

ALFI'S

bar/restaurant

ALFI'S propose une cuisine généreuse et conviviale, inspirée des terroirs italiens et réalisée à partir de produits locaux soigneusement sélectionnés. Les grands classiques y croisent des influences new-yorkaises, françaises, basques et argentines, portés par le Chef JONATHAN MORALES.

26, RUE DU MONT THABOR – PARIS 1er

Pecorino brûlé minute	6
Arancini de potimarron, pecorino 1-2	7-12
Focaccia maison – huile d'olive	9

ENTRÉES

Burrata, crème d'huile d'olive	15
Vitello Tonnato	19
Brochette de viande au charbon, pancetta	17
Poulpe à la Lucciana	16
Poireaux confit, vinaigrette orange	17

Cuisson au charbon

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pici Cacio e pepe	24
Tortellini in brodo	25
<i>Canard confit, bouillon de viande</i>	
Lumachine Rigate, pesto kale, chorizo	23
Pâtes bicolores, topinambour, carottes	25

VIANDE DU JOUR & accompagnement*	34
POISSON DU JOUR & accompagnement*	34

ACCOMPAGNEMENTS*

Pomme de terre Alfi's (+2 €)	9
Salade verte	
Assiette mélangée de choux colorés	

PLATS À PARTAGER

Pasta della Nonna	70
<i>Spaghetti - polpette de bœuf haché (4 pers – 15min)</i>	
Bistecca alla Fiorentina (2 pers. – 25 min)	85
<i>Bœuf cuisson au charbon</i>	

DESSERTS

Tiramisu <i>no classic</i>	12
Gâteau à l'orange, mascarpone, fruits	11
Churro, panna cotta, crème de coing	12

WIFI : Alfis75001

ALFI'S

bar/restaurant

ALFI'S offers generous and friendly cuisine. It is inspired by Italian terroirs and made from selected local products. The great classics combines New-York, French, Basque and Argentinian influences, led by Chef **JONATHAN MORALES**.

Burnt Pecorino	6
Butternut Arancini, pecorino 1-2	7-12
Homemade Focaccia – olive oil	9

STARTERS

Burrata, olive oil cream	15
Vitello Tonnato	19
Charcoal-grilled meat skewer, pancetta	17
Lucciana-style octopus	16
Slow-cooked leeks, orange vinaigrette	17
<i>Charcoal cooking</i>	

FRESH HOMEMADE PASTAS

Pici Cacio e pepe	24
Tortellini in brodo	25
<i>Confit duck, meat broth</i>	
Lumachine Rigate, kale pesto, chorizo	23
Bi-color pastas, jerusalem artichokes, carrots	25

MEAT OF THE DAY & side*	34
FISH OF THE DAY & side*	34

SIDES* 9

Alfi's potatoes (+2 €)	
Green salad	
Mixed plate of colorful cabbages	

SHARING PLATES

Pasta della Nonna	70
<i>Spaghetti – beef polpette (4 pers. – 15 min)</i>	
Bistecca alla Fiorentina (2 pers. – 25 min)	85
<i>Charcoal-grilled beef</i>	

DESSERTS

<i>No classic</i> Tiramisu	12
Orange cake, mascarpone, fruits	11
Churro, panna cotta, quince cream	12