη με vodka

AGLIO OLIO V
σκόρδο, ελαιόλαδο, μαϊντανός, παρμεζάνα

FRUTTI DI MARE IN BRODO
γαρίδες, καλαμάρια, μύδια,
βόνγκολε, τομάτα, ζωμός γαρίδας

LASAGNE AL FORNO
μοσχάρι ραγού, παρμεζάνα

CARBONARA
παραδοσιακή συνταγή με κρόκο αυγού, πανοέτα

PANZEROTTI CON FUNGHI V
μανιτάρια πορτσίνι,
κρέμα παρμεζάνας, λάδι σχοινόπρασου

RISSOTO CON FUNGHI V
μανιτάρια, παρμεζάνα, λάδι τρούφας

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA V
κρέμα κόκκινης κολοκύθας,
κατσικίσιο τυρί, κρούστα αμυγδάλου

ΦΑΓΚΡΙ
λαχανικά γλασέ, σάλτσα gremolata

TAGLIATA DI MANZO
μοσχαρίσια ταλιάτα, ρόκα,
παρμεζάνα, λάδι δεντρολίβανου

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA
κοτόπουλο, φασκόμιλο, προσούτο, παρμεζάνα



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ

panna cotta καφέ, μπισκουί βανίλιας,
κρέμα μασκαρπόνε, σάλτσα κακάο

CANNOLI

τραγανό μπισκότο με κρέμα φυστίκι

VORSPEISEN – SALATE**BRUSCHETTA**

Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch aus Milchfütterung, Thunfischsoße,
Kapern, karamellisierte Zitrone, Petersilienöl

RUCOLA 

Soße mit Rucola, Birnenconfit,
Gorgonzola, Mandeln, Rotweinvinaigrette

CAPRESE 

Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto

PANZANELLA 

Frisches und geröstetes Gemüse,
Basilikumblätter, knuspriges Sauerteigbrot

CARPACCIO DI MANZO

Rinderfilet, Rucola, Trüffelöl,
Parmesan, frischer Pfeffer

DE

PIZZA

MARGHERITA

frische Tomate, Mozzarella, Basilikum

PRIMAVERA

Tomate, Mozzarella, grüne Paprika,
Artischocken, Zwiebeln, Brokkoli

PROSCIUTTO & FUNGHI

Tomate, Kochschinken, Champignons

INSALATA DI RODI

Tomate, Zwiebeln, geräucherte Aubergine,
Rucola, Sardellen, Oliven

AMANTI DELLA CARNE

Rindfleischragout, Peperoni, Bauchspeck,
Mozzarella, Champignons

SALMONE ALFREDO

Räucherlachs, Käsecreme,
Petersilie, Knoblauch

CALZONE

Hähnchen, Champignons,
Frischkäse, Ei

 vegetarisch

HAUPTSPEISEN

POMODORO DI PARMA v

Tomate, Knoblauch, Basilikum

LACHS (SALMONE)

Lachs, Knoblauch, Dill,
Sahnesoße mit Wodka

AGLIO E OLIO v

Knoblauch, natives Olivenöl,
Petersilie, Parmesan

FRUTTI DI MARE IN BRODO

Garnelen, Calamari, Miesmuscheln,
Venusmuscheln, Tomate, Garnelensud

LASAGNE AL FORNO

Rinderragout, Parmesan

CARBONARA

traditionelles italienisches Rezept
mit Eigelb, Bauchspeck

PANZEROTTI CON FUNGHI v

Steinpilze, Parmesancreme, Schnittlauchöl

RISOTTO CON FUNGHI v

Champignons, Parmesan, Trüffelöl

RISOTTO CON ZUCCA ROSSA v

Süße Kürbiscreme, Ziegenkäse, Mandelkruste

MEERESBREME

glasiertes Gemüse, Gremolata-Sauce

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata vom Rind, Rucola,
Parmesan, Rosmarinöl

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Rinderhaxe, Risotto Milanese, Parmesan

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

Hähnchen, Salbei, Schinken, Parmesan

v vegetarisch

DE

DESSERTS

TIRAMISÙ

Kaffee-Panna-Cotta, Vanilleplätzchen,
Mascarpone-Creme, Kakaosoße

CANNOLI

Knuspriges Gebäck mit Pistaziencreme

● vegetarisch

FR

ENTRÉES - SALADES

BRUSCHETTA

roquette, tomates cerises, mozzarella

VITELLO TONNATO

veau de lait, sauce au thon, câpres,
citron caramélisé, huile persillée

ROQUETTE

sauce à la roquette, poire confite, Gorgonzola,
amandes, vinaigrette au vin rouge

CAPRESE

tomates cerises, mozzarella, pesto de basilic

PANZANELLA

crudités et légumes rôtis,
feuilles de basilic, pain croustillant au levain

CARPACCIO DI MANZO

filet de bœuf, roquette, huile de truffe,
parmesan, poivre frais

 végétarien

FR

PIZZA

MARGHERITA

tomates fraîches, mozzarella, basilic

PRIMAVERA

tomates, mozzarella, poivrons verts,
artichauts, oignons, brocolis

PROSCIUTTO & FUNGHI

tomates, prosciutto cotto, champignons

INSALATA DI RODI

tomates, oignons, aubergines fumées,
roquette, anchois, olives

AMANTI DELLA CARNE

ragoût de bœuf, poivrons, lard,
mozzarella, champignons

SALMONE ALFREDO

saumon fumé, fromage frais, persil, ail

CALZONE

poulet, champignons, fromage frais, œuf

 végétarien

PLATS PRINCIPAUX

POMODORO DI PARMA v

tomates, ail, basilic

SALMONE

saumon, ail, aneth,
crème infusée à la vodka

AGLIO E OLIO v

ail, huile d'olive vierge,
persil, parmesan

FRUTTI DI MARE IN BRODO

crevettes, calamar, moules,
palourdes, tomates, bouillon de crevette

LASAGNE AL FORNO

ragoût de bœuf, parmesan

CARBONARA

recette italienne traditionnelle
avec jaune d'œuf, pancetta

PANZEROTTI CON FUNGHI v

cèpes, crème de parmesan, huile de ciboulette

RISOTTO CON FUNGHI v

champignons, parmesan, huile de truffe

RISOTTO CON ZUCCA ROSSA v

crème de potiron,
fromage de chèvre, crumble d'amandes

BREAM DE MER

légumes glacés, sauce gremolata

TAGLIATA DI MANZO

tagliata de boeuf, roquette,
parmesan, huile de romarin

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

poulet, sauge,
jambon prosciutto, parmesan

FR

DESSERTS

TIRAMISÙ

panna cotta au café, biscuit à la vanille,
crème de mascarpone, sauce au cacao

CANNOLI

biscuit croustillant à la crème de pistache

✓ végétarien



ЗАКУСКИ - САЛАТЫ

BRUSCHETTA

рокет-салат, помидоры черри, моцарелла

VITELLO TONNATO

молочная телятина, крем-соус с тунцом, каперсы, карамелизованный лимон, масло с петрушкой

RUCOLA v

соус с рокет-салатом, грушевое конфи, горгонзола, миндаль, уксус из красного вина

CAPRESE v

помидоры черри, моцарелла, базиликовый песто

PANZANELLA v

свежие и жареные овощи, листья базилика, хрустящий хлеб на закваске

CARPACCIO DI MANZO

говяжья вырезка, рокет-салат, трюфельное масло, пармезан, свежемолотый перец



ПИЦЦА

MARGARITA

свежий помидор, моцарелла, базилик

PRIMA VERA

помидор, моцарелла, зеленый сладкий перец,
артишоки, лук, брокколи

PROSCIUTO & FUNGHI

помидор, прошутто котто, грибы

INSALATA DI RODI

помидоры, лук, копченый баклажан,
руккола, анчоусы, оливки

AMANTI DELLA CARNE

рагу из говядины, пепперони,
панчетта, моцарелла, грибы

SALMONE AL FREDDO

копченый лосось, крем-сыр,
петрушка, чеснок

CALZONE

курица, грибы, сливочный сыр, яйцо



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПОМОДОРО ДИ ПАРМА v

помидор, чеснок, базилик

SALMONE

лосось, чеснок, укроп,
сливочный соус с ароматом водки

AGLIO OLIO v

чеснок, оливковое масло,
петрушка, пармезан

FRUTTI DI MARE IN BRODO

креветки, кальмары, мидии, клемы,
помидор, бульон из креветок

LASAGNE AL FORNO

рагу из говядины, пармезан

CARBONARA

традиционный итальянский рецепт
с яичным желтком, панчетта

PANZEROTTI CON FUNGHI v

белые грибы, крем из пармезана,
масло со шнитт-луком

RISSOTO CON FUNGHI v

грибы, пармезан, трюфельное масло

RISSOTO CON ZUCCA ROSSA v

крем из сладкой тыквы,
козий сыр, миндальная посыпка

SEA BREAM

глазированные овощи, соус гремолата

TAGLIATA DI MANZO

говядина, руккола, пармезан, розмариновое масло

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA

курица, шалфей, прошутто, пармезан

v вегетарианских блюдах



ДЕСЕРТЫ

TIRAMISU

кофейная паннакотта, ванильное печенье,
крем из маскарпоне, топинг с какао

КАННОЛИ

хрустящее печенье с фисташковым кремом

E A T | E N J O Y | L O V E