

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)

BEIGNET DE PATATE DOUCE (V)

3 BELLES CROQUETTES DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA MAISON, GRAN MORAVIA ON TOP, MAYO À L'AIL FUMÉ

7,5

BURRATA PESTO PROSCIUTTO

BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, PANGRATTATO

11

STRACCIATA (V)

STRACCIATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET BASILIC

10

CHIFFONADE DE JAMBON CRU

ASSIETTE DE JAMBON AFFINÉ ET FINEMENT TRANCHÉ

8,5

ARANCINI TARTUFO

BOULES DE RIZ CROUSTILLANTES FARCIES À LA TARTUFATA SUR UNE SAUCE CACIO PEPE

8,5

FRESH SUCRINE

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE TONNATO MAISON, GRAN MORAVIA RÂPÉ, PANGRATTATO

=> le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (+2€)

10

SMASHED POTATOES (V)

POMMES DE TERRE SMASHÉES ET FRITES ACCOMPAGNÉES DE KETCHUP MAISON OU MAYO À L'AIL FUMÉ

7,5

PERSILLADE DE VONGOLE

PALOURDES, AIL, PERSIL, FILET DE POISSON, TOMATES CERISES MARINÉES ET ZESTE DE CITRON

=> le chef vous propose d'accompagner ce plat avec des smashed potatoes (+5€)

11

LA PASTA FRESCA

«AL BRONZO» - FAITE MAISON AVEC DU BLÉ DUR

MEZZE MANICHE PESTO ROSSO (V)

PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA, BASILIC
HUILE À L'AIL, POIVRE, FLEUR DE SEL ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (+1,5€)

SOLO | DUO

Suggestion

16,5 32



=> CORVINA



=> BARBERA D'ALBA

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€)

13,5 26



=> VERNACCIA



=> TUFJANO

TAGLIATELLE RAGÙ NAPOLITAIN

SAUCE TOMATE MIJOTÉE À LA JOUE DE BOEUF DE CHEZ «BEEF PROJECT»

BASILIC ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (+5€)

17,5 34



=> BARBERA D'ALBA



=> CANNONAU

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

RECETTE TRADITIONNELLE AUX PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES MARINÉES
PANGRATTATO, GREMOLATA ET ZESTE DE CITRON

19 37



=> NEGROAMARO



=> BARBERA D'ALBA

CALAMARATA ALLA CARBONARA

GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatà (+3€)

15,5 30



=> VERMENTINO



=> CATARRATTO

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 stracciatà (+3€)

17 33



=> GARGANEGA



=> VERNACCIA

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE,
FLEUR DE SEL, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (+5€)

17 33



=> SANGIOVESE



=> BAROLO

Suggestion

PIATTI

MEATLOVERS AND OTHERS

"MILANESE" D'ALFREDO

ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE, ACCOMPAGNÉE DE SPAGHETTI À L'HUILE
À L'AIL, POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ, FLEUR DE SEL ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatà (+3€)

18



=> GARGANEGA



=> VERNACCIA

GNOCCHI ALLA SORENTINA (V)

GNOCCHI DE POMME DE TERRE, SAUCE TOMATES MIJOTÉE, BASILIC,
MOZZA DI BUFALA, HUILE À L'AIL, POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (+3€)

17



=> ETNA ROSSO



=> QUOTA N

BUN CHICKEN CROUSTILLANT

BUN BRIOCHÉ, ESCALOPE DE DINDE PANÉE, GRAN MORAVIA, OIGNONS PICKLES, MAYO
À L'AIL FUMÉ, SUCRINE, SERVI AVEC SMASHED POTATOES

=> le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (+2€)

16



=> CHARDONNAY



=> VERMENTINO

LASAGNE AL RAGÙ

LASAGNES FAITES MAISON, PÂTES FRAÎCHES, RAGÙ NAPOLITAIN À LA TOMATE
MIJOTÉ, BASILIC, BÉCHAMEL, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP

=> le chef vous propose d'ajouter de la stracciatà pour plus de gourmandise (+3€)

17



=> PRIMITIVO



=> ALBERAIA

OSSO BUCCO FAÇON "BEEF PROJECT"

PALERON DE VEAU SNACKÉ, SAUCE TOMATES «OSSO BUCCO», GREMOLATA,
SERVI AVEC DES SPAGHETTI FRAÎCHES.

=> le chef vous propose d'ajouter une burrata pour plus de gourmandises (+5€)

21



=> PRIMITIVO



=> ALBERAIA

Food List

FRESCA FRESH, SO FRESH, EXCITING

CAPRESE (V)

MOZZA DI BUFALA, PESTO DE TOMATES CONFITES, TOMATES PLEINE TERRE, BASILIC, FLEUR DE SEL, POIVRE, PANGRATTATO ET HUILE D'OLIVE

=> le chef vous conseille d'ajouter du jambon cru en chiffonnade (-3€)

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU DE CHEZ LESAGE (180G), PESTO DE TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES MARINÉES, GRAN MORAVIA RÂPÉ, OIGNONS PICKLES, CÂPRES FRITES, SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES

=> le chef vous propose d'ajouter une burrata pour plus de gourmandise (+5€)

SALADE CÉSAR

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE TONNATO, GRAN MORAVIA, TOMATES CERISES MARINÉES, ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU ROMARIN, PANGRATTATO ON TOP

=> le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (+2€)

16,5



=> GARGANEGA



=> VERNACCIA

21



=> ETNA ROSSO



=> QUOTA N

18



=> CHARDONNAY



=> VERMENTINO

Suggestion

MENU BAMBINO

MEZZE MAFALDINE SAUCE TOMATE OU AU BEURRE (+ OPTION MEATBALLS X3 +4,5€) - GRATUITE POUR LES ENFANTS DE - DE 12ANS -

OU GNOCCHI DE POMME DE TERRE SAUCE TOMATE - 6,5€ -

PETITE CITRONNADE OU SIROP AU CHOIX - 3€ -

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

DOLCI

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER

7,5



=> ACCOMPAGNE-LE D'UN ESPRESSO

CHEESECAKE AMALFITANO

NOTRE VERSION DU CHEESECAKE, CITRONNÉ, SANS CUISSON ET SUPER FRAIS

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-AMANDES

COOKIE MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR ET AMANDES, BOULE DE GLACE FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

8,5



=> 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"

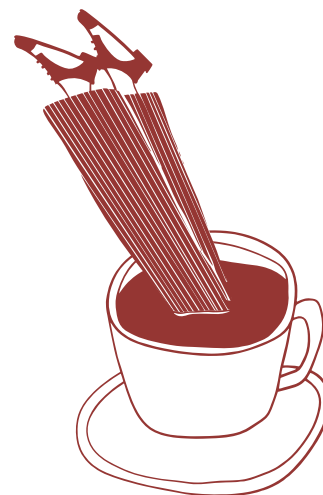
DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

THÉ / INFUSION

DE LA MAISON UNAMI

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	5,5	17	26
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	6	.	28
NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6	18	28
PINOT NOIR – LANGHE MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5° FRAIS, FRUITÉ ET FLORAL, TANINS SOYEUX.	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
(N) "QUOTA N" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° 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	5,5	17	26
GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12° CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	.	26
FIANO – VERDECA CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 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	.	.	35
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAÎCHEUR	.	.	37
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	.	50

ROSATO

	12CL	50CL	75CL
CHIARETTO COLLI MORENICI - VENETO - 12,5° FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	5,5	17	26
CÔTES DE PROVENCE SOMA - PROVENCE ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	.	34

BULLES

	12CL	50CL	75CL
PROSECCO GEMIN - VENETO DOC - 12° PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	28	.
LAMBRUSCO SORBARA - MODENA IGP - 8,5° DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX.	6	28	.
MOSCATO D'ASTI LA SERENATA - DOCG - 5° LÊTCHIS ET FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8	37	.
(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

DILS D'ORO LE FOURGON - 5,2° - LAGER	5	6,5	8,5
AMARA LE FOURGON - 6° - LA BONNE IPA	5	6,5	8,5
SUPER BITTER BALADIN - 8° - HOPPY BELGIAN ALE	5,5	7	9

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	8,5	24
SPRITZ AMALFITANO LIMONCELLO, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, BASILIC	8,5	24
SPRITZ HUGO FLEUR DE SUREAU, BULLES DU LAC DE GARDE, EAU GAZEUSE, MENTHE, CITRON VERT	9	25
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10	.
AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, BITTER	11	.
FRAGOLITA VODKA, PURÉE DE FRAISE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	10	.
GIN TO AGRUMES GIN INFUSÉ AUX ÉCORCES D'AGRUMES, TONIC HYSOPE	10	.
NEGRONI / NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN OU MEZCAL	10	.
ROSSINI BULLES DU LAC DE GARDE, PURÉE DE FRAISE	8,5	.

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 ◆

LIMONADE CITRON MAISON NECENSE 25CL	4,5
GINGER BEER MAISON NECENSE 25CL	4,5
LIMONADE PAMPLEMOUSSE NECENSE 25CL	4,5
THÉ GLACÉ 25CL	4,5
SIROP DE MENTHE OU GRENADINE AU CHOIX	3

MOLE COLA / 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
BALADIN COLA 33CL	5
EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE 50CL / 1L	3/5
SAN PELLEGRINO - 50 CL / 1L	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



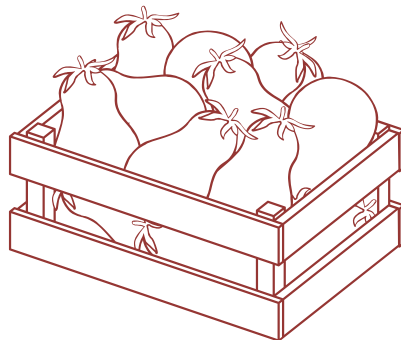
Digestivi

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 (PIÉMONT),
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.



MAFALDINE



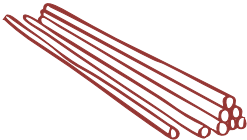
MEZZE MANICHE



TAGLIATELLE



BUCATINI



SPAGHETTI



CALAMARATA

ALLERGÈNES

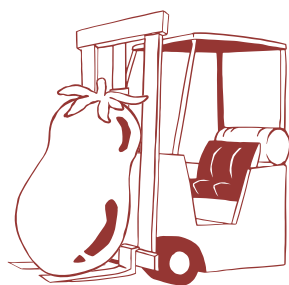
FAITES NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU AUTRES INTOLÉRANCES, LA SQUADRAVOUS INDIQUERA LES PLATS QUE VOUS DEVEZ ÉVITÉS !

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF : UE ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO



PASTA LA VISTA BABY