

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):

- Flan di basilico con chips di melanzane, burratina Pugliese e crema di datterini dolci;
- Tortino di piselli con Mojo rosso e crumble di pistacchi;
- 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;
- Saccottino con speck, rosoline di campo, casatellas su lettino di spinacine;
- Crespellina gratinata con carciofi e casatella;
- Tataky di asparagine Verdi, guancialetto croccante, maionese alla rapa rossa e scaglia di San Pietro.

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

- Risotto con Champagne, midollo e il suo fondo bruno ;
- Risotto con zucchini, Fiori di zucchini e pistilli di zafferano;
- Risotto con cappelletti, 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 con coulis di pomodorini e guancialetto 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;
- Guancialetto di maialino CBT con purea di patate di Lamon;
- Fiocco di vitello brasato al Raboso con patate Maxim;
- Tataky di Black Angus al pepe nero vanigliato Giamaicano e tortimmo di patate al letto.

Dessert: (uno a scelta uguale per tutti):

- Biscotti fatti in casa con crema Chantilly a parte;
- Tiramisù;
- Crema catalana con gelee' alla banana.

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