

ALFI'S
bar / restaurant
26, RUE DU MONT THABOR – PARIS 1er

WIFI : Alfis75001

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	7
Alfi's Focaccia	9

ENTRÉES

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

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pici Cacio e pepe (<i>truffe +15</i>)	24
Sorrentinos de bœuf	25
Spaghetti, tartare de langoustines, Bisque (<i>caviar +15</i>)	28
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 (2/3 pax – 15min)</i>	
Bistecca alla Fiorentina	95
<i>Bœuf cuisson au charbon (2 pax – 25 min)</i>	

DESSERTS

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

ALFI'S
bar / restaurant
26, RUE DU MONT THABOR – PARIS 1er

WIFI : Alfis75001

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	7
Alfi's focaccia	9

STARTERS

Creamy burrata, artichoke heart	15
Vitello Tonnato	19
Zucchini tartlet, ricotta	14
Tartare toasts	16
Crudo all'arrabbiata	17

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pici Cacio e pepe (<i>truffle +15</i>)	24
Beef sorrentinos	25
Spaghetti, langoustine tartare, Bisque (<i>caviar +15</i>)	28
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 <i>Spaghetti – beef meatballs (2/3 guests – 15min)</i>	70
Bistecca alla Fiorentina <i>Charcoal-grilled beef (2 guests – 25 min)</i>	95

DESSERTS

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