

Ristorante

Alfredo

Antipasti da condividere.... Sharing is Caring

<i>Tartare di arance rosse con alici cantabriche, spuma di labneh e zaatar</i>	15
<i>Carciofi Alfredo dal 1961 marinati con olio di Malvasia alla veneziana con pinoli e uvette</i>	14
<i>Il nostro uovo alla Benedict, pancetta croccante d'Osvaldo, pan brioches, rosoline di campo e salsa olandese</i>	18
<i>Pierini caldi tradizione Alfredo (9 pz)</i>	10
<i>*Crocchette Cortinesi, formaggio di malga, speck e spinacine</i>	13
<i>Involentino di melanzane alla Beccafico, pinoli tostati, uvetta, alici, pane aromatizzato all'origano e olio di Malvasia</i>	14
<i>Tataký di asparagine verdi, speck croccante, monte veronese stagionato, tartare di albicocche disidratate e maionese all'aceto balsamico bianco</i>	15
<i>Fiori di zuccina ripieni con raclette di Gourmino, miele di faggio e humus di edamame</i>	16

- *Gentile cliente, qualora fosse soggetto a qualche intolleranza alimentare è cortesemente pregato di segnalarlo al personale che sarà in grado di suggerire il menu più adatto a Lei.*
- **Piatti precedentemente abbattuti come da regolamento CE853/*
- *%Piatti con alimenti surgelati*

Ristorante

Alfredo

I Nostri Primi

<i>Tagliolini verdi gratinati con prosciutto di Sauris 1961</i>	20
<i>Fettuccine fatte in casa con salsa Alfredo</i>	20
<i>*Crespella con carciofi violetti toscani, pecorino di Pienza, mandorle tostate al miele di corbezzolo e sale Maldon</i>	18
<i>Risotto carnaroli con asparagi verdi, mantecato con choco21 erborinato marinato al cioccolato fondente (min per 2)</i>	22
<i>Trofie fresche con pesto ligure, baccalà mantecato e pinoli</i>	18

I Nostri Secondi

<i>Cotoletta di vitello alla milanese con concassè di datterino, patatine con buccia in doppia frittura, sale Maldon</i>	28
<i>Tartare alla francese con patate fritte e pane guttiau</i>	30
<i>Guancetta di Maialino CBT con patate alla triestina</i>	24
<i>*Tomahawk di manzetta Prussiana feed grass (gr940) scottato alla griglia con olio alle erbe provenzale, sale celtico e i suoi contorni (per 2 persone)</i>	48
<i>Filetto di Ombrina con panatura alle erbe provenzali, flan di carote alla mentuccia e salsa olandese</i>	24
<i>Insalata tiepida di agretti, rape viola, nocciole e ricotta di capra all' erba cipollina</i>	18

Coperto

5