

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.

Focaccia – huile d'olive 9

ENTRÉES

Vitello tonnato 17
Burrata, chou rouge, sauce coleslaw, grenades 15
Parmigiana 12
Meatballs, chipa, tomates, mayonnaise maison 12
Fritto misto 13

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Bucatini cacio e pepe 24
Fagottini farcies au homard, ricotta, seiches, salicornes, œufs de truites 26
Tagliatelle, échine de porc, stracciatella 25
Campanelle alla carbonara, jaune d'œuf au soja 23

VIANDE DU JOUR (*garniture incluse**) 34

POISSON DU JOUR (*garniture incluse**) 34

ACCOMPAGNEMENTS*

Patate douce et coing 8
Poireaux, avocat, sauce puttanesca 9
Pomme de terre, crème taleggio 9

DESSERTS

Chocman, glace vanille 12
Tiramisu no classique 12
Cassata framboise, chocolat 11



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.

Focaccia – olive oil 9

STARTERS

Vitello tonnato 17
Burrata, red cabbage, coleslaw, pomegranate 15
Parmigiana 12
Meatballs, chipa, tomatoes, homemade mayonnaise 12
Fritto misto 13

FRESH HOMEMADE PASTA

Bucatini cacio e pepe 24
Fagottini stuffed with lobster, ricotta, cuttlefish, samphire, trout roe 26
Tagliatelle, Iberian pork cheek, stracciatella 24
Campanelle alla carbonara, egg yolk 23

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

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

SIDES*

Sweet potato and quince 8
Leeks, avocado, puttanesca sauce 9
Potatoes, taleggio cream 9

DESSERTS

Chocman, vanilla ice cream 12
Tiramisu no classique 12
Cassata raspberry, chocolate 11