

Le Chef **JONATHAN MORALES** livre dans les cuisines d'ALFI'S son interprétation très personnelle de la cuisine italienne. Ode aux bons produits du terroir, le menu est un joyeux mélange de recettes immuables italiennes, revisitées avec finesse à la sauce argentine, new-yorkaise, française ou encore basque.

Pecorino brûlé	6
Focaccia – huile d'olive	9

ENTRÉES

Vitello Tonnato	17
Burrata, sirop de mirabelle, pesto amer	15
Brochette de viande au grill, pancetta	17
Pizza frite, crème d'Isigny, crabe, pickles	14

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Gnocchi cacio e pepe	24
Agnolotti de poulet,	25
<i>Crème de champignons, truffe, cèpes</i>	
Cappellacci	23
<i>Scamorza, ricotta, stracciatella, beurre noisette</i>	
Lasagnes accordéon	25
<i>Ragoût de viande, béchamel, sauce BBQ coréen</i>	

VIANDE DU JOUR*	34
------------------------	----

POISSON DU JOUR*	34
-------------------------	----

ACCOMPAGNEMENTS*	9
-------------------------	---

Pommes de terre, salade verte ou potimarron ricotta

À PARTAGER

Toast de focaccia	18
<i>Purée de cajou, poêlée de champignons de saison</i>	

Pasta della nonna	70
<i>Grand saladier de spaghetti polpette (4 pers. – 15 min)</i>	

WEEK-END (LE SOIR LES VENDREDIS & SAMEDIS)

Bistecca alla Fiorentina (2 pers. – 30 min)	80
---	----

DESSERTS

Tiramisu no classique	12
Cookies, citron, mascarpone	11
Cannoli, praliné pistache, riz au lait	12



Chef **JONATHAN MORALES** brings his very personal interpretation of Italian cuisine to ALFI'S kitchens. An ode to local produce, the menu is a joyful mix of timeless italian recipes, revisited with finesse in an Argentinian, New York, French or Basque sauce.

Burnt Pecorino	6
Focaccia – olive oil	9

STARTERS

Vitello Tonnato	17
Burrata, mirabelle plum syrup, bitter pesto	15
Grilled meat skewer, pancetta	17
Fried pizza, sour cream, crab, pickles	14

FRESH HOMEMADE PASTAS

Gnocchi cacio e pepe	24
Chicken agnolotti	25
<i>Mushroom cream, truffle, boletus</i>	
Cappellaci	23
<i>Scamorza, ricotta, stracciatella, browned butter</i>	
Accordion lasagna	25
<i>Tender meat ragù, bechamel, glazed with korean BBQ</i>	

MEAT OF DAY*	34
--------------	----

FISH OF THE DAY*	34
------------------	----

SIDES*	9
<i>Potatoes, green salad or pumpkin ricotta</i>	

TO SHARE

Mushrooms bruschetta	18
<i>Cashew puree, pan-fried mushrooms</i>	

Pasta della nonna	70
<i>Big spaghetti meatballs (4 guests – 15 min)</i>	

WEEK-END (FRIDAY AND SATURDAY NIGHTS)

Bistecca alla Fiorentina (2 guests – 30 min)	80
--	----

DESSERTS

No classic tiramisu	12
Cookies, lemon curd, mascarpone	11
Cannoli, pistachio praline, rice pudding	12