



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	
CRUDO, BUFALA E POMODORI	16
PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES	
PARMIGIANA DI MELANZANE	13
EGGPLANTS PARMIGIANA	
IL MARE DI ALFRED	25
SEA GARDEN BY ALFRED	
POLPO SCOTTATO CON POMODORINI, RUCOLA E BURRATA*	18
SEARED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES, ROCKET SALAD AND BURRATA CHEESE	
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 14
DEL MONACO

PASTA WITH ZUCCHINI AND PROVOLONE CHEESE

RIGATONI FUMÉE CON MELANZANE 13

PASTA WITH EGGPLANTS, TOMATOES AND
SMOKED PROVOLA

GNOCCHI SALSICCIA, PEPERONI E PECORINO 14

GNOCCHI WITH SAUSAGE, PEPPERS AND PECORINO
CHEESE

TAGLIOLINI LIMONE E GAMBERI 18

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	
SALSICCIA CON PATATE AL FORNO	14
GRILLED SAUSAGE 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 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	
INSALATA DI POMODORI	5
TOMATOES SALAD	
SPINACI SAUTÈ	5
SPINACH WITH OLIVE OIL AND GARLIC	
INSALATA MISTA	5
MIX SALAD	

LE INSALATE DI ALFRED

ALFRED'S SALADS

GAMBERETTI, RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE	16
SHRIMPS, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND GRANA CHEESE	
TONNO, POMODORI, MOZZARELLA, E OLIVE VERDI	16
TUNA, TOMATOES, MOZZARELLA AND OLIVES	
INSALATA DEL GIORNO	16
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

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. <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

RED WINES FROM THE REST OF ITALY

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
<i>Still water</i>	
ACQUA FRIZZANTE	2,50
<i>Sparkling water</i>	
COCA COLA	3,00
COCA COLA 0	3,00
FANTA	3,00
SPRITE	3,00
THE AL LIMONE	3,00
<i>Lemon iced tea</i>	
LEMON SODA	3,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
<i>Fruit juices</i>	

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
<i>Hot tea</i>	
CAMOMILLA	3,50

LIQUORI E DISTILLATI

Liqueurs and spirits

LIQUORI NAZIONALI	4,00
<i>National liqueurs</i>	
LIQUORI INTERNAZIONALI	5,00
<i>International liqueurs</i>	
GRAPPA BIANCA	7,00
<i>White grappa</i>	
GRAPPA BARRICATA	7,00
<i>Barrique grappa</i>	
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.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.

