

Ristorante Alfredo dal 1961

Di 4 Assi srl

Via Collalto, 26

31100 Treviso (Tv)

Tel 0422-540275

Sito web: www.alfredoristorante.it

e-mail: alfredo@alfredoristorante.it

Gentilissimi,

Qui di seguito un elenco di piatti per creare il menu ideale da Lei desiderato.

Antipasti :(uno a scelta uguale per tutti):

- Pancetta croccante con zucca in saor e scaglia di San Pietro;
- Fondo di carciofo su letto di spinacine e fonduta di formaggio di malga (da novembre a gennaio);
- Salmone selvaggio norvegese affumicato 72h in casa, con trucioli di Acacia e Faggio con burro francese demi- sell, frutti di capperi e vele di pane Altamura;
- Saccottino con radicchio di Treviso, speckj e taleggio fuso;
- Crespellina gratinata con carciofi e casatella.

Primi piatti: (uno a scelta uguale per tutti):

- Risotto con Champagne, midollo e il suo fondo bruno ;
- Risotto con radicchio di Treviso e Amarone;
- Risotto con cappelante, spinacine e ristretto di corallo;
- Orecchiette all' ampezzana con speck croccante , rucoletta selvatica, datterini e ricotta affumicata;
- Tagliolini verdi gratinati tradizione Alfredo dal 1961;
- Ravioli di burrata co coulis di pomodorini e guanciaie croccante.

Secondi piatti: (uno a scelta uguale per tutti):

- Rosa di branzino su nido di ortaggi e salsa Olandese al rafano;
- Seppioline in umido con polentina Taragna;
- Guancetta di maialino CBT con purea di patate di Lamon;
- Fiocco di vitello brasato al Raboso con patate Maxim;
- Tatakj di Black Angus al pepe nero vanigliato Giamaicano e tortimno di patate al letto.

Dessert: (uno a scelta uguale per tutti):

- Gelato di crema con caramello e scorzette di arance amare;
- Tiramisù;
- Mousse di castagne con salsa di cachi.

Vini : Pinot bianco Cornalè, Cabernet Sauvignon Cornalè, acqua minerale e naturale, caffè e coperto sono inclusi nella nostra offerta.

Vini particolari, amari, digestivi e open bar saranno quantificati e conteggiati a parte.

Il prezzo di questa proposta comprensiva di due portate, dessert, acqua , vini, caffè è di € 50,00 a persona.

Il Prezzo di questa proposta comprensiva di tre portate, dessert, acqua , vini, caffè è di € 60,00 a persona.

Nel caso gradiste un aperitivo di benvenuto con calice di prosecco Cioet Col del bacio accompagnato da Pierini tradizione Alfredo e crocchette cortinesi ,verrà conteggiato in € 8,00 a persona.

Nella Speranza di aver ben interpretato la richiesta e a disposizione per ogni chiarimento, saluto cordialmente.

Ristorante Alfredo Catering