

*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)*

Cari amici,

Di seguito è riportato un elenco di piatti per creare il menu ideale che desideri.

Antipasti :( una della stessa scelta per tutti):

1. Pancetta croccante con zucca in saor e scaglie di San Pietro;
2. Brodo di carciofi su letto di spinaci e fonduta di formaggio d'alpeggio (da novembre a gennaio);
3. Salmone selvatico norvegese affumicato 72h a casa, con scaglie di Acacia e Faggio con burro francese demi-seller, frutti di capperi e vele di pane di Altamura;
4. Saccottino with Treviso radicchio, speck and melted taleggio cheese;
5. Crespellina gratinata con carciofi e casatella.

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

6. Risotto allo Champagne, midollo e il suo brodo bruno;
7. Risotto with Treviso radicchio and Amarone;
8. Risotto con capesante, spinaci e ristretto di corallo;
9. Orecchiette all'ampezzana con speck croccante, rucola selvatica, pomodori datterini e ricotta affumicata;
10. Tagliolini verdi gratinati nella tradizione Alfredo dal 1961;
11. Ravioli di burrata con coulis di pomodorini e pancetta croccante.

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

12. Rosa di branzino su nido di verdure e salsa olandese al rafano;
13. Seppie in umido con polenta taragna;
14. Guancia di maialino da latte CBT con purè di patate Lamon;
15. Fiocco di vitello brasato al Raboso con patate Maxim;
16. Taky di Black Angus con vaniglia giamaicana, pepe nero e torta di patate da comodino.

Dessert: (uno a scelta è uguale per tutti):

17. Gelato alla crema con scorza di caramello e arancia amara;
18. Tiramisù;
19. 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 speciali, amari, digestivi e open bar saranno quantificati e conteggiati a parte.

**Il prezzo di questa proposta, comprensivo di due portate, dolce, acqua, vini, caffè, è di € 50,00 a persona.**

**Il prezzo di questa proposta, comprensivo di tre portate, dessert, acqua, vini, caffè, è di € 60,00 a persona.**

**Nel caso in cui desideraste un aperitivo di benvenuto con un calice di prosecco Cioet Col del bacio  
accompagnati dalla tradizione Pierini Alfredo e dalle crocchette cortinesi, verrà addebitato € 8,00 a persona.**

Nella speranza di aver interpretato correttamente la richiesta e di essere disponibile per qualsiasi chiarimento, vi saluto cordialmente.

Ristorante Alfredo Catering