

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 -> 1H45PM / 7PM -> 9H45PM
FRIDAY	12PM -> 1H45PM / 7PM -> 10H30PM
SATURDAY	12PM -> 2H30PM / 7PM -> 10H30PM
SUNDAY	12PM -> 2H30PM / 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 AMANDES TOASTÉES

8,5

ARANCINI CACIO E PEPE

BOULES DE RIZ CROUSTILLANTES FARCIES À LA SAUCE CACIO PEPE

8,5

CROQUETTE FAÇON MAC AND CHEESE (V)

CROQUETTE DE PÂTES AU FROMAGE FONDANT, KETCHUP MAISON

7

SUCRINE SNACKÉE

SUCRINE SNACKÉE À LA PLANCHA, SAUCE GORGONZOLA, GUANCIALE GRILLÉ, AMANDES TOASTÉES

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 (V)

SAUCE AU BEURRE DE CÈPES, POÊLÉE DE PLEUROTÉS 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€)

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 (-1,5€)

BUCATINI CACIO E PEPE (V)

SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (-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 GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata (-5€)

SPAGHETTI PESTO ROSSO / STRACCIATA (V)

PESTO ROSSO AUX TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, BASILIC, HUILE À L'AIL, POIVRE, CÂPRES FRITES, STRACCIATA ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
⇒ le tips pour les grosses faims: remplace la stracciata par une burrata (-3€)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

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

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE, FLEUR DE SEL, POIVRE, BURRATA ENTIÈRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (-1,5€)

SOLO / DUO

13,5 26

12,5 24

12,5 24

17,5 34

14,5 28

15,5 30

16,5 32

21 40

Suggestion



⇒ CORVINA



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ VERNACCIA



⇒ TUFJANO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ CANNONAU



⇒ NEGROAMARO



⇒ BARBERA D'ALBA



⇒ VERMENTINO



⇒ CATARRATTO



⇒ GARGANEGA



⇒ VERNACCIA



⇒ SANGIOVESE



⇒ 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

MEATBALLS POMODORO

5 BOULETTES DE VIANDES (BOEUF/PORC) CROUSTILLANTES, SAUCE TOMATE MAISON, BASILIC, GRAN MORAVIA RAPÉ SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES
=> le chef vous propose d'ajouter de la stracciatella pour plus de gourmandises (+3€)

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, AMANDES TOASTÉES ET ZESTES DE CITRON, SERVI AVEC SMASHED POTATOES

BURGER PULLED PORK

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

Suggestion

16



=> 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-AMANDES

COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET AMANDES, 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

ESPRESSO DÉCAFÉINÉ

LE GRAND CLASSIQUE MAIS SANS CAFÉINE AUSSI TORRÉFIÉ À L'ITALIENNE

2,5

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

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

3,5

CAPPUCCINO

DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

5

"ITALIAN COFFEE"

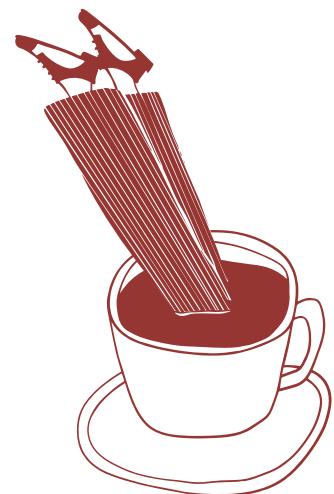
DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

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

CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°
CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS

NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°
ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC
DISPONIBLE EN MAGNUM (150CL) 50€

NEGROAMARO CARMINA TERRAE - PUGLIA IGT - 12,5°
FRUITS CONFITS, FUMÉ, TANINS FONDUS

SANGIOVESE BELVENTO - TOSCANE IGT - 12,5°
VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS.

PINOT NOIR – LANGHE MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5°
FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX.

BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5°
FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR

ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5°
FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE

SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14°
FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE

CANNONAU ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5°
BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES

BAROLO RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14°
CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ

(N) "QUOTA N" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5°
OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAÎCHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRALITÉ

12CL	50CL	75CL
5,5	17	26
6	.	28
6	18	28
6	.	28
6,5	.	30
7,5	.	35
7,5	.	35
8	.	37
.	.	37
.	.	39
.	.	45
.	.	50

BIANCO

CHARDONNAY COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13°
CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ

GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12°
CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES

FIANO – VERDECA CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 12,5°
AGRUMES, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRUIT DE LA PASSION, FRAÎCHEUR

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°
FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE

TUFJANO COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5°
FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSÉMENT AROMATIQUE

VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5°
COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR

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

12CL	50CL	75CL
5,5	17	26
5,5	.	26
6	.	28
6,5	.	30
7,5	.	35
8	.	37
10,5	.	50

ROSATO

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

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

12CL	50CL	75CL
5,5	17	26
6,5	.	34

BULLES

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

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

MOSCATO D'ASTI LA SERENATA - DOCG - 5°
LETCHIS ET FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE

(N) PETNAT "ALPINO" FURLANI - TRENTINO - 11,5°
AGRUMES, POMME, POIRE, MINÉRAL ET VIF

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

12CL	75CL	150CL
6	28	.
6	28	.
8	37	.
.	34	.
.	45	85

◆ Beers ◆

PRESSION

PILS D'ORO
LE FOURGON - 5,2° - LAGER

AMARA
LE FOURGON - 6° - LA BONNE IPA

SUPER BITTER
BALADIN - 8° - HOPPY BELGIAN ALE

25CL	33CL	50CL
5	6,5	8,5
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 10

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

ESPRESSO 2,5

ESPRESSO DOPPIO 3,5

"ITALIAN COFFEE" 10
ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE CHANTILLY

BOMBARDINO 11
ESPRESSO, RHUM, LIQUEUR D'OEUF ITALIENNE, CHANTILLY

Digestivi

SAMBUCA - 38° - 4CL 6

GRAPPA - 38° - 4CL 6

LIMONCELLO - 25° - 4CL 6

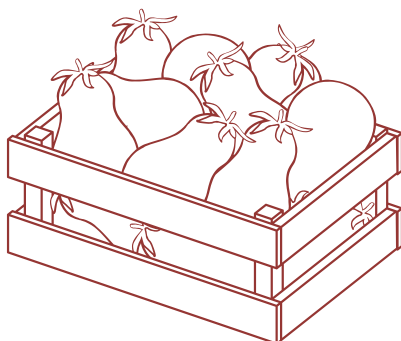
AMARETTO - 28° - 4CL 6

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



BUCATINI



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