



HANDMADE PASTA & ITALIAN DINER

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

22€

ENTRÉE + PLAT ou
PLAT + DESSERT



28€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

DU LUNDI AU VENDREDI, MIDI UNIQUEMENT

STARTER

BEIGNET DE PATATE DOUCE
ET SCAMORZA
ou
STRACCIATA FUMÉE

MAIN

SALADE CÉSAR
ou
GNOCCHI ALLA SORRENTINA
ou
LASAGNE AL RAGÙ
ou
PASTA PESTO ROSSO

SWEET

TIRAMISÙ
ou
GELATO ALFREDO



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€
—

BOULE DE GLACE FLEUR DE LAIT - 3€
(TOPPING CARAMELOU NOCCIOLATA)

**(POUR LES ENFANTS
DE MOINS DE 12 ANS)**

Plat du Moment

BUCATINI PISTACCHIO

*Pâtes longues au pesto de pistache maison (basilic, menthe, citron, gran moravia et ail)
stracciata fumée, tomates cerises et pistache toastées*



CONSEIL DU CAPO, TU PEUX TOUJOURS AJOUTER :
STRACCIATA FUMÉE (+3€) / UNE BURRATA 125G (+5€) / JAMBON CRU (+3€)

Menu Expérience

PENSÉ POUR ÊTRE PARTAGÉ,
CE MENU EST SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE LE SOIR ET WEEK END .

6 SERVICES DÉGUSTATION METTANT À L'HONNEUR
LES SAVEURS ET LES TERROIRS D'ITALIE.

MENU SEUL **38€ + 20€** ACCORD
METS & VINS

1

**ARANCINO À LA TRUFFE
ET STRACCIATA FUMÉE**

ETNA ROSSO (ROUGE)

4

**"PORCO BUCCO"
PAR ALFREDO**

SANGIOVESE ALBERAIA (ROUGE)

2

**VONGOLE
PERSILLÉES**

FIANO VERDECA (BLANC)

5

**CHEESECAKE
AMALFITANO**

MOSCATO D'ASTI (BLANC PÉTILLANT)

3

**BUCCATINI
CACIO E PEPE**

VERMENTINO (BLANC)

6

**GELATO
PISTACCHIO**

PASSITO LIQUOROSO

Sharing «SHARING IS CARING» (PARTAGER, C'EST AIMER!)

BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA (V)

3 BEIGNETS FRITS, MAYO A L'AIL FUMÉE

8

BURRATA PESTO PROSCIUTTO

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

11,5

STRACCIATA FUMÉE (V)

STRACCIATA CRÉMEUSE FINEMENT FUMÉE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ET BASILIC
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DES BEAUX FILETS D'ANCHOIS (+3€)

8,5

CHIFFONADE DE JAMBON CRU

ASSIETTE DE JAMBON AFFINÉ ET FINEMENT TRANCHÉ

9

ARANCINI TARTUFO (V)

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

10

FRESH SUCRINE (V)

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE TONNATO MAISON, GRAN MORAVIA RAPÉ, 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

PALOURDE, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES ET ZESTE DE CITRON JAUNE ET VERT
– LE CHEF VOUS PROPOSE D'ACCOMPAGNER CE PLAT AVEC DES SMASHED POTATOES (+5€)

13

Pasta Fresca "AL BRONZO" FAITE MAISON AVEC DU BLÉ DUR



Suggestions

MEZZE MANICHE PESTO ROSSO

PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA FUMÉE, 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

32

CORVINA OU
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 OU
TUFJANO

TAGLIATELLE RAGÙ NAPOLITAIN

SAUCE TOMATE MIJOTÉE À LA JOUE DE BOEUF ET ÉCHINE DE PORC 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 OU
CANNONAU

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

RECETTE TRADITIONNELLE AUX PALOURDES, AIL, PERSIL, TOMATES CERISES,
ZESTE DE CITRON JAUNE ET VERT ON TOP

21

41

FIANO-VERDECA OU
VERMENTINO

CALAMARATA ALLA CARBONARA

GUANCIALE, PECORINO, JAUNE D'ŒUF, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA FUMÉE (+3€)

15,5

30

PINOT NOIR OU
QUOTA N

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 FUMÉE (+3€)

17

33

ETNA ROSSO OU
ALBERAIA

MAFALDINE AL TARTUFO (V)

SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE BLANCHE,
FLEUR DE SEL, STRACCIATA FUMÉE, POIVRE ET GRAN MORAVIA RÂPÉ ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER UNE BELLE BURRATA 120G (+5€)

17

33

BARBERA D'ALBA OU
BAROLO

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 RAPÉ, FLEUR DE SEL ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA (+3€)

18

GARGANEGA OU
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 OU
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

GARGANEGA OU
VERMENTINO

LASAGNE AL RAGÙ

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 STRACCIATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+3€)

17

PRIMITIVO OU
ALBERAIA

"OSSO BUCCO" REVISITÉ PAR ALFREDO

ÉCHINE DE PORC CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE PUIS SNACKÉE, SAUCE TOMATES
FAÇON «OSSO BUCCO», GREMOLATA, SERVI AVEC DES SPAGHETTI FRAÎCHES,
– LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)

19,5

PRIMITIVO OU
ALBERAIA



Fresca / Salade

FRESH, SO FRESH, EXCITING

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€)

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU DE CHEZ LESAGE (180G), PESTO DE TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA RAPÉ, TOMATES CERISES, OIGNONS PICKELS, CÂPRES, SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES
— LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)

NOTRE SALADE CÉSAR

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE CÉSAR MAISON, GRAN MORAVIA, TOMATES CERISES, ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU ROMARIN, FILETS D'ANCHOIS ET CROÛTONS DE PAIN ON TOP
— LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE GRILLÉ (+2€)

Suggestions

16,5

GARGANEGA
OU VERNACCIA

21

ETNA ROSSO OU
QUOTA N

18

CHARDONNAY OU
VERMENTINO



Dolci / Desserts

TIRAMISÙ

LE GRAND CLASSIQUE, MAISON ET LÉGER ET AUX OEUFS FRAIS

CHEESECAKE AMALFITANO

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

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 NOIR ET AMANDES, BOULE DE GLACE FIORDILATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON

Suggestions

7,5

ENCORE MIEUX
AVEC UN ESPRESSO



7,5

ACCOMPAGNE LA D'UN
VERRE DE MOSCATO



6,5

ACCOMPAGNE LA D'UN
VERRE DE PROSECCO



6,5

ACCOMPAGNE LA D'UN
VERRE DE LIMONCELLO



5,5

PIMP LE D'UN TRAIT
D'AMARETTO (+1.5)



8,5

ACCOMPAGNE LA D'UNE
LIQUEUR DE NOISETTE



Caffe / Café

ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO

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

ESPRESSO DÉCAFÉINÉ

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

DOPPIO

DOUBLE ESPRESSO

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

CAPPUCCINO

DOPPIO ESPRESSO ET MOUSSE DE LAIT

"ITALIAN COFFEE"

DOPPIO ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, CHANTILLY, CACAO

THÉ / INFUSION

DE LA MAISON UNAMI

2,5/3

2,5

3,5

5

10

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
PRIMITIVO CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 13,5° BIO, CONFITURE DE CERISES, TANINS PERSISTANTS ET CHALEUREUX	5,5	8	17	26
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5° CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	6	8,5	.	28
NERO D'AVOLA CANICATTI - SICILIA DOCG - 13° ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6	8,5	18	28
PINOT NOIR – LANGHE MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5° FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX.	6,5	9,5	.	30
BARBERA D'ALBA MUSSO - PIEMONTE DOCG 13,5° FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7,5	11	.	35
ETNA ROSSO "CIAURIA" PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5° FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8	12	.	37
SANGIOVESE "ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14° FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	8	12	.	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	18CL	50CL	75CL
CHARDONNAY COLLI MORENICI - VENETO DOC - 13° CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	5,5	8	17	26
GARGANEGA "SCUOLA NEL VIGNETO" VENETO IGT - 12° CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	8	.	26
FIANO – VERDECA CANTINA FIORENTINO - SALENTO IGP - 12,5° AGRUMES, ENSOLEILLÉ, POINTE D'ACIDITÉ, FRUIT DE LA PASSION, FRAÎCHEUR	6	8,5	.	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5° FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	9	.	30
TUFJANO COLLI DELLA MURGIA - IGP PUGLIA 13,5° FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHE, INTENSÉMENT AROMATIQUE	7,5	11	.	35
VERMENTINO ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5° COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	.	.	.	37
(N) CATARRATTO "VERSANTE NORD" EDUARDO TORRES - SICILIA IGT - 12,5° VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	.	.	.	50

ROSATO

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

BULLES

	12CL	18CL	50CL	75CL
PROSECCO GEMIN - VENETO DOC - 12° PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	8,5	28	.
LAMBRUSCO SORBARA - MODENA IGP - 8,5° DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX.	6	8,5	28	.
MOSCATO D'ASTI LA SERENATA - DOCG - 5° LÊTCHIS ET FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8	10,5	37	.
(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

	25CL	33CL	50CL
PILS D'ORO LE FOURGON - 5,2° - LAGER	5	6,5	8,5
AMARA LE FOURGON - 6° - LA BONNE IPA	5	6,5	8,5
ROCK'N'ROLL BALADIN - 8° - AMERICAN PALE ALE	5,5	7	9

Cocktails

ALCOOL

	VERRE	PICHET
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, CITRON, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA	10	.
GIN TO AGRUMES GIN INFUSÉ AUX ECORCES 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	.

NO ALCOOL

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO LYRE'S 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
FRAGOLITA 0% GIN 0%, PURÉE DE FRAISE, CITRON, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA	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
ROSSINI 0% PROSECCO LYRE'S 0%, PURÉE DE FRAISE	10

Softs

CITRONNADE MAISON 25CL	4,5	
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 / 1 L		4,5 / 6

Hot stuff

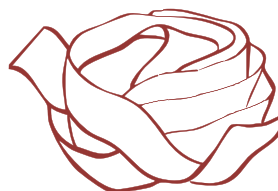
ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO	2,5 / 3
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,5
DOPPIO DOUBLE ESPRESSO	3,5
CAPPUCCINO	5
"ITALIAN COFFEE"	10
THÉ / INFUSION	4

Digestivi

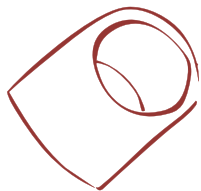
SAMBUCA - 38° - 4CL	6
GRAPPA - 38° - 4CL	6
LIMONCELLO - 25° - 4CL	6
AMARETTO - 28° - 4CL	6
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL	6



CALAMARATA



TAGLIATELLE



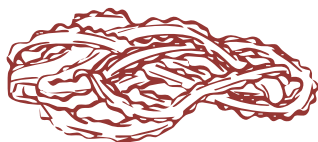
PACCHERI

La Nostra Pasta

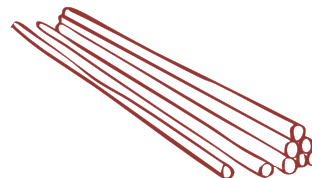
NOS PÂTES SONT FRAICHES ET FABRIQUÉES
SUR PLACE AVEC DE LA FARINE ITALIENNE
DE BLE DUR. COMME LE VEUT LA TRADITION
ITALIENNE.



GNOCCHI



MAFALDINE



BUCATTINI

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.

Sourcing Italien

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.

LES ALLERGÈNES DE NOS PRODUITS

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

ORIGINE DES VIANDES

ORIGINE BOEUF :
UE ET ARGENTINE

RÈGLEMENTS ACCEPTÉS

CARTE BANCAIRE
ESPÈCES
CARTE OU TICKETS RESTO