

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 MISTO (V)

OLIVES LECCINO, GROSSES OLIVES VERTES

5

BEIGNETS DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V)

3 BEIGNETS FRITS ET GRANA PADANO ON TOP, KETCHUP DE TOMATES MAISON ET AÏOLI MAISON

7,5

BURRATA (V)

BURRATA ACCOMPAGNÉE DE NOTRE KETCHUP DE TOMATES, PESTO DE BASILIC MAISON ET PANGRATTATO

8

STRACCIATA (V)

STRACCIATA FUMÉE, CÂPRES FRITES, OIGNONS AIGRE-DOUX, ET CROÛTONS À L'AIL

8

MEATBALLS POMODORO

5 BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC) CROUSTILLANTES, NAPPÉES DE SAUCE TOMATES, BASILIC, GRANA PADANO ET BRIOCHE SNACKÉE

11,5

BRUSCHETTA POMODORINI (V)

PAINS FROTTÉS À L'AIL, TARTARE DE TOMATE AU BASILIC, ORIGAN

8

ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ

FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE, CÂPRES À TIGES ET CÂPRES FRITES, TOMATES CERISES ET GRANA PADANO

12

FRITTATA FAÇON MAC AND CHEESE (V)

CROQUETTE DE PÂTES AU FROMAGE FONDANT, KETCHUP MAISON

6

SUCRINE SNACKÉE

SUCRINE SNACKÉE À LA PLANCHA, AIOLI, GUANCIALE GRILLÉ, CROÛTONS À L'AIL, GRANA PADANO EN COPEAUX

8

ROQUETTE TWISTÉE (V)

ROQUETTE, POIRE, GRANA PADANO

5

LA PASTA FRESCA

"AL BRONZO" - FAIT MAISON AVEC DU BLÉ DUR

TAGLIATELLE "ALFREDO" AL LIMONE

PÂTES AUX OEUFS, SAUCE AU BEURRE ET GRANA PADANO, CITRON, SAUGE, ZESTE DE CITRON VERT, POIVRE, POUTARGUE ET PANGRATTATO ON TOP

⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatia fumée (-3€)

MAFALDINE ALLA NORMA (V)

SAUCE TOMATE DOUCEMENT MIJOTÉE AU BASILIC ET À L'AIL, AUBERGINES, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE À L'AIL, POIVRE, RICOTTA FUMÉE ON TOP

⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (-5€)

SPAGHETTI CACIO E PEPE (V)

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

⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1€)

PAPPARDELLE RAGÙ NAPOLITAIN

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

⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (-5€)

SPAGHETTONI ALLE VONGOLE

PÂTES SÈCHES DE GRAGNANO IGP AUX PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES, POUTARGUE ET ZESTE DE CITRON VERT ON TOP

CALAMARATA ALLA CARBONARA

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

SPAGHETTI MEATBALLS

BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, HUILE D'OLIVE À L'AIL ET GRANA PADANO ON TOP

⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatia fumée (-3€)

CALAMARATA ZUCCHINE (V)

CRÈME DE COURGETTE, MENTHE, ZESTE DE CITRON VERT, STRACCIATA FUMÉE,

HUILE À L'AIL, POIVRE ET RICOTTA FUMÉE ON TOP

⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1€)

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE, FLEUR DE SEL, POIVRE, BURRATA ENTIÈRE, COPEAUX DE TRUFFES FRAÎCHE ET GRANA PADANO ON TOP

⇒ le chef vous conseille d'ajouter des fines tranches de boeuf fumée (-5€)

SOLO / DUO

10,5

20

12,5

24

11,5

22

16

31

18,5

36

15,5

30

16

31

14

27

19

36

Suggestion



⇒ FIANO-VERDECA



⇒ SANGIOVESE



⇒ PRIMITIVO



⇒ ETNA ROSSO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ CANNONAU



⇒ NEGROAMARO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ FIANO VERDECA



⇒ VERMENTINO



⇒ GARGANEGA



⇒ TUFJANO



⇒ SANGIOVESE



⇒ ETNA ROSSO



⇒ VERNACCIA



⇒ CATARRATTO



⇒ PINOT NOIR



⇒ BAROLO

MENU BAMBINO

CALAMARATA TOMATES OU AU BEURRE OU À L'HUILE OU AU PESTO DE BASILIC (+ OPTION MEATBALLS X3 +4,5€) - 4,5€ -

OU HOT DOG BAMBINO ET POTATOES - 6,5€ -

PETITE CITRONNADE OU SIROP AU CHOIX - 3€ -

GLACE OU SORBET AU CHOIX - 3€ -



Food List

PIATTI

MEATLOVERS AND OTHERS

SALADE ALFREDO

SUCRINE, ROQUETTE, TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉS, CROÛTONS DE PAIN À L'AIL, RADIS, TOMATES CERISES, SAUCE «CACIO E PEPE», GRANA PADANO ON TOP

TAGLIATA ANGUS (200G)

TRANCHES DE FILET DE RUMSTEAK ANGUS DE CHEZ LESAGE SNACKÉES, TARTARE DE TOMATE, AIL, ET BASILIC, GRANA PADANO COPEAUX, SERVIE AVEC DES SMASHED POTATOES

CARPACCIO COQUIN ET GOURMAND

BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE, CÂPRES À TIGES, CÂPRES FRITES, GRANA PADANO COPEAUX, CROÛTONS À L'AIL, PESTO DE BASILIC ET TOMATES CERISES, SERVI AVEC ROQUETTE, POIRE ET GRANA PADANO EN NUAGE

BUN BRIOCHÉ PULLED PORK

BUN BRIOCHÉ, PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», SCAMORZA, CHEDDAR, OIGNONS AIGRE DOUX, AÏOLI, SUCRINE, SERVI AVEC SMASHED POTATOES ET CORNICHON

HOT DOG ITALIEN, POTATOES & AÏOLI

PAIN À HOT DOG BRIOCHÉ, SAUCISSE SNACK, SCAMORZA, CHEDDAR, OIGNONS AIGRE DOUX, CORNICHONS, KETCHUP MAISON, AÏOLI MAISON ET PANGRATATTO, SERVIE AVEC DES SMASHED POTATOES

Suggestion

15,5



=> CORVINA



=> SANGIOVESE

26



=> ETNA ROSSO



=> QUOTA N

25



=> PINOT NOIR



=> ETNA ROSSO

16



=> PRIMITIVO



=> ALBERAIA

13



=> PINOT NOIR



=> ETNA ROSSO

CONSEIL DU CAPO, TU PEUX TOUJOURS AJOUTER :

LA STRACCIATA FUMÉE (+3€) / UNE BURRATA 125G (+5€) / MEATBALLS X4 (+6€)

DOLCI

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER

PANNACOTTA

CRÉMEUSE À LA VANILLE, CARAMEL MAISON OU NOCCIOLATA ET CANTUCCI

GELATO PISTACCHIO

GLACE À LA PISTACHE MAISON ET ÉCLATS DE PISTACHES

SORBET CITRON

SORBET MAISON AUX CITRONS JAUNES ET VERTS

GELATO ALFREDO

GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON, NOCCIOLATA, ET CANTUCCI

VERO AFFOGATO

GLACE FIOR DI LATTE OU PISTACCHIO (AU CHOIX) ET ESPRESSO

MOUSSE AU CHOCOLAT

HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET BRISURE DE CANTUCCI

Suggestion

7,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UN ESPRESSO

5,5



=> ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

6,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE PROSECCO

4



=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE LIMONCELLO

6,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UNE LIQUEUR DE NOISETTE

5,5



=> PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS

7,5



=> PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS

CAFÉ

ESPRESSO

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

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

"ITALIAN COFFEE"

DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

CAPPUCCINO

DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

BOMBARDINO

ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY

2,5

3,5

10

6

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 SOUPLES, FRAIS	5,5	26	.
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	50CL	75CL
CHARDONNAY COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4,5	17	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, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRUIT DE LA PASSION, FRAICHEUR	6	.	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	.	34
TUFJANO COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5° FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSEMENT AROMATIQUE	.	.	38
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	8	.	42
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	.	52

ROSATO

	12CL	50CL	75CL
CHIARETTO COLLI MORENICI - VENETO - 12,5° FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4,5	17	23
CÔTES DE PROVENCE SOMA - PROVENCE ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	.	34

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° LETCHIS, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	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, DÉLICAT	.	45	85

◆ Beers ◆

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
PILS D'ORO LE FOURGON - 5,2° - LAGER	3,5	4,5	6,5
SUD BALADIN - 4,5° - WITBIER	5	6,5	8,5
MUNDAKA CRACK - 4,6° - SESSION IPA	5	6,5	8,5
ROCK'N'ROLL BALADIN - 7,5° - DOUBLE AMERICAN PALE 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, BULLES DU LAC DE GARDE , EAU GAZEUSE, ORANGES	8	22
SPRITZ AMALFITANO LIMONCELLO, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, BASILIC	8	22
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	.

VERRE PICHET

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 25CL	4,5	GINGER BEER HYSOPE 25CL	5
THÉ GLACÉ 25CL	4,5	LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON 25CL	5
MOLE COLA 33CL	5	BALADIN COLA 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5	EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE MAISON 50CL	3
LURISIA CHINOTTO 27,5CL	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

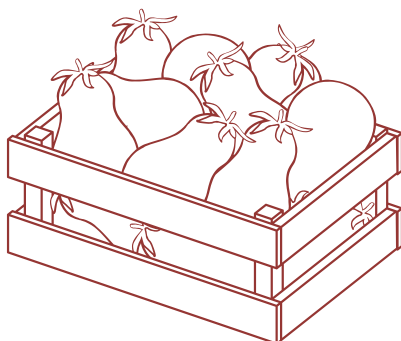
◆ Digestivi

SAMBUCCA - 38° - 4CL	6
GRAPPA - 38° - 4CL	6
LIMONCELLO - 25° - 4CL	6
AMARETTO - 28° - 4CL	6
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL	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 ATTENESE (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 (PIEMONTE), MUSSO (PIEMONTE),
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.



MAFALDINE



FETTUCINE



PAPPARDELLE



SPAGHETTONI



TAGLIATELLE



SPAGHETTI



CALAMARATA

ALLERGÈNES

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

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF : UE
ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO



PASTA LA VISTA BABY