

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 / À PARTAGER

«SHARING IS CARING» (PARTAGER, C'EST AIMER VOUS SAVEZ)

<b>BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V)</b> 2 BEIGNETS FRITS, AVEC KETCHUP MAISON ET MAYO A L'AIL FUMÉE	8
<b>BURRATA DESTO PROSCIUTTO</b> BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, PANGRATTATO	11,5
<b>STRACCIATA (V)</b> STRACCIATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET BASILIC	8,5
<b>CHIFFONADE DE JAMBON CRU</b> ASSIETTE DE JAMBON AFFINÉ ET FINEMENT TRANCHÉ	9
<b>ARANCINI TARTUFO (V)</b> BOULES DE RISOTTO CROUSTILLANTES FARCIES À LA TARTUFATA SUR UNE SAUCE CACIO PEPE	10
<b>FRESH SUCRINE (V)</b> SUCRINE CROQUANTE, SAUCE TONNATO MAISON, GRAN MORAVIA RAPÉ, PANGRATTATO ⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale grillé (+2€)	10
<b>SMASHED POTATOES (V)</b> POMMES DE TERRE SMASHÉES ET FRITES ACCOMPAGNÉES DE KETCHUP MAISON OU MAYO À L'AIL FUMÉ	7,5
<b>PERSILLADE DE VONGOLE</b> PALOURDE, AIL, PERSIL, FULET DE POISSON, TOMATES CERISES MARINÉES ET ZESTE DE CITRON ⇒ le chef vous propose d'accompagner ce plat avec des smashed potatoes (+5€)	13

## LA PASTA FRESCA / LES PÂTES

“AL BRONZO” - FAITE MAISON AVEC DU BLÉ DUR

<b>MEZZE MANICHE PESTO ROSSO</b> PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA, BASILIC HUILE À L'AIL, POIVRE, FLEUR DE SEL ET PANGRATTATO ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (+1,5€)	16,5
<b>BUCATINI CACIO E PEPE (V)</b> SAUCE TRADITIONNELLE AU PECORINO ET AU POIVRE, GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter du guanciale (+1,5€)	13,5
<b>TAGLIATELLE RAGÙ NAPOLITAIN</b> SAUCE TOMATE MIJOTÉE À LA JOUE DE BOEUF DE CHEZ «BEEF PROJECT», ET ECHINE DE PORC, BASILIC ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (+5€)	17,5
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE (V)</b> RECETTE TRADITIONNELLE AUX PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES MARINÉES PANGRATTATO, GREMOLATA ET ZESTE DE CITRON	19
<b>CALAMARATA ALLA CARBONARA</b> GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatella (+3€)	15,5
<b>SPAGHETTI MEATBALLS</b> 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 stracciatella (+3€)	17
<b>MAFALDINE AL TARTUFO (V)</b> SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE, FLEUR DE SEL, STRACCIATA, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter une belle burrata 120g (+5€)	17

SOLO / DUO

Suggestion

16,5	32	 ⇒ CORVINA	 ⇒ BARBERA D'ALBA
13,5	26	 ⇒ VERNACCIA	 ⇒ TUFJANO
17,5	34	 ⇒ BARBERA D'ALBA	 ⇒ CANNONAU
19	37	 ⇒ FIANO -VERDECA	 ⇒ VERMENTINO
15,5	30	 ⇒ PINOT NOIR	 ⇒ QUOTA N
17	33	 ⇒ ETNA ROSSO	 ⇒ ALBERAIA
17	33	 ⇒ BARBERA D'ALBA	 ⇒ BAROLO

Suggestion

## PIATTI / AUTRES PLATS

MEATLOVERS AND OTHERS

<b>"MILANESE" D'ALFREDO</b> ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE, ACCOMPAGNÉE DE SPAGHETTI À L'HUILE À L'AIL, POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ, FLEUR DE SEL ON TOP ⇒ le chef vous conseille d'ajouter de la stracciatella (+3€)	18	 ⇒ GARGANEGA	 ⇒ VERNACCIA
<b>GNOCCHI ALLA SORENTINA (V)</b> 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
<b>BUN CHICKEN CROUSTILLANT</b> 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	 ⇒ GARGANEGA	 ⇒ VERMENTINO
<b>LASAGNE AL RAGÙ</b> LASAGNE MAISON, PÂTES FRAÎCHES, RAGÙ BOLOGNESE, BASILIC, BECHAMEL, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP ⇒ le chef vous propose d'ajouter de la stracciatella pour plus de gourmandises (+3€)	17	 ⇒ PRIMITIVO	 ⇒ ALBERAIA
<b>OSSO BUCCO FAÇON "BEEF PROJECT"</b> 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 / SALADE ET FRAIS

FRESH, SO FRESH, EXSITING

### CAPRESE

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

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

16,5

### TARTARE ITALIEN AU COUTEAU

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

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

21

### 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 quanciale grillé (-2€)

18

### Suggestion



=> GARGANEGA



=> VERNACCIA



=> ETNA ROSSO



=> QUOTA N



=> CHARDONNAY



=> VERMENTINO

## MENU BAMBINO (pour les enfants de moins de 12ans)

MEZZE MAFALDINE SAUCE TOMATES OU AU BEURRE - 2,5€- (+ OPTION MEATBALLS À L'UNITÉ +1,5€) -

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

PETITE CITRONNADE OU SIROP AU CHOIX - 2€-

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

## DOLCI / DESSERTS

### TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER ET AUX OEUFS FRAIS

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 FIORDILATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

8,5



=> ACCOMPAGNE LE D'UNE LIQUEUR DE NOISETTE

## CAFFE / CAFÉ

### ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO

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

2,5/3

### 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"

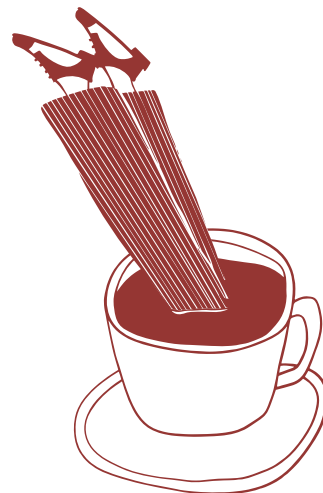
DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

10

### THÉ / INFUSION

DE LA MAISON UNAMI

4



# ◆ Wine List ◆

PRODUCTEURS IMPORTÉS EN DIRECT D'ITALIE, STOCKÉS AU FOND DU HANGAR  
PRIX TOUT DOUX, SUPER RAPPORT QUALITÉ PRIX

## ROSSO

	12CL	18CL	50CL	75CL
<b>PRIMITIVO</b> CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 13,5° BIO, CONFITURE DE CERISES, TANINS PERSISTANTS ET CHALEUREUX	5,5	8	17	26
<b>CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO"</b> CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	6	8,5	.	28
<b>NERO D'AVOLA</b> CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6	8,5	18	28
<b>PINOT NOIR – LANGHE</b> MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5° FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX.	6,5	10	.	30
<b>BARBERA D'ALBA</b> MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7,5	.	.	35
<b>ETNA ROSSO "CIAURIA"</b> PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8	.	.	37
<b>SANGIOVESE "ALBERAIA"</b> PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	.	.	.	37
<b>CANNONAU</b> ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5° BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	.	.	.	39
<b>BAROLO</b> RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14° CERISES, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	.	.	.	45
<b>(N) "QUOTA N"</b> EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 13,5° OVNI DE SICILE, PIEDS FRANCS, ÉNORME FRAÎCHEUR, BUVABILITÉ, FRUITS ROUGES, MINÉRALITÉ	.	.	.	50

## BIANCO

	12CL	18CL	50CL	75CL
<b>CHARDONNAY</b> COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	5,5	8	17	26
<b>GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO"</b> VENETO IGT - 12° CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	8	.	26
<b>FIANO – VERDECA</b> CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 12,5° AGRUMES, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRUIT DE LA PASSION, FRAÎCHEUR	6	8,5	.	28
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b> TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	9	.	30
<b>TUFJANO</b> COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5° FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSÉMENT AROMATIQUE	.	.	.	35
<b>VERMENTINO</b> ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	.	.	.	37
<b>(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD"</b> EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	.	.	50

## ROSATO

	12CL	18CL	50CL	75CL
<b>CHIARETTO</b> COLLI MORENICI - VENETO - 12,5° FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	5,5	8	17	26
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> SOMA - PROVENCE ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	9	.	34

## BULLES

	12CL	18CL	75CL	150CL
<b>PROSECCO</b> GEMIN - VENETO DOC - 12° PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	8,5	28	.
<b>LAMBRUSCO</b> SORBARA - MODENA IGP - 8,5° DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX.	6	8,5	28	.
<b>MOSCATO D'ASTI</b> LA SERENATA - DOCG - 5° LETCHIS ET FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8	10,5	37	.
<b>(N) PETNAT "ALPINO"</b> FURLANI - TRENTO - 11,5° AGRUMES, POMME, POIRE, MINÉRAL ET VIF	.	.	34	.
<b>FRANCIACORTA "SATEN"</b> CONTADI CASTALDI - LOMBARDIA DOCG - 12,5° LE « CHAMPAGNE » ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	.	.	45	85

# ◆ Beers ◆

## PRESSION

<b>DILS D'ORO</b> LE FOURGON - 5,2° - LAGER	5	6,5	8,5
<b>AMARA</b> LE FOURGON - 6° - LA BONNE IPA	5	6,5	8,5
<b>ROCK'N'ROLL</b> BALADIN - 8° - AMERICAN PALE 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

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

## VERRE PICHET NO ALCOOL

<b>SPRITZ 0%</b> MARTINI VIBRANTE, PROSECCO LYRE'S 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	10
<b>BASIL SMASH 0%</b> GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON, EAU DE BURRATA	10
<b>AMARETTO SOUR 0%</b> LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
<b>FRAGOLITA 0%</b> GIN 0%, PURÉE DE FRAISE, CITRON, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA	10
<b>GIN TO 0%</b> GIN 0%, TONIC HYSOPE, SIROP DE PAMPLEMOUSSE	10
<b>NEGRONI 0%</b> VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), GIN 0%	10
<b>NEGRONI FUMÉ 0%</b> VRMH (VERMOUTH 0%), BTTR (BITTER 0%), MEZCAL 0%	10
<b>ROSSINI 0%</b> PROSECCO LYRE'S 0%, PURÉE DE FRAISE	10

# ◆ Softs ◆

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

<b>MOLE COLA / 33CL</b>	5
<b>MOLE COLA ZERO 33CL</b>	5
<b>BALADIN COLA 33CL</b>	5
<b>EAU PLATE OU GAZEUSE FILTRÉE 50CL / 1L</b>	3/5
<b>SAN PELLEGRINO - 50 CL / 1 L</b>	4,5 / 6

# Hot stuff

<b>ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO</b>	2,5 / 3
<b>ESPRESSO DÉCAFÉINÉ</b>	2,5
<b>DOPPIO</b> DOUBLE ESPRESSO	3,5
<b>CAPPUCCINO</b>	5
<b>"ITALIAN COFFEE"</b>	10
<b>THÉ / INFUSION</b>	4

# Digestivi

<b>SAMBUCA - 38° - 4CL</b>	6
<b>GRAPPA - 38° - 4CL</b>	6
<b>LIMONCELLO - 25° - 4CL</b>	6
<b>AMARETTO - 28° - 4CL</b>	6
<b>LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL</b>	6

FRESH  
PASTA

FINE  
WINE

# Menus

## Menu Semaine

DU LUNDI MIDI AU VENDREDI SOIR

22€

ENTRÉE + PLAT  
ou  
PLAT + DESSERT

### STARTER

BEIGNET DE PATATE DOUCE  
& SCAMORZA  
ou  
STRACCIATA FUMÉE

28€

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT

### MAIN

#### SALADE CÉSAR

 Garganega ou Chardonnay

#### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

 Primitivo ou Corvina

#### LASAGNE AL RAGÙ

 Barbera d'Alba ou Nero d'Avola

#### PASTA PESTO ROSSO

 Pinot Noir ou Etna Rosso

### SWEET

TIRAMISÙ ou GELATO ALFREDO

## Menu Experience

35€

+20€ ACCORD  
METS & VINS

DENSÉ POUR ÊTRE PARTAGÉ, CE MENU EST SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

6 services dégustation mettant à l'honneur les saveurs et les terroirs d'Italie.

1

#### ARANCINO À LA TRUFFE

Baladin ou Prosecco

2

#### VONGOLE PERSILLÉES

Fiano Verdeca

3

#### MEZZE MANICHE PESTO ROSSO

Cannonau (Coravin)

4

#### CALAMARATA CARBONARA

Etna Rosso (Coravin)

5

#### BOULE DE GLACE FIORDILATTE

Moscato d'Asti

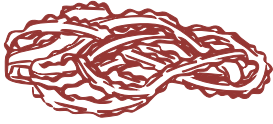
6

#### CHEESECAKE CITRON

Limoncello

# 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**

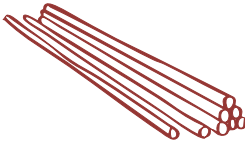


**MEZZE MANICHE**

**TAGLIATELLE**



**BUCATINI**



**SPAGHETTI**



**CALAMARATA**

## Produttori

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE),  
DIANA ATTESE (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 (PIÉMONT), MUSSO (PIÉMONT),  
PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)  
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

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.

## Sourcing Italien

### ALLERGÈNES

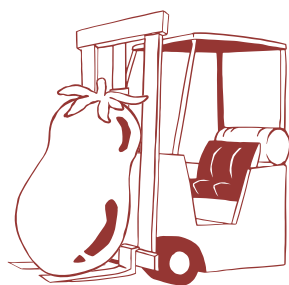
FAITES NOUS PART DE VOS  
ALLERGIES OU AUTRES  
INTOLÉRANCES,  
LA SQUADRAVOUS  
INDIQUERA LES PLATS QUE  
VOUS DEVEZ ÉVITÉS !

### ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF :  
UE ET ARGENTINE

### RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE  
ESPÈCES  
CARTE OU TICKETS RESTO



**PASTA LA VISTA BABY**