

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 MAJORITY
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



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 PATADE 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, POËLÉE DE PLEUROTES 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 RÂPÉ 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

	SOLO	/ DUO	Suggestion
MAFALDINE "ALFREDO" AUX CHAMPIGNONS SAUCE AU BEURRE DE CÈPES, POËLÉE DE PLEUROTES ET PORTOBELLO, HUILE À L'AIL, POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ, FLEUR DE SEL ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)	12,5	24	 ⇒ CORVINA  ⇒ BARBERA D'ALBA
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€)	11,5	21	 ⇒ VERNACCIA  ⇒ TUFJANO
PICI CACIO E PEPE (V) SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1,5€)	10,5	20	 ⇒ BARBERA D'ALBA  ⇒ CANNONAU
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 RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (-5€)	17,5	34	 ⇒ NEGROAMARO  ⇒ BARBERA D'ALBA
SPAGHETTI ALLO SCOGGIO SAUCE TOMATES, COQUES, MOULES, ANCHOIS, OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, AIL, PERSIL, HUILE D'OLIVE ET POIVRE ON TOP	14,5	28	 ⇒ VERMENTINO  ⇒ CATARRATTO
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ET GUANCIALE GRILLÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)	15,5	30	 ⇒ GARGANEGA  ⇒ VERNACCIA
SPAGHETTI MEATBALLS BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, HUILE D'OLIVE À L'AIL ET RICOTTA FUMÉE RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciata (-3€)	16	31	 ⇒ SANGIOVESE  ⇒ ETNA ROSSO
PICI ALLA "SPICY" VODKA SAUCE CRÉMEUSE À LA VODKA ET INDUJA (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€)	13	25	 ⇒ CÔTE DE PROVENCE  ⇒ ETNA ROSSO
MAFALDINE AL TARTUFO (V) SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE, FLEUR DE SEL, POIVRE, BURRATA ENTIERE, COPEAUX DE TRUFFES FRAÎCHES DE SAISON ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (-1,5€)	21	40	 ⇒ 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

19,5

=> GARGANEGA => VERNACCIA

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€)

21

=> ETNA ROSSO => QUOTAN

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

21

=> CHARDONNAY => VERMENTINO

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

16

=> PRIMITIVO => ALBERAIA

Suggestion

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

7,5

=> ACCOMPAGNE LE D'UN ESPRESSO

MOUSSE AU CHOCOLAT

HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET NOISETTES TOASTÉES

7,5

=> ACCOMPAGNE LA D'UN VERRE DE MOSCATO

GELATO PISTACCHIO

GLACE À LA PISTACHE MAISON ET ÉCLATS DE PISTACHES

6,5

=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE PROSECCO

GELATO ALFREDO

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

6,5

=> ACCOMPAGNE LE D'UN VERRE DE LIMONCELLO

VERO AFFOGATO

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

5,5

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

COOKIE CHOCO-NOISETTE

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

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

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

3,5

"ITALIAN COFFEE"

DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

CAPPUCCINO

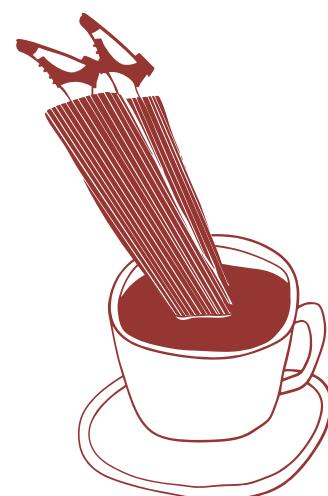
DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

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

PRIMITIVO CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 13,5°
BIO, CONFITURE DE CERISES, TANINS PERSISTANTS ET CHALEUREUX

12CL	50CL	75CL
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
DISPONIBLE EN MAGNUM (150CL) 50€

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

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, FRAÎCHEUR

8	.	37
---	---	----

(N) **CATARRATTO "VERSANTE NORD"** EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5°
VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE

10,5	.	50
------	---	----

ROSATO

CHIARETTO COLLI MORENICI - VENETO - 12,5°
FRAIS, MINERAL, ÉCORCES D'AGRUMES

12CL	50CL	75CL
4,5	17	23

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

6,5	.	34
-----	---	----

BULLES

PROSECCO GEMIN - VENETO DOC - 12°
PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES

12CL	75CL	150CL
6	30	.

LAMBRUSCO SORBARA - MODENA IGP - 8,5°
DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ETAGRÉABLEMENT HARMONIEUX.

6	30	.
---	----	---

MOSCATO D'ASTI MASSOLINO - PIEMONTE DOCG - 5°
LETCHE, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE

8	34	.
---	----	---

(N) **PETNAT "ALDINO"** FURLANI - TRENTO - 11,5°
AGRUMES, POMME, POIRE, MINÉRAL ET VIF

.	34	.
---	----	---

FRANCIACORTA "SATEN" CONTADI CASTALDI - LOMBARDIA DOCG - 12,5°
LE « CHAMPAGNE » ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BROCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT

.	45	85
---	----	----

◆ Beers ◆

PRESSION

PILS D'ORO	25CL	33CL	50CL
LE FOURGON - 5,2° - LAGER	3,5	4,5	6,5
AMARA	5	6,5	8,5
CAMBIER - 4° - MONGY SESSION IPA	5,5	7	9

PILS D'ORO
LE FOURGON - 5,2° - LAGER

AMARA
CAMBIER - 4° - MONGY SESSION IPA

SUPER BITTER
BALADIN - 8° - HOPPY BELGIAN ALE

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	.
ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10	.
GIN TO AGRUMES GIN INFUSÉ AUX ECORCES D'AGRUMES, TONIC HYSOPE	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
ESPRESSO MARTINI 0% GIN 0%, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, SIROP DE PAMPLEMOUSSE	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
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

Digestivi

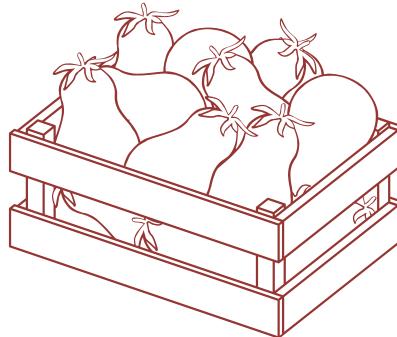
ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
"ITALIAN COFFEE"	10
ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE CHANTILLY	

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 (PIEMONT),
TERUZZI (TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA),
COLLI MORENICI (CARDÀ), 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.



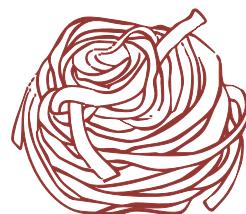
MAFALDINE



MEZZE MANICHE



PAPPARDELLE



PICI



SPAGHETTI

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