



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                 | 32 |
| HOUSE APPETIZERS BY ALFRED X2                      |    |
| IL TAGLIERE: SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI        | 20 |
| SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES                 |    |
| PARMIGIANA DI MELANZANE                            | 13 |
| EGGPLANTS PARMIGIANA                               |    |
| IL MARE DI ALFRED                                  | 25 |
| SEA GARDEN BY ALFRED                               |    |
| POLPO SCOTTATO CON POMODORINI<br>E BURRATA*        | 18 |
| SEARED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES<br>AND BURRATA |    |
| GAMBERI IN TEMPURA*                                | 16 |
| TEMPURA SHRIMPS                                    |    |
| FANTASIA DI BRUSCHETTE 4 PZ.                       | 12 |
| VARIETY OF BRUSCHETTAS ITALIAN STYLE 4 PCS.        |    |

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSE

---

SPAGHETTI CON ZUCCHINE E PROVOLONE 13  
DEL MONACO

PASTA WITH ZUCCHINI AND PROVOLONE CHEESE

RIGATONI "AUMM AUMM" 13

PASTA WITH EGGPLANTS, TOMATOES AND  
MOZZARELLA CHEESE

GNOCCHI SALSICCIA, PEPERONI E PECORINO 14

GNOCCHI WITH SAUSAGE, PEPPERS AND PECORINO  
CHEESE

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       |
| BEEF STEAK                    |          |
| ROAST BEEF CON PATATE         | 18       |
| ROAST BEEF WITH OVEN POTATOES |          |
| 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<br>CONTORNO  | 22 |
| SEARED FISH OF THE DAY WITH A SIDE DISH |    |

# CONTORNI

## SIDE DISHES

---

|                                                        |   |
|--------------------------------------------------------|---|
| VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA<br>GRILLED VEGETABLES | 8 |
| PATATE FRITTE*<br>FRENCH FRIES                         | 4 |
| PATATE AL FORNO<br>OVEN POTATOES                       | 4 |
| INSALATA DI POMODORI<br>TOMATOES SALAD                 | 5 |
| SPINACI SOUTE<br>SPINACH WITH OLIVE OIL AND GARLIC     | 5 |
| INSALATA MISTA<br>MIX SALAD                            | 5 |

# LE INSALATE DI ALFRED

## ALFRED'S SALADS

---

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GAMBERETTI, RUCOLA, POMODORINI E<br>SCAGLIE<br>SALAD WITH SHRIMPS, ROCKET, CHERRY TOMATOES<br>AND GRANA CHEESE | 16 |
| TONNO, POMODORI, MOZZARELLA E<br>FAGIOLINI<br>TUNA, TOMATOES, MOZZARELLA AND GREEN BEANS                       | 15 |
| INSALATA DEL GIORNO<br>SALAD OF THE DAY                                                                        | 15 |

# LISTA DEI VINI

## WINE LIST

---

### BOLLICINE

#### SPARKLING WINE

---

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

## VINI BIANCHI

### WHITE WINES

---

### VINI BIANCHI – CAMPANIA

#### LOCAL WHITE WINES

FALANGHINA I.G.T.

*Tenimenti Amjnei*

18 /  6

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

*Tenimenti Amjnei*

20 /  6

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

*Tenimenti Amjnei*

20 /  6

CONCABIANCO D.O.C.

*Poderi Foglia*

18

ASPRINIO I.G.T.

*Vestini Campagnano*

18

PALLAGRELLO BIANCO I.G.T.

*Vestini Campagnano*

22

LE ORTOLE PALLAGRELLO BIANCO I.G.T.

*Vestini Campagnano*

24

PIETRARGENTO VESUVIO CAPRETTONE D.O.C.

*Tenuta Augustea*

20

CATALUNA CATALANESCA DEL MONTE SOMMA I.G.P. 20

*Tenuta Augustea*

### VINI BIANCHI – RESTO D' ITALIA

#### WHITE WINES FROM THE REST OF ITALY

CHARDONNAY I.G.T.

*Santa Margherita - Valle dell'Adige*

20

PINOT GRIGIO I.G.T.

*Santa Margherita - Valle dell'Adige*

20

VERMENTINO SALENTO I.G.P.

*Notte Rossa - Puglia*

18

PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO D.O.C.

*Giorgi - Lombardia*

20

## VINI ROSSI RED WINES

---

### VINI ROSSI CAMPANIA

#### LOCAL RED WINES

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

### VINI ROSSI – RESTO D' ITALIA

#### RED WINES FROM THE REST OF ITALY

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

## VINI ROSÈ ROSÈ WINES

---

|                                                            |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| VADO CERASO I.G.T.<br><i>Vestini Campagnano - Campania</i> | 18 /  6 |
| PRIMITIVO ROSATO I.G.P.<br><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:

TANQUERAY 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.

JOIN OUR WI-FI



  
THANK YOU

+39 371 613 15 09

 [WWW.ALFFREDTRATTORIAMODERNA.COM](http://WWW.ALFFREDTRATTORIAMODERNA.COM)

 [INFO@ALFFREDTRATTORIAMODERNA.COM](mailto: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.

