

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.

POUR COMMENCER

Pecorino brûlé minute	6
Focaccia maison – huile d'olive	9

ENTRÉES

Burrata fondante, cœur d'artichaut	15
Vitello Tonnato	19
Tartelette de courgettes, ricotta	14
Asperges de saison	17
Duo de toasts de tartare	16
Crudo all'arrabbiata	17

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pici Cacio e pepe	24
Sorrentinos de bœuf	25
Spaghetti, tartare de langoustines, bisque	27
Pasta verde, courgettes, gorgonzola	23

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

ACCOMPAGNEMENTS* 9

Pomme de terre Alfi's	
Salade verte	
Fenouil au charbon, yaourt frais	

PLATS À PARTAGER

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

DESSERTS

Tiramisu <i>no classic</i>	12
Affogato al caffè	8
Bonnet piémontais, cognac, chantilly	12
Glace artisanale au chèvre, fruits rouges	11

ALFI'S offers generous and convivial cuisine inspired by the regional traditions of Italy and crafted from carefully selected local products. Classic Italian dishes meet New York, French, Basque and Argentine influences, brought together by Chef **JONATHAN MORALES**.

POUR COMMENCER

Burnt Pecorino, made to order	6
Homemade focaccia, olive oil	9

STARTERS

Creamy burrata, artichoke heart	15
Vitello Tonnato	19
Zucchini tartlet, ricotta	14
Seasonal asparagus	17
Duo of tartare toasts	16
Crudo all'arrabbiata	17

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pici Cacio e pepe	24
Beef sorrentinos	25
Spaghetti, langoustine tartare, bisque	27
Green pasta, zucchini, gorgonzola	23

DAILY MEAT & side dish*	34
DAILY FISH & side dish*	34

SIDES* 9

Alfi's potatoes	
Green salad	
Charred fennel, fresh yogurt	

DISHES TO SHARE

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

DESSERTS

Tiramisu <i>no classic</i>	12
Affogato al caffè	8
Piedmontese bonet, cognac, whipped cream	12
Artisanal goat's milk ice cream, red berries	11