

FRESH
PASTA

EAT IN
&
TAKE
AWAY

Welcome to

ALFREDO

HANDMADE PASTA & ITALIAN DINER

NAPOLI / NYC

The Story

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

LA CULTURE ITALIENNE ÉTANT TRÈS PRÉSENTE AUX ÉTATS-UNIS,
ALFREDO REND ICI HOMMAGE À LA PASTA FRESCA DE NAPLES,
SAVOURÉE DANS LES DINERS ET TRATTORIE ITALO-AMÉRICAINES.

TOUT EST FAIT MAISON, À COMMENCER PAR LA PASTA,
À BASE DE FARINE DE BLÉ DUR EN PROVENANCE D'ITALIE,
PRÉPARÉE CHAQUE JOUR TRADITIONNELLEMENT « AL BRONZO ».

NOS VINS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE LA BOTTE
JUSQU'AU FOND DU HANGAR, TOUT COMME LA MAJORITÉ
DE NOS PRODUITS LORSQU'ILS NE SONT PAS LOCAUX.

Open

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

FINE
WINE

*Delicious
buns*

Food List

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
MEATBALLS 6 BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BŒUF ET PORC ÉPICÉS) MIJOTÉES DANS NOTRE SAUCE TOMATE, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET GRANA PADANO ON TOP	11
BEIGNETS DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V) 3 BEIGNETS FRITS, KETCHUP DE TOMATES MAISON ET AÏOLI MAISON	8
BURRATA (V) BURRATA ACCOMPAGNÉE DE NOTRE KETCHUP DE TOMATES, PESTO DE BASILIC MAISON ET PANGRATTATO	10
STRACCIATA (V) STRACCIATA FUMÉE, OIGNONS CONFITS, SAUGE FRITE ET CROÛTONS	10
GARLIC KNOTS (V) PETITS ROULÉS DE PÂTE À PIZZA, BEURRE, AIL, PERSIL, AÏOLI ET GRANA PADANO	6
ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE, CÂPRES, TOMATES CONFITES ET GRANA PADANO	12
SUCRINE SNACKÉE SUCRINES GRILLÉES À LA PLANCHA, AÏOLI, GUANCIALE, GRANA PADANO ET CROÛTONS	6
SMASHED POTATOES POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, SAUCES MAISON	6
ROQUETTE TWISTÉE SALADE DE ROQUETTE ASSAISONNÉE, POIRE ET GRANA PADANO EN COPEAUX ET EN NEIGE	6
LE RAVIOL AL TARTUFO (V) CŒUR TRUFFÉ, JAUNE D'ŒUF COULANT, PLEUROTÉS ET PORTOBELLO GRILLÉS ET GRANA PADANO HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	16



LA PASTA FRESCA

170 GR "AL BRONZO" - FAIT MAISON AVEC DU BLÉ DUR

TAGLIATELLE "ALFREDO" FUNGHI TARTUFO (V)

PÂTES AUX OEUFS, SAUCE AU BEURRE ET GRANA PADANO, AIL, PLEUROTÉS ET PORTOBELLO, HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, COPEAUX DE TRUFFES FRAÎCHES ET GRANA PADANO ON TOP

MAFALDINE POMODORO STRACCIATA (V)

SAUCE TOMATE D'ITALIANAVERA DOUCEMENT MIJOTÉE, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE, STRACCIATA FUMÉE ET GRANA PADANO ON TOP

SPAGHETTI CACIO, DEPE E GUANCIALE

SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRANA PADANO ET GUANCIALE GRILLÉ ON TOP

DAPPARDELLE RAGÙ NAPOLITAIN

PÂTES AUX OEUFS, SAUCE TOMATE MIJOTÉE AUX BEAUX MORCEAUX DE PALERON DE BŒUF ANGUS ET CHAIR À SAUCISSE DE PORC DE CHEZ LESAGE, AIL, BASILIC ET GRANA PADANO ON TOP

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

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

CALAMARATA ALLA CARBONARA

GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE, GRANA PADANO ET GUANCIALE GRILLÉ ON TOP

SPAGHETTI MEATBALLS

BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC), NAPPÉES DE NOTRE SAUCE TOMATE BASILIC, AIL ET GRANA PADANO ON TOP

Suggestion



=> CORVINA



=> CANNONAU



=> PRIMITIVO



=> ALBERAIA



=> PINOT NOIR



=> QUOTA N



=> NEGROAMARO



=> BARBERA D'ALBA



=> FIANO VERDECA



=> VERMENTINO



=> NERO D'AVOLA



=> PINOT NOIR



=> SANGIOVESE



=> ETNA ROSSO

SOLO / DUO

17,5 34

12,5 24

13 25

16 31

18,5 36

15,5 30

16 31

CONSEIL DU CAPO, TU PEUX TOUJOURS AJOUTER :

LA STRACCIATA FUMÉE (+3€) / UNE BURRATA 125G (+5€) / MEATBALLS (+5€)

PIATTI

MEATLOVERS AND OTHERS

TAGLIATA ANGUS (200G)

TRANCHES DE RUMSTEAK ANGUS DE CHEZ LESAGE SNACKÉES, PERSIL, AIL, TOMATES CONFITES ET GRANA PADANO, SERVE AVEC DES SMASHED POTATOES

CARPACCIO COQUIN ET GOURMAND

BŒUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE, CÂPRES À TIGES, GRANA PADANO, CROÛTONS, PESTO DE BASILIC ET TOMATES CONFITES, SERVI AVEC ROQUETTE, POIRE, GRANA

SAUCISSE, POTATOES & AÏOLI

SAUCISSE DE POITRINE DE PORC DE CHEZ BEEF PROJECT ET AÏOLI MAISON, SERVE AVEC DES SMASHED POTATOES

BUN BRIOCHÉ PULLED PORK

SCAMORZA, CHEDDAR, OIGNONS AIGRE-DOUX, AÏOLI, SUCRINE, SERVI AVEC SMASHED POTATOES ET PICKLES DE CORNICHON

Suggestion



=> NEGROAMARO



=> BARBERA D'ALBA



=> PRIMITIVO



=> QUOTA N



=> NERO D'AVOLA



=> SANGIOVESE ALBERAIA



=> SANGIOVESE



=> BAROLO

26

25

16

16

Food List

MENU BAMBINO

CALAMARTA TOMATES OU AU BEURRE OU À L'HUILE OU PESTO DE BASILIC

(+ OPTION MEATBALLS +3€) - 7€ -

PETITE CITRONNADE OU SIROP AU CHOIX - 3€ -

GLACE (TOPPING CARAMEL OU AMARENA) - 3€ -

DOLCI

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER

Suggestion



⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN ESPRESSO

8

PANNACOTTA

CRÉMEUSE À LA VANILLE, CERISES AMARENA ET COPEAUX DE CHOCOLAT



⇒ ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

8

MOUSSE AU CHOCOLAT

HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES GRILLÉES



⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE PROSECCO

7

SORBET CITRON

SORBET MAISON AUX CITRONS JAUNES ET VERTS



⇒ ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE LIMONCELLO

5

GELATO CARAMELO

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



⇒ ACCOMPAGNE LE D'UNE LIQUEUR DE NOISETTE

5

VERO AFFOGATO

GLACÉ FIOR DI LATTE ET ESPRESSO



⇒ PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS

5,5

BOMBARDINO

ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY

11

CAFÉ

ESPRESSO

LE GRAND CLASSIQUE, TORRÉFIÉ À L'ITALIENNE PAR LA MAISON MUDA

2,5

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

3,5

"ITALIAN COFFEE"

DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

CAPPUCCINO

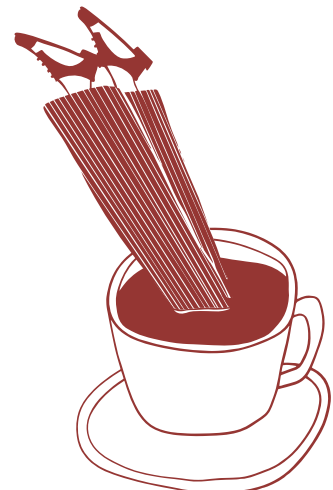
DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

6

BOMBARDINO

ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY

11



◆ 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, GRENADE, CHALEUREUX	5	24	45
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLÉS, FRAIS	5,5	26	.
NEGROAMARO CARMINA TERRAE - PUGLIA IGT - 12,5° FRUITS CONFITS, FUMÉ, TANINS FONDUS	6	28	.
NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6	28	50
SANGIOVESE BELVENTO - TOSCANE IGT - 12,5° VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS.	6,5	32	.
PINOT NOIR RAINERI - PIEMONTE DOC - 13,5° PINOT DU PIEMONT, FINESSE, ÉQUILIBRE, FRUITS ROUGES, TANINS SUBTILEMENT MARQUÉS	7	36	.
BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7,5	38	.
ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8	42	.
SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	.	43	.
CANNONAU ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5° BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	.	45	.
BAROLO RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14° CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	.	52	98
(N) "QUOTA N" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAÎCHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRALITÉ	.	55	.

BIANCO

	12CL	75CL	150CL
CHARDONNAY COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4,5	23	.
GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12° CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	26	.
FIANO - VERDECA CANTINA FIORENTINO - 12,5° AGRUMES, POIRE, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRAICHEUR	6	28	.
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	34	.
(N) LA GIGA RADICI E FILARI - PIEMONTE DOC 13,5° BLANC FRAIS ET COMPLEXE, AGRUMES, PAMPLEMOUSSE, FLEURS BLANCHES	.	36	.
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	.	42	.
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	52	.

ROSATO

CÔTES DE PROVENCE SOMA - PROVENCE
ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE

12CL	75CL	150CL
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 - PIEMONTE DOCG - 5° POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8	34	.
(N) DETNAT "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, DÉLICAT	.	45	85

◆ Beers ◆

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
DILS D'ORO LE FOURGON - 5,2° - LAGER	4	5,5	7,5
BIRRA BALADIN BALADIN - 4,5° - ITALIAN ALE	5	6,5	8,5
MUNDAKA CRACK - 4,6° - SESSION IPA	5	6,5	8,5
SUPER BITTER BALADIN - 8° - HOPPY BELGIAN ALE	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	9
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, ANGOSTURA BITTER	11
GIN TO GIN, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE	10
NEGRONI CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN	10
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL	10

NO ALCOOL

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	9
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE	10
NEGRONI 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), GIN 0%	10
NEGRONI FUMÉ 0% VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), MEZCAL 0%	10

◆ Softs ◆

CITRONNADE	4,5	BALADIN GINGER	5
THÉ GLACÉ	4,5	BALADIN CEDRATA	5
MOLE COLA	5	BALADIN COLA	5
MOLE COLA ZERO	5	EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE MAISON	3
LURISIA CHINOTTO	5	SAN PELLEGRINO - 50 CL / 1 L	4,5 / 6

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

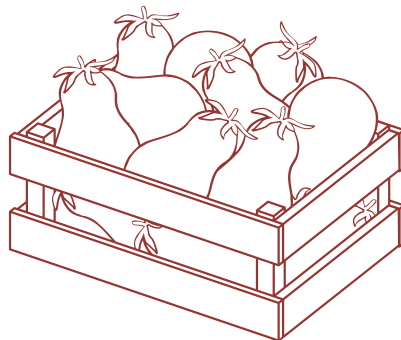
Digestivi

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

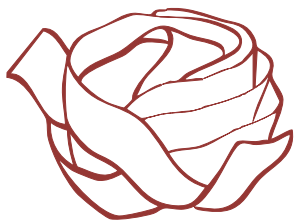
ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE),
DIANA ATTESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO),
VALLONE (POUILLES), GEMIN (PROSECCO),
CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONTE),
TERUZZI (TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA),
COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI (SICILE),
SCHOLA SARMENTI (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.



CALAMARATA



PAPPARDELLE



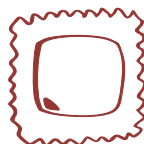
TAGLIATELLE



MAFALDINE



SPAGHETTI



RAVIOLO

ALLERGÈNES

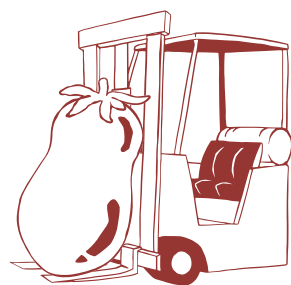
FAITES NOUS PART DE VOS
ALLERGIES OU AUTRES
INTOLÉRANCES,
LA SQUADRAVOUS
INDIQUERA LES PLATS QUE
VOUS DEVEZ ÉVITÉS !

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF : UE
ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO



PASTA LA VISTA BABY