



ALFRED

TRATTORIA MODERNA



IL NOSTRO INIZIO



Tra le pietre di tufo e il centro storico di Sant'Agnello nasce Alfred: un' idea dello Chef Francesco Maresca che prende forma dalla voglia di valorizzare la vera cucina mediterranea... La nostra cucina!

Vi invitiamo pertanto a rivivere con noi quelle che sono le vecchie tradizioni proprio come faceva Alfred che, da napoletano verace, amava il buon cibo, la buona cucina e nu bellu bicchier e vin!

BUON APPETITO!

OUR BEGINNING



Among the tuff stones and the historic centre of Sant'Agnello Alfred was born: an idea of Chef Francesco Maresca that takes shape from the desire to enhance the mediterranean cuisine... Our cuisine!

We therefore invite you to relive with us the old traditions just as Alfred used to do who, being a true Neapolitan gentlemen, loved good food, fine cooking and a nice glass of wine!

ENJOY YOUR MEAL!

Francesco Maresca

ANTIPASTI

APPETIZERS

ANTIPASTO ALFRED "MARE E TERRA" X2 30

HOUSE APPETIZERS BY ALFRED X2

IL TAGLIERE: SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20

SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO 15

BURRATA CHEESE AND PARMA HAM

TRIS DI MARE 20

SEAFOOD TRILOGY

POLPO SCOTTATO CON POMODORINI 18

E BURRATA*

SEARED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES
AND BURRATA

GAMBERI IN TEMPURA* 16

TEMPURA SHRIMPS

FANTASIA DI BRUSCHETTE 4 PZ. 10

VARIETY OF BRUSCHETTA ITALIAN STYLE 4 PCS.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

ZITI LARDIATI 12

PASTA WITH CHEEK LARD

PASTA PATATE E PROVOLA 12

PASTA WITH POTATOES AND PROVOLA CHEESE

GNOCCHI CARCIOFI E SALSICCIA 13

GNOCCHI WITH ARTICHOKE AND SAUSAGE

TAGLIOLINI LIMONE E GAMBERI 16

HOMEMADE PASTA WITH LEMON AND SHRIMPS

SPAGHETTI CON VONGOLE 20

SPAGHETTI WITH CLAMS

RISOTTO ALLA PESCATORA X2 32

SEAFOOD RISOTTO X2

SECONDI – “TERRA”

SECOND COURSES – “MEAT”

LA BISTECCA	60 AL KG
T-BONE STEAK	
TAGLIATA DI CARNE	20
BEAF STEAK	
BRACIOLA	14
BEEF CHOP	
POLPETTE AL SUGO	12
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE	

SECONDI – “MARE”

SECOND COURSES – “FISH”

BACCALÀ IN TEMPURA*	18
TEMPURA CODFISH	
FILETTO DI PESCE	18
FISH FILLET	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI*	20
FRIED SHRIMPS AND SQUIDS	
LO SCOTTATO DEL GIORNO CON CONTORNO	22
SEARED FISH OF THE DAY WITH A SIDE DISH	

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	8
GRILLED VEGETABLES	

PATATE FRITTE*	4
FRENCH FRIES	

PATATE AL FORNO	4
OVEN POTATOES	

SCAROLE ALLA PARTENOPE	6
ESCAROLE NEAPOLITAN STYLE	

BROCCOLI	6
BROCCOLI	

INSALATA DEL GIORNO	4
SALAD OF THE DAY	

LISTA DEI VINI

WINE LIST

BOLLICINE SPARKLING WINE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY <i>Bolla - Veneto</i>	18
MIONETTO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. <i>Rive di Santo Stefano - Veneto</i>	20
ROSÈ SPUMANTE BRUT D.O.C. <i>Carpenè Malvolti - Veneto</i>	20
SPUMANTE ASPRINIO BRUT I.G.T. <i>Vestini Campagnano - Campania</i>	20
FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE BRUT D.O.C.G. <i>Berlucchi - Lombardia</i>	28
FRANCIACORTA GRAND CUVÉE ALMA BRUT D.O.C.G. <i>Bellavista - Lombardia</i>	60
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT D.O.C.G. <i>Cà Del Bosco - Lombardia</i>	65
CHAMPAGNE RÉSERVE IMPÉRIALE BRUT <i>Moët & Chandon - Francia</i>	80
CHAMPAGNE ICE IMPERIAL DEMI SEC <i>Moët & Chandon - Francia</i>	90
CHAMPAGNE ICE IMPERIAL ROSÈ <i>Moët & Chandon - Francia</i>	90

VINI BIANCHI WHITE WINES

VINI BIANCHI CAMPANIA

FALANGHINA I.G.T. <i>Tenimenti Amjnei</i>	18 /  6
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. <i>Tenimenti Amjnei</i>	20 /  6
GRECO DI TUFO D.O.C.G. <i>Tenimenti Amjnei</i>	20 /  6
CONCABIANCO D.O.C. <i>Poderi Foglia</i>	18
ASPRINIO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	18
PALLAGRELLO BIANCO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	22
LE ORTOLE PALLAGRELLO BIANCO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	24
PIETRARGENTO VESUVIO CAPRETTONE D.O.C. <i>Tenuta Augustea</i>	20
CATALUNA CATALANESCA DEL MONTE SOMMA I.G.P. <i>Tenuta Augustea</i>	20

VINI BIANCHI – RESTO D' ITALIA

CHARDONNAY I.G.T. <i>Santa Margherita - Valle dell'Adige</i>	20
PINOT GRIGIO I.G.T. <i>Santa Margherita - Valle dell'Adige</i>	20
VERMENTINO SALENTO I.G.P. <i>Notte Rossa - Puglia</i>	18
PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO D.O.C. <i>Giorgi - Lombardia</i>	20

VINI ROSSI RED WINES

VINI ROSSI CAMPANIA

AGLIANICO D.O.C. <i>Tenimenti Amjnei</i>	18 /  6
TAURASI D.O.C. <i>Tenimenti Amjnei</i>	22
CONCA ROSSO D.O.C. <i>Poderi Foglia</i>	18 /  6
CONCAROSSO RISERVA D.O.C. <i>Poderi Foglia</i>	24
KAJANERO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	20
PALLAGRELLO NERO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	25
CASAVECCHIA D.O.C. <i>Vestini Campagnano</i>	26
CONNUBIO I.G.T. <i>Vestini Campagnano</i>	50

VINI ROSSI – RESTO D’ ITALIA

SISTINA MONTEPULCIANO D’ABBRUZZO D.O.C. <i>Citra Vini - Abruzzo</i>	18 /  6
CHIANTI D.O.C. <i>Fattoria De Barbi - Toscana</i>	22
LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.G. <i>Produttori di Manduria - Puglia</i>	24

VINI ROSÈ ROSÈ WINES

VADO CERASO I.G.T. <i>Vestini Campagnano - Campania</i>	18 /  6
PRIMITIVO ROSATO I.G.P. <i>Notte Rossa - Puglia</i>	18

DRINKS & BEVERAGE

ACQUA E BIBITE

Water and drinks

ACQUA NATURALE 2,50
Still water

ACQUA FRIZZANTE 2,50
Sparkling water

COCA COLA 3,00

COCA COLA 0 3,00

FANTA 3,00

SPRITE 3,00

THE AL LIMONE 3,00
Lemon iced tea

LEMON SODA 3,00

SUCCHI DI FRUTTA 3,00
Fruit juices

DRINKS

APEROL SPRITZ 7,00

CAMPARI SPRITZ 7,00

LIMONCELLO SPIRTZ 7,00

HUGO SPRITZ 7,00

NEGRONI 8,00

NEGRONI SBAGLIATO 8,00

GIN & TONIC/LEMON:

TANQUEREY 7,00

MALPHI 8,00

HENDRICK'S 10,00

VODKA & TONIC/LEMON 7,00

MARTINI COCKTAIL 8,00

ESPRESSO MARTINI 10,00

COSMPOLITAN 10,00

BIRRE

Beers

NASTRO AZZURRO 62 CL. 5,00

NASTRO AZZURRO 33 CL. 3,50

NASTRO AZZURRO 0% 33 CL. 3,50

HEINEKEN 33 CL. 4,00

ICHNUSA 33 CL. 4,00

CORONA 35,5 CL. 4,00

CAFFETTERIA

Coffee and more

ESPRESSO 1,50

ESPRESSO DECA 1,50

DOPPIO ESPRESSO 2,50

CAPPUCCINO 3,50

TÈ CALDO 3,50

Hot tea

CAMOMILLA 3,50

LIQUORI E DISTILLATI

Liqueurs and spirits

LIQUORI NAZIONALI 4,00
National liqueurs

LIQUORI INTERNAZIONALI 5,00
International liqueurs

GRAPPA BIANCA 7,00
White grappa

GRAPPA BARRICATA 7,00
Barrique grappa

WHISKEY 7,00

SCOTCH 7,00

BOURBON 7,00

ALLERGENI

ALLERGENS

AVVISO IMPORTANTE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE, INFORMACI E INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.



- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | 9. Sedano e prodotti a base di sedano. |
| 3. Uova e prodotti a base di uova. | 10. Senape e prodotti a base di senape. |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. |

COMUNICAZIONE OBBLIGATORIA AI SENSI DEL REG. CE 1169/2011 ALLEGATO II

IMPORTANT NOTICE

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSE AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS..



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Cereals containing gluten | 8. Nuts |
| 2. Crustaceans and products thereof | 9. Celery and product thereof. |
| 3. Eggs and product thereof | 10. Mustard and product thereof |
| 4. Fish and product thereof | 11. Sesame seeds and product thereof |
| 5. Peanuts and product thereof | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Soybeans and product thereof | 13. Lupin and product thereof |
| 7. Milk and product thereof | 14. Molluscs and product thereof |

MANDATORY UNDER REG. EC 1169/2011



COPERTO: 1,50

COVER CHARGE: 1,50

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO (*) POTREBBERO ESSERE, IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO, DI PRIMA CONGELAZIONE.

THE PRODUCTS MARKED WITH THE ASTERISK (*) MAY BE FROZEN IN SOME PERIOD OF THE YEAR.



THANK YOU

+39 371 613 15 09

 WWW.ALFREDTRATTORIAMODERNA.COM

 INFO@ALFFREDTRATTORIAMODERNA.COM

ALFRED'S MASTERCLASS

JOIN US FOR A COOKING CLASS WITH OUR
HEAD CHEF FRANCESCO MARESCA.
FEEL FREE TO REACH US OUT VIA EMAIL, PHONE,
WHATSAPP OR INSTAGRAM OR VISIT OUR
WEBSITE FOR FURTHER INFORMATION.

