

• DAL 1914 •
ALFREDO
— ALLA SCROFA —
ROMA



ALFREDO'S SIGNATURE COCKTAILS (DALLE 18.30)

<i>Fellini drinks bitter</i>	16€
Gin, Campari infused chocolate, Sweet vermouth, Vermouth extra dry	
<i>Pink Bardot</i>	16€
Lillet blanc, Chambord liquor, Lemon juice, Pink grapefruit soda	
<i>Jimi goes to Mexico</i>	16€
Tequila infused hibiscus, Agave syrup, Lemon juice, Salt solution	
<i>Audrey in a cup</i>	16€
Vodka, Venturo liquor, Popcorn syrup, Lemon	
<i>Walt cherry</i>	16€
Bourbon whisky, Cherry liquor, Lemon juice, Simple syrup, Miraculous foam	

ALFREDO'S SPECIAL COCKTAIL (DALLE 18.30)

<i>Watermelon sunset</i>	18€
Aperol, fresh watermelon puree, lemon, Moscato d'Asti	

ALFREDO'S DELUXE COCKTAILS (DALLE 18.30)

<i>House of Margarita</i>	24€
Tequila Casamigos reposado, Cointreau liquor, Lime juice, Himalayan pink salt	
<i>Metropolitan rosè</i>	24€
Beluga vodka infused lemon zest, cranberry syrup, cointreau liquor, lemon	
<i>Old Japanese</i>	24€
Whisky Nikka from the barrel, Angostura bitter, Simple syrup	
<i>Royal Star Martini</i>	24€
Vodka Beluga Noble infused Madagascar vanilla, Passion fruit puree, Lemon juice, Champagne	



CLASSIC COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i> Aperol, Prosecco, Soda	15€
<i>Hugo</i> Saint Germain, Prosecco, Soda	15€
<i>Gin Tonic</i> Gin o Vodka, Tonic water	15€
<i>Negroni</i> Gin, Campari, Sweet Vermouth	15€
<i>Manhattan</i> Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Angostura Bitter	15€
<i>Old Fashioned</i> Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, simple syrup	15€
<i>Martini Cocktail</i> Gin o Vodka, Dry Vermouth	15€
<i>Espresso Martini</i> Vodka, Coffee liquor, simple syrup, Espresso	15€

Chiedi al cameriere il tuo preferito

ZERO ALCOOL

<i>Spritz Zero Cocktail</i> Zero Sparkling Riesling, Aperitivo Alcool free, Tonic water	15€
<i>Hugo Zero Cocktail</i> Zero Sparkling Riesling, elderflower syrup, soda	15€
<i>Apple Ginger Zero Cocktail</i> Zero Sparkling Riesling, apple juice, ginger beer	15€
<i>Steinbock Zero Sparkling Riesling</i> Selection Dr Fischer dealcoholized wine	calice 12€ bottiglia 45€
<i>Steinbock Zero Riesling</i> Selection Dr Fischer dealcoholized wine	calice 12€ bottiglia 45€
<i>Pierre Zero Signature Red Grenache</i> Dealcoholized wine	calice 12€ bottiglia 45€

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succo con frutta raccolta a maturazione e trasformata con cura artigiana (Albicocca, Lampone, Ananas, Arancia, Mirtillo)	8€
---	----

DEGUSTAZIONE ALFREDO

Polpetta di bollito

Polpetta di manzo frita con salsa verde

Carciofo alla Giudia

Il re della cucina romana in doppia frittura

FETTUCCINE ALFREDO

Le Originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Cappellacci

Ripieni Cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

Agnello fritto e Cicoria

Costine di agnello fritte con cicoria ripassata

Crostata Ricotta e Visciole

Pasta frolla, ricotta romana di pecora e marmellata di visciole

80€ a persona

Escluse bevande e servizio

Abbinamento menu Tasting di 5 vini, incluso un abbinamento per dessert

60€

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

DEGUSTAZIONE VEGANA ALFREDO

Insalata Russa

Insalata di verdure scottate con le maionesi

Spaghetti all'Arrabbiata

Melanzana al Forno

Melanzana glassata con aceto balsamico, aglio, timo e gelato al pomodoro

Crostatina all'Ananas

Crostatina vegana con ananas, crema e lime

60€ a persona

Escluse bevande e servizio

MENU BAMBINI

Pasta in bianco o al pomodoro / Polpette al pomodoro / Pallina di gelato

30€ a persona

Escluse bevande e servizio

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ANTIPASTI DAL BANCO

<i>Antipasto all'Italiana (per 2 persone)</i> 	40€
Un viaggio nelle più interessanti produzioni gastronomiche italiane: Prosciutto crudo di montagna, Capocollo, Salsiccia di Monte San Biagio, Porchetta Romana, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Salva Cremasco e Giardiniera	
<i>Degustazione di Formaggi Alfredo</i>  	25€
6 assaggi di formaggi italiani tra Lazio, nord e sud, tra latte di mucca, di capra e pecora. Ricotta di bufala laziale, Bergamino di capra, Pecorino sardo, Malga Alto Adige, Salva Cremasco e Blu di bufala. La degustazione è accompagnata da composta di carote, zenzero e arancia	
<i>Crudo di carciofi</i>  	18€
Carciofi con misticanza di campo, pecorino, mentuccia e topinambur croccante	
<i>Tartare</i> 	20€
Battuta di manzo con i suoi condimenti: scalogno, senape in grani, cetriolini, acciuga, cucunci, erba cipollina e tuorlo d'uovo biologico	
<i>Bresaola di Manzo</i> 	24€
Bresaola artigianale speziata di montagna servita con Parmigiano Reggiano 24 mesi e rucola	
<i>Porchetta Romana</i>	20€
Un piatto icona della città di Roma e del Lazio: maiale porchettato con erbe aromatiche arrostito nel forno a legna, croccante e goloso. Servita con Pizza romana artigianale	
<i>Culatello di Zibello DOP</i> 	25€
Il prezioso salume emiliano del salumificio "Squisito" ottenuto dal cuore del prosciutto servito con melone, parmigiano e pinoli	
<i>Mozzarella di Bufala del Lazio</i>  	16€
Freschissima Mozzarella di bufala laziale di giornata, lavorata a mano	
<i>Burrata</i>  	16€
Dal miglior latte vaccino, con pomodori pugliesi semi-secchi e freschi	
<i>Caprese</i>  	18€
Mozzarella di bufala laziale fresca di giornata servita con pomodoro fresco di stagione	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

ANTIPASTI DALLA CUCINA

<i>Alici Fritte</i>	18€
Alici fresche panate e fritte servite con salsa al limone e menta	
<i>Uovo al Tartufo</i> 	29€
Uova biologiche (due) in padellino con polenta e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 Mesi e Tartufo	
<i>Vitello Tonnato</i> 	18€
Classico antipasto di arrosto di vitella rosa con salsa tonnata artigianale e cucunci	
<i>Polpette di Bollito</i>	15€
Polpette di manzo fritte con salsa verde	
<i>Pecorino e Vignarola</i>	18€
Sformato di Pecorino, carciofi, fagiolini, asparagi, zucchine, piselli e pane carasau	
<i>Melanzane alla Parmigiana</i>  	16€
Il classico timballetto di melanzane (non fritte) con pomodoro, Parmigiano Reggiano, mozzarella fondente e basilico	
<i>Carciofo alla Romana</i> 	12€
Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia	
<i>Carciofo alla Giudia</i> 	12€
Il re della cucina romana in doppia frittura	
<i>Puntarelle Romane</i> 	10€
Puntarelle arricciate con aglio e acciughe	
<i>Insalata Russa</i> 	18€
Insalata di verdure scottate con le maionesi vegane	
<i>Pappa al pomodoro</i>	16€
Pappa al pomodoro servita fredda con pomodoro, pane, burrata e pesto di basilico	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.



PRIMI PIATTI

LE ORIGINALI FETTUCCINE ALFREDO

26€

Le originali Fettuccine Alfredo con Parmigiano Reggiano 24 mesi e burro artigianale di montagna del Caseificio Cavola

Extra Tartufo Nero

+25€

Extra Caviale 10g

+40€

Extra Tartufo Bianco (prezzo di mercato)

I CLASSICI DI ROMA

Tonnarelli di Pasta Fresca Cacio e Pepe 🌿

17€

Mezzamanica all'Amatriciana

18€

Spaghettone alla Carbonara

18€

Spaghettone all'Arrabbiata 🌿

17€

Spaghetto alle Vongole

24€

Spaghettone di grano duro con vongole veraci, prezzemolo, aglio e peperoncino

Cappellacci

26€

Ripieni cacio e pepe con fondo bruno e tartufo

Pasta e Patate

17€

Pasta di grano duro mista, patate, mozzarella di bufala affumicata e basilico

Lasagna al Ragù

22€

Pasta all'uovo tirata a mano con il tradizionale ragù di carne

Spaghettone ai tre pomodori con burrata 🌿

19€

Spaghettone di grano duro con salsa di pomodoro, pomodoro fresco e pomodoro infornato con Burrata e basilico

Risotto Asparagi e Castelmagno 🌿 🌿

28€

Risotto con asparagi e fonduta di Castelmagno

Fusilli con ragu

20€

Fusilli con ragu bianco, funghi e zafferano

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

🌿 GLUTEN FREE

🌿 VEGETARIANO

🌿 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

SECONDI PIATTI

<i>Gamberi e Calamari</i>	25€
Frittura di gamberi e calamari panati e fritti con scorzetta di limone	
<i>Mugnaia</i>	28€
Spigola alla mugnaia con carote e cipollotti	
<i>Costolette di Agnello</i>	28€
Costine di agnello fritte con cicoria ripassata	
<i>Pollo alla Cacciatora</i> 🍷	20€
Pollo ruspante arrosto con olive taggiasche, aglio e rosmarino servite con patate arrosto	
<i>Polpette al Pomodoro</i>	18€
Classiche polpette di manzo e maiale con salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano	
<i>Ricciola arrosto</i> 🍷	28€
Ricciola arrosto con insalata di fagiolini, pesto di basilico e pinoli	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	20 €
Vitella con burro, salvia, prosciutto e patate novelle alle erbe	
<i>Melanzana al Forno</i> 🌱 🥗	18€
Variazione di melanzana: al forno glassata al balsamico, in crema e fritta con gelato al pomodoro e crumble di taralli	
<i>Bistecca</i> 🍷	30€
Entrecote di frisona italiana con indivia belga in osmosi agli agrumi	

<i>Filetto 1955</i>	40€
Storica ricetta di <i>Alfredo alla Scrofa</i> , dal menu del 1955. Filetto di “vacca vecia” italiana con terrina di fegatini, ristretto al barolo e crostino di pane alla frutta secca (cottura media o al sangue)	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

🍷 GLUTEN FREE

🌱 VEGETARIANO

🥗 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.



ORTAGGI E INSALATE

<i>Gran piatto di ortaggi</i>  	15€
I migliori ortaggi del mercato spadellati con erbe aromatiche	
<i>Cicoria</i>  	9€
Cicoria ripassata con olio evo, aglio e peperoncino	
<i>Cicoria all'Agro</i>  	9€
Cicoria condita con olio evo e limone	
<i>Patate</i>  	9€
Patate arrosto con rosmarino	
<i>Misticanza</i>  	12€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola e menta	
<i>Misticanza e Pomodori</i>  	14€
Insalata verde di campo con lattughino, indivia, rucola, menta, pomodori e cipollotto	
<i>Carciofo alla Romana</i> 	12€
Carciofo in padella con aglio, prezzemolo e mentuccia	
<i>Carciofo alla Giudia</i> 	12€
Il re della cucina romana in doppia frittura	
<i>Puntarelle</i> 	10€
Puntarelle arricciate con aglio e acciughe	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

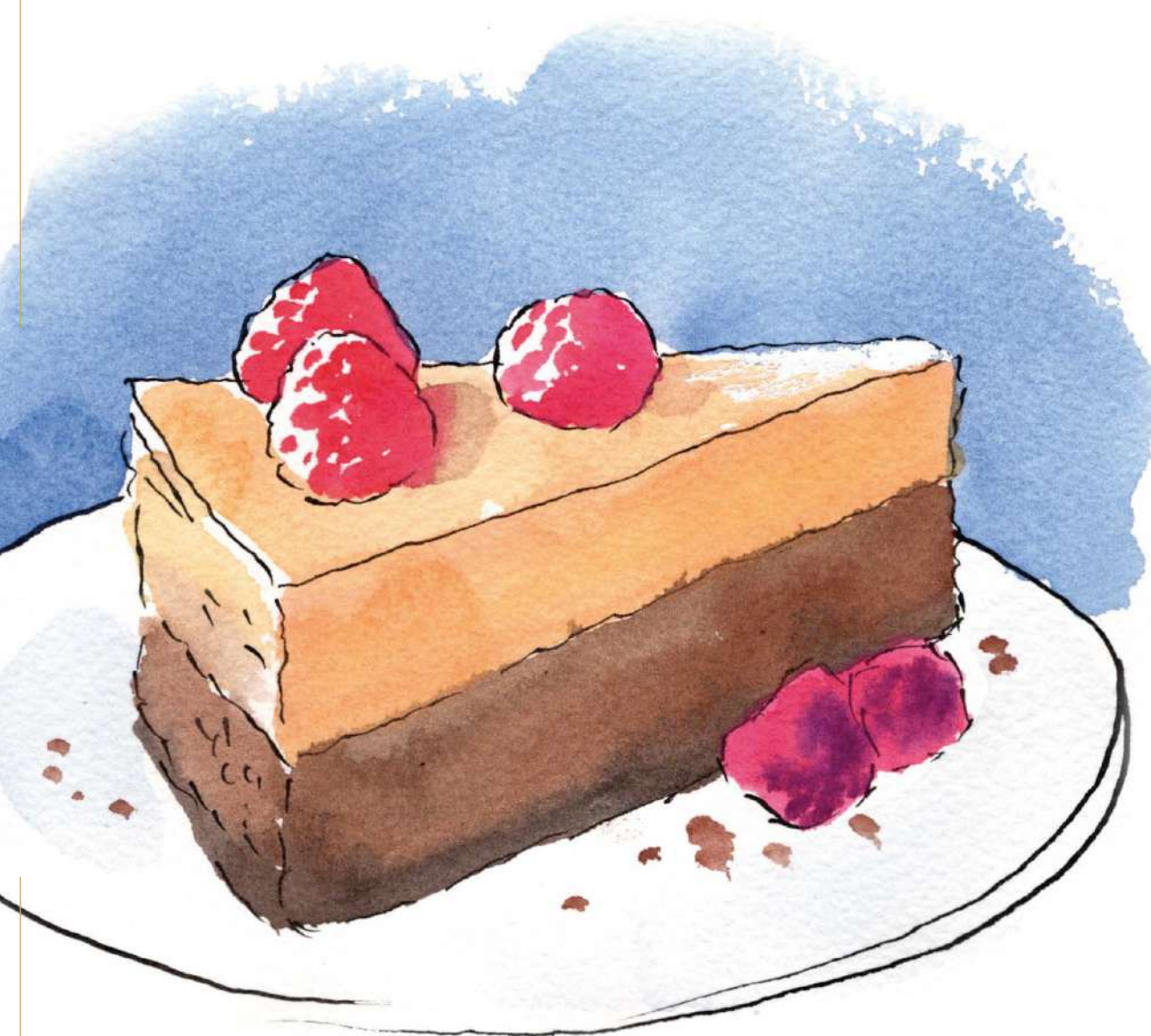
SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.



DOLCI

<i>Pasticceria all'Italiana (per 2 persone)</i> 🍷	38€
Un dolce viaggio nella pasticceria italiana, tra cioccolatini e dragée, biscotti, assaggi di torte e Tiramisù	
Vino in abbinamento: Malvasia delle Lipari Doc Salvatore D'Amico 🍷	16€
<i>Tiramisù</i> 🍷	12€
Crema montata di mascarpone, savoiardi, caffè e cacao	
Vino in abbinamento: Passito di Sicilia Hira Colosi 🍷	9€
<i>Cioccolato Bianco e Rosmarino</i> 🍷 🍷	12€
Mousse al Cioccolato bianco, con lampone, croccante al cacao e gelato al rosmarino	
Vino in abbinamento: Muffo Igt Sergio Mottura 🍷	12€
<i>Crostatina all'Ananas</i> 🍷	12€
Crostatina vegana con ananas, crema e lime	
Vino in abbinamento: Picolit DOCG Selezione Alfredo 🍷	18€
<i>Maritozzo Romano</i> 🍷	12€
Soffice maritozzo artigianale ripieno di panna montata	
Vino in abbinamento: Muffato della Sala Antinori 🍷	18€
<i>Crostata Ricotta e Visciole</i> 🍷	12€
Pasta frolla, ricotta romana di pecora e marmellata di visciole	
Vino in abbinamento: Vi de visciola Vignamato 🍷	9€
<i>Fondente al cioccolato</i>	12€
Fondente al cioccolato con caramello salato	
Vino in abbinamento: Vin Santo del Chianti Rufina Doc I Veroni 🍷	12€

<i>Coppa Gelato Alfredo 1960</i> 🍷	12€
Ricetta storica: crema, cioccolato, pistacchio, glassa di cioccolato, panna e biscotti lingua di gatto	
Vino in abbinamento: Porto Tawny 10y Burmester 🍷	10€

FRUTTA E GELATI

<i>Ananas</i>	9€	<i>Selezione di frutta fresca</i>	12€
<i>Frutti di bosco</i>	10€	<i>Extra gelato aggiunto alla frutta</i>	3€
<i>Gelati fatti in casa</i>	10€	<i>Fragole</i>	10€
Cioccolato, crema, limone, frutti di bosco, pistacchio		Fragole al naturale o con panna fresca	

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

🍷 GLUTEN FREE

🍷 VEGETARIANO

🍷 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

BEVANDE

<i>Acqua microfiltrata gassata o naturale</i>	2€
<i>Acqua minerale Filette Naturale o Decisamente Frizzante</i>	5€
<i>Birra artigianale</i>	8€
<i>Birra nazionale</i>	6€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>	7€
<i>Tè ed Infusi (1 tazza)</i>	6€

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI

Succo con frutta raccolta a maturazione e trasformata con cura artigiana (Albicocca, Lampone, Ananas, Arancia, Mirtillo)	8€
---	----

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	3€
<i>Caffè macchiato</i>	3€
<i>Caffè doppio</i>	5€
<i>Caffè d'orzo</i>	4€
<i>Caffè decaffeinato</i>	4€
<i>Caffè americano</i>	4€

CESTINO DEL PANE 4€

CESTINO DI PIZZA ROMANA 4€

SERVIZIO +10%

 GLUTEN FREE

 VEGETARIANO

 VEGANO

In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti ittici, alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento rapido della temperatura) ai sensi del reg. CE 853/2004. Per intolleranze ed allergie richiedere la lista degli ingredienti.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI NEL DOCUMENTO DEDICATO CHE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA METTERÀ A VOSTRA DISPOSIZIONE QUALORA LO RICHIEDIATE

Di seguito l'elenco degli allergeni secondo il reg. CE 1169/2011



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA
A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE
SOLFOROSA



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

ALFREDOALLASCROFA.COM