

*Ristorante Alfredo dal 1961*

*Di 4 Assi srl*

*Via Collalto, 26*

*31100 Treviso (Tv)*

*Tel 0422-540275*

*Sito web: [www.alfredoristorante.it](http://www.alfredoristorante.it)*

*e-mail: [alfredo@alfredoristorante.it](mailto: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):

- Flan di basilico con chips di melanzane, burratina Pugliese e crema di datterini dolci;
- Gamberi alla Catalana con patatine novelle, olive taggiasche, cipolla di Tropea e datterini;
- 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;
- Crespellina gratinata con ricottina fresca, basilico e pinoli;
- Carpaccio di pomodoro Nasone con burratina Pugliese, olive taggiasche e basilico fresco;
- Flan di carote e mentuccia con crema di piselli e polvere di capperi.

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

- Risotto ai frutti di mare con zest al lime ;
- Risotto con zucchini, Fiori di zucchini e pistilli di zafferano;
- Gazpacho Andaluso con crostini di pane al basilico;
- 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;
- Filetto di rombo in crosta di zucchini e nocciole con maionese alla rapa dolce e aneto;
- Filetto di maialino da latte in camicia di speck con noci e mele caramellate;
- Spalla di vitello CBT al Riesling con patate Maxim;
- Tatakya di Black Angus al pepe nero vanigliato Giamaicano e tortimno di patate .

Dessert: (uno a scelta uguale per tutti):

- Gelato di crema con fragoloni
- Tiramisù;
- Semifreddo al limone con crema di pistacchi.

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