Alfredo Ristorante Trattoria

Steinbruchstraße 30, 1160 wien
+4319121717

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSMENÜ

MAISCREMESUPPE (VEG.g) VEGETARISCH	
HÜHNERSCHNITZEL NATUR / CHAMPIGNONSAUCE / REIS (g)	13,90 €
MOZZARELLA / TOMATEN / PESTO (VEG. g) VEGETARISCH	
CHILI CON CARNE / TOSKANABROT (a)	13,90 €
ERBSENCREMESUPPE (VEG. g) VEGETARISCH	
GESCHMORTE HÜHNERKEULE / WURZELGEMÜSE / ERDÄPFELN (g)	13,90 €
SCHINKENFRITTATA / PARMESAN (c,g)	
MEDITERRANE LINSEN / SPECK / SEMMELKNÖDEL (a,c,g)	13,90 €
THUNFISCHBRUSCHETTA (a,c,d)	
SCHOLLENFILET GEBACKEN / ERDÄPFELSALAT / SC. TARTARE (a,c,d,g)	13,90 €

ANTIPASTI

ANTIPASTO „ALFREDO“ (d,g) **17,90 €**
perfekt für 2 Original gemischter italienischer Vorspeisenteller (Prosciutto, Vitello tonnato, Fenchelsalami, Büffelmozzarella, Pomodorini secchi, gegri

BEEF TARTARE (a,c,g) **18,90 €**
Pikantes Beef Tartare vom Weideochsen an Kürbiskernmayonnaise und getoastetem Toskanabrot

BRUSCHETTA PROSCIUTTO (a,g) **11,50 €**
Bruschetta mit Trüffelricotta, Duroc Beinschinken und frischen Kren

VITELLO TONNATO (d,g) **16,50 €**
Zart gebratenes Kalbfleisch auf feiner Thunfischsauce mit knusprigen Kapernbeeren

GAMBERONI AGLIO E PEPERONCINO (b) **17,90 €**
In Olivenöl mit Knoblauch und Chili gebratene Wildgarnelen mit frischer Petersilie und Toskanabrot

Fegato della oca **19,50 €**
Gebratene Scheiben von der Gänseleber, an glacierten Apfelspalten und warmen Butter- Thymianbrioche

ZUPPE

CREMA ZUCCA (a,c,g) **7,90 €**
Kürbiscremesuppe mit Prosciutto- Blätterteigstangerl

ZUPPA DI ARAGOSTA (b,g) **9,50 €**
Hummercremesuppe mit gegrillten Wildgarnelen am Spieß

CREMA POMODORO (VEGETARISCH, g) VEGETARISCH **6,50 €**
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Obershaube

INSALATE

INSALATA FANTASIA (b, g) **17,90 €**
Sommerlicher Salat mit Pfirsichen, gegrillten Garnelen, Mandelsplittern und Parmesanspänen

INSALATA BRASILIANA (c,g) **15,90 €**
Blattsalate mit Tomaten, gegrilltem Hühnerfiletstreifen, Frischkäse, gekochtem Ei, Orangenfilets und Mais

RISOTTI

RISOTTO CON ZUCCA (g) **18,90 €**
Cremiges Kürbisrisotto mit frischen Kräutern und feinem Beinschinken vom Durocschwein

Risotto di mela con fegato della oca **22,50 €**
Parmesanrisotto mit glacierten Äpfeln an gebratener Gänseleber und Sauce Cumberland

RISOTTO CON MANZO (g) **22,50 €**
Trüffelrisotto mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben, Schalottensauce und geschmorten Rispentomaten

PASTA

SPAGHETTI ALLA STEFANO (a,b,g) **17,90 €**
Spaghetti in Hummercreme mit gegrillten Steingarnelen und Crevetten

TORTELLONI CON ZUCCA (VEG., a,c,g) VEGETARISCH **15,90 €**
Handgemachte Teigtaschen mit Kürbis gefüllt in Buttersauce mit Jungzwiebeln, Schafkäse und Kürbiskernen

TAGLIATELLE AL SALMONE (a,c,d,g) **17,90 €**
Bandnudeln in rosa Tomatencreme mit frischem Basilikum und gegrilltem Lachsfilet

LASAGNE VERDE AL FORNO (a,c,g) **14,50 €**
Klassische Fleischlasagne mit grünen Basilikumteigblättern an Tomatensauce, im Holzofen gegart

GNOCCHI CON SALAMI PICANTE (a,c,g) **15,90 €**
Hausgemachte, gebratene Gnocchi mit scharfer italienischer Salami picante, Frühlingszwiebeln, Rucola und Parmesan

GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA (VEGETARISCH, a,c,g) VEGETARISCH **13,90 €**
Babygnocchi in Tomaten- Basilikumsauce mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (a,g,r) **16,50 €**
Spaghetti in Butter- Weissweinsauce mit frischen Venusmuscheln und Kräutern

TAGLIATELLE CON POLLO (a,c,g) **16,50 €**
Bandnudeln mit gegrillten Hühnerfiletstreifen in leichter Kürbiscreme und Parmesan

PENNE CON MANZO (a,g) **18,90 €**
Penne all' arrabbiata mit Rucola, medium gebratener Rinderhüfte und Grana Padano

GNOCCHI PORCINI (a,g) **18,90 €**
Handgemachte Gnocchi mit Steinpilzfülle in Trüffelcreme mit rosa gebratenem Kalbfleisch und Rucolafritti

FRUTTI DI MARE

CALAMARI E RUCOLA (a,r) **20,00 €**
Gegrillte Kalamari auf Rucola mit Tomaten- Chilimarinade und Weißbrot

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (a,b,g) **26,50 €**
Gegrillte argentinische Wildgarnelen und Gamberetti mit Knoblauch und Zitrone mariniert an Spaghetti aglio e olio

COZZE AL VINO BIANCO (r,g) **21,50 €**
1kg frische Miesmuscheln in geschmacksvollem Weißweinsud/Zitrone/Weißbrot

CALAMARI SICILIANA (a,r) **20,90 €**
Gegrillte Kalamari in Tomaten- Kapernsauce mit Chiabatta und Sardellen – scharf

PESCE

TONNO – THUNFISCHSTEAK (d) **21,50 €**

BRANZINO – WOLFSBARSCHFILET (d) **19,00 €**

SOGLIOLA – SEEZUNGE (d) **24,00 €**

FILETTO SALMONE – LACHSFILET (d) **18,50 €**

PESCE MISTO (b,d,r) **33,00 €**
Gemischter mediterraner Fischteller with Meeresfrüchten, gegrilltem Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln

PIATTI DI PESCE PER DUE (b,d,r) **33,00 €**
Fischplatte für 2 Personen mit ganzen Fischen, Meeresfrüchten und Beilagen

CARNE

BISTECCA DI MANZO (a,c,g) 28,50 €
Zartes Hüftsteak (180g) medium gegrillt, an Kürbistortelloni in Buttersauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (a,c,g) 24,50 €
Kalbsschnitzel mit Salbei und Prosciutto gegrillt auf Gnocchi mit Steinpilzfülle in Trüffelcreme

PICATTA DI POLLO (a,c,g) 21,50 €
Hühnerfilet in der Parmesan- Eipanade auf Tomaten- Basilikumspaghetti

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (g) 38,50 €
Medium gegrilltes Rinderfilet im Ganzen (220g) an grüner Pfeffersauce mit Erbsenschoten im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

TAGLIATA DI MANZO (g) 25,00 €
Tranchiertes Rumpsteak rosa gebraten auf Rucola, Parmesan und Kräuterbutter

DOLCI

Klassisches Tiramisu an eingemachten Marillen (c,g) VEGETARISCH 7,50 €

Zitronentorte mit Pineinkernen (torta della nonna) 6,50 €

Profiterolles – gefüllte Brandteigkrapfen auf Mango- Marillenrahmspiegel (a,c,g) VEGETARISCH 7,00 €

Vanille Panna Cotta an Himbeerenragout (g) VEGETARISCH 7,00 €

Dessertvariation ab 2 Personen (a,c,g) VEGETARISCH 9,50 €

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

MARGHARITA (a,c,g) VEGETARISCH 11,50 €
Klassische Art mit Tomatensauce, Käse und Oregano

CARDINALE mit Schinken (a,c,g) 13,50 €

VANESSA mit Mais (a,c,g) VEGETARISCH 12,50 €

VALERIE mit Schinken und Mais (a,c,g) 14,50 €

FUNGHI mit frischen Champignons (a,c,g) VEGETARISCH 13,00 €

SALAMI mit original italienischer Salami (a,c,g) 13,50 €

FIORENTINA mit Schinken und Champignons (a,c,g) 14,50 €

FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten (a,c,g) VEGETARISCH 14,00 €

AL TONNO mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (a,c,d,g) 15,50 €

PRIMAVERA mit frischem Saisongemüse (a,c,g) VEGETARISCH 15,00 €

STAGIONI mit Schinken, Champignon, Artischocken (a,c,g) 14,50 €

CAPRICCIOSA mit Schinken, Champignon, Artischocken, Sardellen, Oliven (a,c,d,g) 15,50 €

HAWAII mit Schinken und Ananasstückchen (a,c,g) 14,00 €

RUSTICANA mit Speck, Mais, Ei, Pfefferoni (a,c,g) 15,50 €

VULCANO mit Salami, Pfefferoni, Peperoncino (scharf) (a,c,g) 14,50 €

PROVENZIALE mit Schinken, Speck, Mais, Pfefferoni (a,c,g) 15,50 €

CALZONE (zusammengeklappt) mit Schinken, Champignon, Artischoken, Knoblauch (a,c,g) 15,50 €

TOSCANA mit Schinken, Salami, Zwiebel (a,c,g) 14,50 €

MOZZARELLA mit Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum (a,c,g) VEGETARISCH 14,50 €

SICILIANA mit Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln (a,c,d,g) 14,00 €

PAPAGENO mit gegrilltem Hühnerfleisch, Mais, Paprika, Mozzarella (a,c,g) 15,50 €

FRUTTI DI MARE mit marinierten Meeresfrüchten und Knoblauch (a,b,c,d,g,r) 16,00 €

PAVAROTTI mit Rucola, Rindscarpaccio, gerösteten Mandelsplittern und gehobeltem Parmesan (a,c,g) 17,00 €

ALFREDO mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinkenund gehobeltem Parmesan (a,c,g) 16,50 €

LA MAMMA mit Schinken, Salami, Champignon, Mais, Paprika, Brokkoli, Zwiebel, Gorgonzola (a,c,g) 15,50 €

STEFANO mit frischem Saisonsalat, rosa Rinderfiletstreifen, gehobeltem Parmesan und Trüffel (a,c,g) 22,00 €