

FRESH
PASTA

EAT IN
&
TAKE
AWAY

Welcome to

ALFREDO

PASTA & ITALIAN DINER

NAPOLI / NYC

The Story

LA PASTA ALFREDO, ET PLUS PRÉCISÉMENT LES FETTUCCINE ALFREDO, EST UN PLAT ORIGINAIRE DE ROME DEVENU ICONIQUE À NEW YORK CITY DANS LES ANNÉES 1920.

LA CULTURE ITALIENNE ÉTANT TRÈS FORTE AUX ETATS-UNIS, PAPÀ FAMIGLIA FAIT ICI HONNEUR À LA PASTA FRESCA VENUE DE NAPOLI ET SAVOURÉE DANS LES DINERS ET TRATTORIE ITALO- AMÉRICAINES.

SHARING IS CARING, ET NOTRE SQUADRA ADORE PARTAGER.

Open

MON TO THURS	12PM -> 2PM / 7PM -> 10PM
FRIDAY	12PM -> 2PM / 7PM -> 11PM
SATURDAY	12PM -> 3PM / 7PM -> 11PM
SUNDAY	CLOSED

FINE
WINE

*Delicious
buns*

Food List

ON ENVOIE LES PLATS COMME ÇA VIENT, SANS ORDRE, ET ON PARTAGE !

SHARING PLATES «SHARING IS CARING» (PARTAGER, C'EST AIMER VOUS SAVEZ)

OLIVES CAPRICIEUSES (V) OLIVES LECCINO, GROSSES OLIVES VERTES, ARTICHAUTS GRILLÉS ET TOMATES CONFITES	8
BEIGNETS DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V) BEIGNETS FRITS KETCHUP DE TOMATES MAISON ET AIOLI MAISON	8
BURRATA (V) BURRATA TRAVAILLÉE KETCHUP DE TOMATE MAISON, PESTO DE BASILIC ET PANGRATTATO	10
STRACCIATA (V) STRACCIATA FUMÉE, OIGNONS CONFITS, SAUGES FRITES, CROÛTONS	10
GARLIC KNOTS (V) PETITS ROULÉS DE PÂTE À PIZZA, BEURRE, AIL, PERSIL ET GRANA PADANO	6
ASSIETTE DE SPECK FINES TRANCHES DE SPECK ET POIRES	8

LA PASTA FRESCA 150 GR "AL BRONZO" - FAIT MAISON AVEC DU BLÉ DUR

PACCHERI POMODORO BASILICO (V)
SAUCE TOMATE D'ITALIANAVERA DOUCEMENT MIJOTÉE, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET GRANA PADANO ON TOP

SPAGHETTI CACIO E PEPE (V)
SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE
CONSEIL DU CAPO : AJOUTES DU GUANCIALE GRILLÉ (+2€)

PAPPARDELLE RAGÙ NAPOLITAIN
SAUCE TOMATE MIJOTÉE AUX BEAUX MORCEAUX DE PALERON DE BOEUF ANGUS ET DE HACHÉ DE PORC DE CHEZ LESAGE ET GRANA PADANO ON TOP

LE RAVIOLO AL TARTUFO (V)
COEUR TRUFFÉ, COULANT DE JAUNE D'OEUF ET COPEAUX DE TRUFFES FRAÎCHES ON TOP

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
RECETTE TRADITIONNELLE AUX PALOURDES, AIL, PERSIL, POUTARGUE ET ZESTE DE CITRON

MAFALDINE ALFREDO FUNGHI (V)
SAUCE TYPIQUE DE NEW YORK, AU BEURRE, PARMESAN, AIL, PLEUROTES ET GRANA PADANO ON TOP

PACCHERI ALLA CARBONARA
GUANCIALE, PECORINO, JAUNES D'OEUF, POIVRE ET GRANA ON TOP

SPAGHETTI MEATBALLS
BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC) MIJOTÉES DANS NOTRE SAUCE TOMATE ET RICOTTA SALATA ON TOP

Suggestion

	Solo	Duo
 => PRIMITIVO  => ALBERAIA	12	23
 => PINOT NOIR  => QUOTA N	13	25
 => NEGROAMARO  => BARBERA D'ALBA	16	31
 => SANGIOVESE  => BAROLO	22	.
 => CHARDONNAY  => VERMENTINO	18	35
 => CORVINA  => CANNONAU	14	27
 => NERO D'AVOLA  => PINOT NOIR	16	31
 => NEGROAMARO  => BARBERA D'ALBA	18	35

CONSEIL DU CAPO POUR LES GOURMANDS, TU PEUX TOUJOURS AJOUTER :

- > LA STRACCIATA FUMÉE (+3€)
- > UNE BURRATA (+5€)

MEAT - VIANDARDS MEATLOVERS AND OTHERS

TAGLIATA DE RUMSTEACK (200G) - SOIR UNIQUEMENT
TRANCHES DE BOEUF ANGUS DE CHEZ LESAGE SNACKÉES, PERSIL, AIL, TOMATES CONFITES ET GRANA PADANO. (SERVIE SANS SIDE)

MEATBALLS
BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC) MIJOTÉES DANS NOTRE SAUCE TOMATE, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET NUAGE DE RICOTTA SALATA (SERVIES SANS SIDE)

CARPACCIO COQUIN ET GOURMAND
BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE, CAPRES À TIGES, GRANA PADANO, CROÛTONS DE PAIN, PESTO DE BASILIC ET TOMATES CONFITES (SERVI SANS SIDE)

SAUCISSE, POTATOES & AÏOLI
SAUCISSE DE POITRINE DE PORC DE CHEZ BEEF PROJECT, SMASHED POTATOES ET AIOLI MAISON

BUN BRIOCHÉ PULLED PORK
SCAMORZA, CHEDDAR, OIGNONS AIGRE DOUX, AÏOLI, SUCRINE (SERVI SANS SIDE)

Suggestion

 => NERO D'AVOLA  => BARBERA D'ALBA	20
 => NEGROAMARO  => PINOT NOIR	13
 => PRIMITIVO  => QUOTA N	22
 => BARBERA  => SANGIOVESE ALBERAIA	16
 => SANGIOVESE  => BAROLO	13

ON THE SIDE (POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS)

SMASHED PATATOES, SAUCE - 6€ / ROQUETTE, POIRE, GRANA - 6€ / POLENTA FRITTA, SAUCE - 6€

Food List

ON ENVOIE LES PLATS COMME ÇA VIENT, SANS ORDRE, ET ON PARTAGE !

MENU BAMBINO

SPAGHETTI TOMATES AU BEURRE OU À L'HUILE (+ OPTION MEATBALLS +3€) - 7€ -

PETITE CITRONNADE - 3€ -

GLACE (TOPPING CARAMEL OU AMARENA) - 3€ -

DOLCI

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON, LÉGER

PANNACOTTA

CRÉMEUSE À LA VANILLE, CERISES AMARENA, COPEAUX DE CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, NOISETTES GRILLÉES

SORBET CITRON

SORBET MAISON AUX CITRONS JAUNES ET VERTS

GELATO CARAMELO

GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON, COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR, NOISETTES GRILLÉES

VERO AFFOGATO

GLACE FIOR DI LATTE, ESPRESSO

BOMBARDINO

ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY

Suggestion

⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN ESPRESSO

8

⇒ ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

8

⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE PROSECCO

7

⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE LIMONCELLO

5

⇒ ACCOMPAGNE LE D'UNE LIQUEUR DE NOISETTE

5

⇒ PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS

6

11

CAFÉ

ESPRESSO

LE GRAND CLASSIQUE

2,5

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

3,5

"ITALIAN COFFEE"

10

CAPUCCINO

DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

6



◆ Wine List ◆

PRODUCTEURS IMPORTÉS EN DIRECT D'ITALIE, STOCKÉS AU FOND DU HANGAR
PRIX TOUT DOUX, SUPER RAPPORT QUALITÉ PRIX

ROSSO

	12CL	75CL	150CL
PRIMITIVO TEMPO AL VINO - PUGLIA IGT - 13° GRAND CLASSIQUE DES POUILLES, FRUITS CONFITS, ÉPICES, GRENADE	5	24	45
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° PROJET MODERNE DE LA CANTINA, CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS FONDUS	5,5	26	.
NEGROAMARO CARMINA TERRAE - PUGLIA IGT - 12,5° VELOUTÉ, NOTES FUMÉES, FRUITS FONCÉS, SOLEIL	6	28	.
NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE ET TABAC	6	28	50
SANGIOVESE BELVENTO - TOSCANE IGT - 12,5° VIF ET ACIDULÉ, GROSEILLE, FRAMBOISE, ARÔMES DE SOUS-BOIS	6,5	32	.
PINOT NOIR RAINERI - PIEMONTE DOC - 13,5° PINOT DU PIEMONT, ÉQUILIBRÉ, FRUITS ROUGES, TANINS LÉGERS	7	36	.
BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE	7,5	38	.
ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES ÉPICÉS, CASSIS, MINÉRAL, ÉQUILIBRÉ	8	42	.
SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	.	43	.
CANNONAU ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5° BOURGOGNEÀ L'AVEUGLE, FRAICHEUR, BUVABILITÉ, SOLEIL ET CERISE ÉPICE	.	45	.
BAROLO RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14° CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	.	50	95
(N) "QUOTA N" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAICHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRAL, CRAIE	.	55	.

BIANCO

	12CL	75CL	150CL
CHARDONNAY COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ	4,5	23	.
GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12° PROJET MODERNE, CÉPAGE LÉGENDAIRE, AGRUMES, MELON, POIRE	5,5	26	.
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	6,5	28	.
LA GIGA RADICI E FILARI - PIEMONT DOC 13,5° BLANC FRAIS ET COMPLEXE, AGRUMES ET COINGS	.	36	.
(N) VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUME, IODE	.	46	.
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANC, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	52	.

ROSATO

	12CL	75CL	150CL
COTES DE PROVENCE SOMA - PROVENCE ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	34	65

BULLES

	12CL	75CL	150CL
PROSECCO GEMIN - VENETO DOC - 12° PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	30	.
MOSCATO D'ASTI MASSOLINO - PIEMONT DOCG - 5° POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU	8	34	.
(N) PETNAT "ALPINO" FURLANI - TARENTINO - 11,5° AGRUMES, POMME, POIRE, MINÉRAL ET VIF	.	34	.
FRANCIACORTA "SATEN" CONTADI CASTALDI - LOMBARDIA DOCG - 12,5° LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES	.	45	85

◆ Beers ◆

PRESSION

BIRRA BALADIN
BALADIN - 4,5° - ITALIAN ALE
MUNDAKA
CRACK - 4,6° - SESSION IPA
SUPER BITTER
BALADIN - 8° - HOPPY BELGIUM ALE

	25CL	33CL	50CL
BIRRA BALADIN	5	6,5	8,5
MUNDAKA	5	6,5	8,5
SUPER BITTER	5,5	7	9

BOUTEILLES & CANS

SELON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !
BRASSERIE BALADIN, CRAK, PERONI LOVERS,

CHOISISSEZ DIRECTEMENT AU FRIGO OU DEMANDEZ
CONSEIL AU SOMMELIER QUI IRA VOUS LA CHERCHER !

◆ Cocktails ◆

ALCOOL

SPRITZ CINZANO CINZANO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGES SÉCHÉES	9
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC ET CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR AMARETTO, SIROP DE NOISETTES, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
GIN TO GIN, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE	10
NEGRONI CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN	9
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL	10

NO ALCOOL

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, EAU GAZEUSE, ORANGE SÉCHÉE	9
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON, EAU DE BURRATA	9
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE NOISETTES, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	9
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE	9
NEGRONI 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), GIN 0%	9
NEGRONI FUMÉ 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), MEZCAL 0%	9

◆ Softs ◆

CITRONNADE	4,5
THÉ GLACÉ	4,5
MOLE COLA	5
MOLE COLA ZERO	5

BALADIN GINGER	5
BALADIN CEDRATA	5
LURISIA CHINOTTO	5
BALADIN COLA	5
EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE MAISON	3

Hot stuff

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
"ITALIAN COFFEE" ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE CHANTILLY	10
BOMBARDINO ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY	11

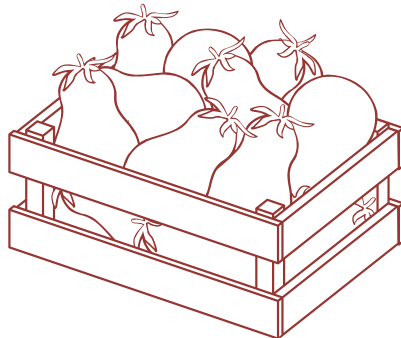
Digestivi

SAMBUCCA - 38° -	6
GRAPPA - 38° -	6
LIMONCELLO - 25° -	6
AMARETTO - 28° -	6
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° -	6

Sourcing Italien de qualité

IMAGINEZ CET ITALIEN ARRIVÉ À L'AUBE DE SES 30 ANS À BROOKLYN, QUI POSE SON HUILE D'OLIVE ET SES PETITS VINS DU PAYS DANS UN HANGAR POUR Y OUVRIR SON RESTAURANT. IL Y CUISINE LES RECETTES DE LA SUA FAMIGLIA, AVEC TOUTE LA PASSION QU'ON LUI A TRANSMISE.

CHEZ ALFREDO, NOUS IMPORTONS DIRECTEMENT NOS MATIÈRES PREMIÈRES ET NOS VINS DE PETITS PRODUCTEURS POUR LES STOCKER AU FOND DE NOTRE HANGAR ET VOUS GARANTIR LE MEILLEUR DE LA BOTTE. DES PRODUITS FRAIS, UNIQUES ET DE QUALITÉ QUE NOUS VOUS PRÉPARONS AU MEILLEUR PRIX.

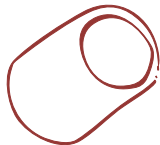


Produttori

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE),
DIANA ATTESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO),
VALLONE (POUILLES), GEMIN (PROSECCO),
CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIÉMONT),
TERUZZI (TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA),
COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI (SICILE),
SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE),
MASSOLINO (PIÉMONT), MUSSO (PIÉMONT),
PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

La Nostra Pasta

NOS PÂTES SONT FRAÎCHES ET 100% FABRIQUÉES SUR PLACE
AVEC DE LA FARINE ITALIENNE DE BLÉ DUR.
"AL BRONZO", COMME LE VEUT LA TRADITION ITALIENNE.



PACCHERI



PAPPARDELLE



MAFALDINE



PICI



SPAGHETTI



RAVIOLI

ALLERGÈNES

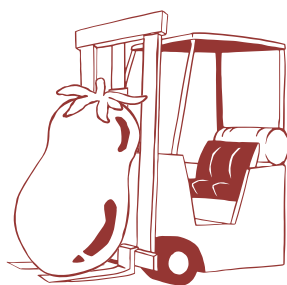
FAITES NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU AUTRES INTOLÉRANCES. LA SQUADRAVOUS INDIQUERA LES PLATS QUE VOUS DEVEZ ÉVITÉS !

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF : UE ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO



PASTA LA VISTA BABY