

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 NOIRES DÉNOYAUTÉES, GROSSES OLIVES VERTES	5
BEIGNETS DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V) 3 BEIGNETS FRITS ET GRAN MORAVIA ON TOP, KETCHUP DE TOMATES MAISON ET MAYO À L'AIL FUMÉ	7,5
BURRATA FUNGHI (V) BURRATA CRÉMEUSE, POÊLÉE DE PLEUROTÉS ET PORTOBELLO, BEURRE DE CÈPES, ESTRAGON, PANGRATTATO ET COPEAUX DE TRUFFES	12
STRACCIATA (V) STRACCIATA CRÉMEUSE, OIGNONS AIGRE-DOUX, ESTRAGON ET CROÛTONS À L'AIL	8,5
MEATBALLS POMODORO 5 BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC) CROUSTILLANTES, SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, GRAN MORAVIA RAPÉ ET BRIOCHE SNACKÉE	12
CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI (V) DEMI CAMEMBERT AU LAIT DE BUFALA RÔTI (100G), TOPINAMBOURS GRILLÉS, MIEL, AMANDES TOASTÉES, OIGNONS AIGRE-DOUX ET ESTRAGON	11,5
VITELLO TONNATO FINES TRANCHES DE FILET DE VEAU DE CHEZ LESAGE, SAUCE TONNATO, CÂPRES À TIGES, CÂPRES FRITES, JUS RÉDUIT DE VEAU ET CITRON VERT	11
CROQUETTE FAÇON MAC AND CHEESE (V) CROQUETTE DE PÂTES AU FROMAGE FONDANT, KETCHUP MAISON	7
SUCRINE OU ENDIVE ROUGE SNACKÉE SUCRINE OU ENDIVE ROUGE SNACKÉE À LA PLANCHA, SAUCE GORGONZOLA, GUANCIALE GRILLÉ, CROÛTONS À L'AIL	7,5
SMASHED POTATOES (V) POMMES DE TERRE SMASHÉES ET FRITES ACCOMPAGNÉES DE KETCHUP MAISON OU MAYO À L'AIL FUMÉ	6

LA PASTA FRESCA

“AL BRONZO” - FAITE MAISON AVEC DU BLÉ DUR

MAFALDINE "ALFREDO" AUX CHAMPIGNONS

SAUCE AU BEURRE DE CÈPES, POÊLÉE DE PLEUROTÉS ET PORTOBELLO, HUILE À L'AIL, POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ, FLEUR DE SEL ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)

MEZZE MANICHE CREMA DI ZUCCA (V)

SAUCE CRÉMEUSE À LA COURGE BUTTERNUT, CRÈME DE GORGONZOLA, AMANDES TOASTÉES, HUILE À L'AIL, POIVRE, FLEUR DE SEL ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1,5€)

PICI CACIO E PEPE (V)

SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1,5€)

PAPPARDELLE RAGÙ DI CARNE

PÂTES AUX OEUFS, SAUCE BRUNE MIJOTÉE À LA JOUE DE BOEUF DE CHEZ «BEEF PROJECT» VIN ROUGE, TOMATE ET AROMATES, BASILIC ET RICOTTA FUMÉE RAPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (-5€)

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SAUCE TOMATES, COQUES, MOULES, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, AIL, PERSIL, HUILE D'OLIVE ET POIVRE ON TOP

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET GUANCIALE GRILLÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)

SPAGHETTI MEATBALLS

BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, HUILE D'OLIVE À L'AIL ET RICOTTA FUMÉE RAPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)

PICI ALLA "SPICY" VODKA

SAUCE CRÉMEUSE À LA VODKA ET NDUJA (CHAIR À SAUCISSE TOMATÉE PIQUANTE), RICOTTA, ESTRAGON, HUILE À L'AIL, POIVRE ET PANGRATTATO ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata (-5€)

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 FRAÎCHES DE SAISON ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1,5€)

SOLO / DUO

12,5 24

11,5 21

10,5 20

17,5 34

14,5 28

15,5 30

16 31

13 25

21 40

Suggestion



⇒ CORVINA



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ VERNACCIA



⇒ TUFJANO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ CANNONAU



⇒ NEGROAMARO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ VERMENTINO



⇒ CATARRATTO



⇒ GARGANEGA



⇒ VERNACCIA



⇒ SANGIOVESE



⇒ ETNA ROSSO



⇒ CÔTE DE PROVENCE



⇒ ETNA ROSSO



⇒ SANGIOVESE



⇒ BAROLO

MENU BAMBINO

MEZZE MANICHE TOMATES OU AU BEURRE OU À L'HUILE D'OLIVE (+ OPTION MEATBALLS X3 +4,5€) – 4,5€ –

OU BURGER MEATBALL (BOULETTE DE VIANDE, TOMATE ET FROMAGES) ET POTATOES – 7,5€ –

PETITE CITRONNADE OU SIROP AU CHOIX – 3€ –

GLACE FLEUR DE LAIT (TOPPING CARAMEL OU NOCCIOLATA) – 3€ –



Food List

PIATTI

MEATLOVERS AND OTHERS

BIG CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI (V)

CAMEMBERT AU LAIT DE BUFALA RÔTI ENTIER (200G), TOPINAMBOURS GRILLÉS, MIEL, AMANDES TOASTÉES, OIGNONS AIGRE-DOUX ET ESTRAGON

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU DE CHEZ LESAGE (180G), PESTO DE TOMATE, HUILE À L'AIL, OLIVES NOIRES, GRAN MORAVIA RAPÉ, OIGNONS AIGRE-DOUX, CÂPRES FRITES, SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES
=> le chef vous propose d'ajouter une burrata pour plus de gourmandises (+5€)

GROS VITELLO TONNATO

FINES TRANCHES DE FILET DE VEAU DE CHEZ «LESAGE», SAUCE TONNATO, CÂPRES À TIGES ET CÂPRES FRITES ET JUS DE VEAU RÉDUIT, CROÛTONS À L'AIL ET ZESTES DE CITRON, SERVI AVEC SMASHED POTATOES

BURGER PULLED PORK

BUN BRIOCHÉ, PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», SCAMORZA, CHEDDAR, OIGNONS AIGRE-DOUX, MAYO À L'AIL FUMÉ, FEUILLES DE SUCRINE, SERVI AVEC SMASHED POTATOES ET CORNICHON

Suggestion

19,5



=> GARGANEGA



=> VERNACCIA

21



=> ETNA ROSSO



=> QUOTA N

21



=> CHARDONNAY



=> VERMENTINO

16



=> PRIMITIVO



=> ALBERAIA

CONSEIL DU CAPO, TU PEUX TOUJOURS AJOUTER :

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

DOLCI

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER

MOUSSE AU CHOCOLAT

HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES TOASTÉES

GELATO PISTACCHIO

GLACE À LA PISTACHE MAISON ET ÉCLATS DE PISTACHES

GELATO ALFREDO

GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON, NOCCIOLATA, ET AMANDES TOASTÉES

VERO AFFOGATO

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

COOKIE CHOCO-NOISETTE

COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET NOISETTE, COEUR MOELLEUX À LA NOCCIOLATA, BOULE DE GLACE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

Suggestion

7,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UN ESPRESSO

7,5



=> ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

6,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE PROSECCO

6,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE LIMONCELLO

5,5



=> PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS (+1,5€)

7,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UNE LIQUEUR DE NOISETTE

CAFÉ

ESPRESSO

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

2,5

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

3,5

=> PIMP LE AVEC UN TRAIT D'AMARETTO DEDANS (+1,5€)

"ITALIAN COFFEE"

DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

CAPPUCCINO

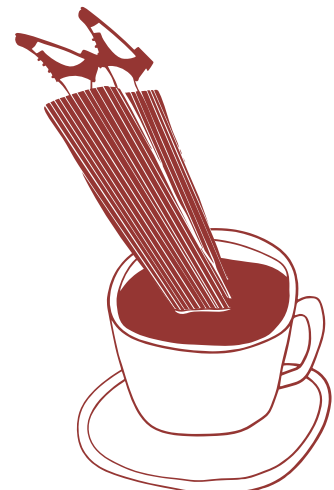
DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

5

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	50CL	75CL
PRIMITIVO CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 13,5° BIO, CONFITURE DE CERISES, TANINS PERSISTANTS ET CHALEUREUX	5	15	24
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 <u>DISPONIBLE EN MAGNUM (150CL) 50€</u>	6	18	28
NEGROAMARO CARMINA TERRAE - PUGLIA IGT - 12,5° FRUITS CONFITS, FUMÉ, TANINS FONDUS	6	.	28
SANGIOVESE BELVENTO - TOSCANE IGT - 12,5° VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS.	6,5	.	30
BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7,5	.	35
ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8	.	37
SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	.	.	37
CANNONAU ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5° BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	.	.	39
BAROLO RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14° CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	.	.	45
"QUOTA N" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° (N) OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAÎCHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRALITÉ	.	.	50

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, FRAÎCHEUR	6	.	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	.	30
TUFJANO COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5° FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSÉMENT AROMATIQUE	7,5	.	35
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	8	.	37
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	10,5	.	50

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	.
LAMBRUSCO SORBARA - MODENA IGP - 8,5° DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX.	6	30	.
MOSCATO D'ASTI MASSOLINO - PIEMONT DOCG - 5° LETCHE, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8	34	.
(N) PETNAT "ALPINO" FURLANI - TRENTINO - 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

PILS D'ORO

LE FOURGON - 5,2° - LAGER

AMARA

CAMBIER - 4° - MONGY SESSION IPA

SUPER BITTER

BALADIN - 8° - HOPPY BELGIAN ALE

25CL	33CL	50CL
3,5	4,5	6,5
5	6,5	8,5
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

SPRITZ AMALFITANO

LIMONCELLO, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, BASILIC

BASIL SMASH

GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA

AMARETTO SOUR

AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA,
ANGOSTURA BITTER

ESPRESSO MARTINI

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE

GIN TO AGRUMES

GIN INFUSÉ AUX ECORCES D'AGRUMES, TONIC HYSOPE

NEGRONI

CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN

NEGRONI FUMÉ

CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL

VERRE PICHET

NO ALCOOL

SPRITZ 0%

MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE,
ORANGE SÉCHÉE

BASIL SMASH 0%

GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON, EAU DE BURRATA

AMARETTO SOUR 0%

LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE,
EAU DE BURRATA

ESPRESSO MARTINI 0%

GIN 0%, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE

GIN TO 0%

GIN 0%, TONIC HYSOPE, SIROP DE PAMPLEMOUSSE

NEGRONI 0%

VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), GIN 0%

NEGRONI FUMÉ 0%

VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), MEZCAL 0%

◆ Softs ◆

CITRONNADE 25CL

4,5

THÉ GLACÉ 25CL

4,5

MOLE COLA 33CL

5

MOLE COLA ZERO 33CL

5

LURISIA CHINOTTO 27,5CL

5

GINGER BEER HYSOPE 25CL

5

LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON 25CL

5

BALADIN COLA 33CL

5

EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE MAISON 50CL

3

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 ◆

SAMBUCA - 38° - 4CL

6

GRAPPA - 38° - 4CL

6

LIMONCELLO - 25° - 4CL

6

AMARETTO - 28° - 4CL

6

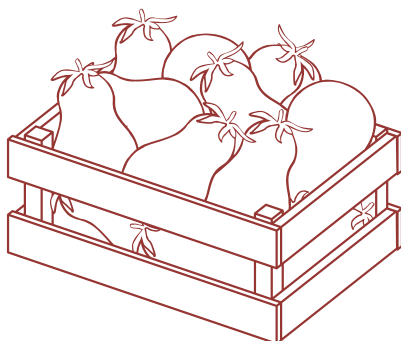
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL

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



MEZZE MANICHE



PAPPARDELLE



PICI



SPAGHETTI

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