

Ristorante

Alfredo

Antipasti da condividere.... Sharing is Caring

<i>Sarde in carpione alla Veneziana</i>	13
<i>Carciofi Alfredo dal 1961 marinati con olio di Malvasia alla veneziana con pinoli e uvette</i>	14
<i>*Escargot alla Bourguignonne</i>	15
<i>Pierini caldi tradizione Alfredo (9 pz)</i>	10
<i>*Crocchette Cortinesi, formaggio di malga, speck e spinacine</i>	13
<i>Cuori di polenta con baccalà mantecato e pesto di Rapallo</i>	16
<i>Prosciutto d'Oswaldo affumicato, mostarda di fichi all'aceto balsamico Bianco</i>	17
<i>Humus di ceci, pistacchi marinati al limone con caponata di verdure al miele di acacia</i>	14

- 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 ragù di agnello irlandese grass fed e tartufo nero di Acqualagna</i>	20
<i>*Crespella ripiena di ricotta d'alpeggio, basilico e pinoli</i>	18
<i>Risotto midollo e champagne 1961 (min per 2)</i>	22

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>Filet mignon (150gr) Uruguay al pepe verde e patate Maxim</i>	32
<i>*Seppie in umido in rosso con piselli, pomodorini confit e polentina taragna</i>	22
<i>*Falafel di melanzane e piselli, formaggio tête de moine crema di pomodorini gialli, tahina e menta</i>	18

<i>Coperto</i>	5
----------------	---