



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 -> 9H30PM
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

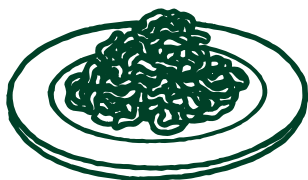
SALADE CÉSAR
ou
LASAGNE AL RAGÙ
ou
PASTA PESTO ROSSO

SWEET

TIRAMISÙ
ou
GELATO ALFREDO



POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS



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



PETITE CITRONNADE
OU SIROP AU CHOIX - 2€



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

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

BURRATA PISTACCHIO

BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE PISTACHE MAISON, TOMATES CONFITES, BASILIC

10

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 (+2€)

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 CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ

10

FRESH SUCRINE (V)

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, PANGRATTATO
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER UNE BURRATA (+5€)

10

SMASHED POTATOES (V)

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

7,5

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



Suggestions

MEZZE MANICHE PESTO ROSSO

PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA FUMÉE, BASILIC,
POIVRE, FLEUR DE SEL ET PANGRATTATO ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE (+2€)

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 (+2€)

13,5

26

VERNACCIA OU
TUFJANO

MAFALDINE RAGÙ NAPOLITAIN

SAUCE TOMATE MIJOTÉE À LA VIANDE CUIE EN BASSE TEMPERATURE DE CHEZ «BEEF PROJECT» (BOEUF/PORC),
BASILIC, HUILE À L'AIL, POIVRE, FLEUR DE SEL 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

BUCATINI PISTACCHIO

PESTO DE PISTACHE MAISON (PISTACHES TOASTÉES, BASILIC, MENTHE, CITRON, AIL ET GRAN MORAVIA)
STRACCIATA FUMÉE, TOMATES CONFITES, FLEUR DE SEL ET BASILIC

16,5

32

FIANO-VERDECA OU
VERMENTINO

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 FUMÉE (+3€)

15,5

30

PINOT NOIR OU
QUOTA N

BUCATINI 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, AMANDE TOASTÉES 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 MAISON, CITRON JAUNE, SERVI AVEC DES BUCATINI À
L'AIL, ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP
– LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DE LA STRACCIATA (+3€)

18

GARGANEGA OU
VERNACCIA

BUN CHICKEN CROUSTILLANT

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

17

ETNA ROSSO OU
QUOTA N

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€)

16

GARGANEGA OU
VERMENTINO

"PORCO BIANCO"

ÉCHINE DE PORC CUIE EN BASSE TEMPÉRATURE DE CHEZ «BEEF PROJECT» PUIS SNACKÉE, JUS DE VIANDE
CRÉMÉ, SERVI AVEC DES BUCATINI À L'AIL, ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP
– LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)

17,5

PRIMITIVO OU
ALBERAIA

Fresca / Salade

FRESH, SO FRESH, EXCITING

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU

TARTARE DE BOEUF FUMÉ, AU COUTEAU DE CHEZ LESAGE (150G), PESTO DE TOMATES CONFITES, TOMATES CONFITES, OIGNONS PICKELS, CITRON VERTS ET GRAN MORAVIA EN NUAGE ON TOP, SERVI AVEC DES SMASHED POTATOES

— LE CHEF VOUS PROPOSE D'AJOUTER UNE BURRATA POUR PLUS DE GOURMANDISES (+5€)

NOTRE SALADE "CÉSAR"

SUCRINE CROQUANTE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, TOMATES CONFITES, ESCALOPE DE DINDE PANÉE AU ROMARIN, FILETS D'ANCHOIS ET PANGRATATTO ON TOP

— LE CHEF VOUS CONSEILLE D'AJOUTER DU GUANCIALE (+2€)

Suggestions

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

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 AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, BOULE DE GLACE FIORDILATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON ET NOCCIOLATA

BABA LIMONCELLO

BABA MOELLEUX ARROSÉ DE LIMONCELLO, CHANTILLY ZESTE DE CITRON

Suggestions

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

ACCOMPAGNE LA D'UN
VERRE D'UN AMARETTO

8,5

ACCOMPAGNE LA D'UN
VERRE DE LIMONCELLO

9



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

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

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	18CL	50CL	75CL
5,5	8	17	26
6	8,5	.	28
6	8,5	18	28
6,5	9,5	.	30
7,5	11	.	35
8	12	.	37
8	12	.	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	18CL	50CL	75CL
5,5	8	17	26
5,5	8	.	26
6	8,5	.	28
6,5	9	.	30
7,5	11	.	35
.	.	.	37
.	.	.	50

ROSATO

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

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

12CL	18CL	50CL	75CL
5,5	8	17	26
6,5	9	.	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°
LÊTCHIS 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	18CL	50CL	75CL
6	8,5	.	28
6	8,5	.	28
8	10,5	.	37
.	.	.	34
.	.	.	45



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

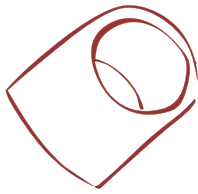
ESPRESSO / ESPRESSO LUNGO	2,5 / 3
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,5
DOPPIO DOUBLE ESPRESSO	3,5
CAPPUCCINO	5
"ITALIAN COFFEE"	10
THÉ / INFUSION	4

Digestivi

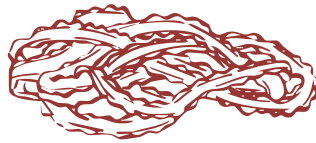
SAMBUCA - 38° - 4CL	6
GRAPPA - 38° - 4CL	6
LIMONCELLO - 25° - 4CL	6
AMARETTO - 28° - 4CL	6
LIQUEUR DE NOISETTE - 22° - 4CL	6

La Nostra Pasta

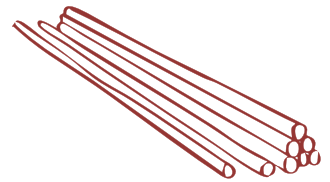
NOS PATES SONT FRAICHES ET FABRIQUEES
SUR PLACE AVEC DE LA FARINE ITALIENNE
DE BLE DUR. COMME LE VEUT LA TRADITION
ITALIENNE.



MEZZE MANICHE



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