

ALFI'S

bar/restaurant

DÉJEUNER

Focaccia – huile d'olive 9

ENTRÉES

Vitello Tonnato 17

Burrata, asperges, pangrattato, poutargue 15

Crudo de maigre, melon, ail des ours 12

Assiette de mortadella pistacchio, gnocco fritto 12

Couteaux, persil, ail 13

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Bucatini cacio e pepe 24

Ravioli ricotta, ail des ours, petit pois, haricots verts,

jambon cru, crème de parmesan 25

Tagliatelle, ragù bianco 25

Spaghetti vongole, suquet de langoustine 23

VIANDE DU JOUR (*garniture incluse**) 34

POISSON DU JOUR (*garniture incluse**) 34

ACCOMPAGNEMENTS*

Salade de saison 8

Puntarelle, fraises, gorgonzola 9

Pomme de terre 9

DESSERTS

Tiramisu no classique 12

Panna cotta chocolat blanc, rhubarbe, fruits frais 12

Affogato, glace vanille 11

Granita citron, meringue, bombolone 11

26, RUE DU MONT THABOR

WIFI : Alfis75001

ALFI'S

bar/restaurant

LUNCH

Focaccia – olive oil 9

TO START

Vitello Tonnato 17

Burrata, asparagus, pangrattato, bottarga 15

Lean fish crudo, melon 12

Pistacchio mortadella platter, gnocco fritto 12

Razor clams, parsley, garlic 13

HOMEMADE FRESH PASTA

Bucatini cacio e pepe 24

Ricotta ravioli, wild garlic, peas, green beans, cured ham,
parmesan cream 25

Tagliatelle with white ragù 25

Spaghetti alle vongole, langoustine suquet 23

MEAT OF THE DAY (*side included**) 34

FISH OF THE DAY (*side included**) 34

SIDES*

Seasonal salad 8

Puntarelle, strawberries, Gorgonzola 9

Potatoe 9

DESSERTS

Tiramisu no classique 12

White chocolate panna cotta, rhubarb, fresh fruits 12

Affogato, vanilla ice cream 11

Lemon granita meringue, bombolone 11

26, RUE DU MONT THABOR

WIFI : Alfis75001