

ALFIO's

ITALIAN CUISINE WITH A TASTE OF SICILY

RESTAURANT & BAR

In Sicily lies the key to everything. The purity of contours, the softness of everything, the yielding interchangeability of hues, the harmonious unity of the sky with the sea and the sea with the land... those who have seen them even once will possess them for their entire lives.

Johann Wolfgang von Goethe

www.alfios-frankfurt.de

 [alfios_frankfurt](https://www.instagram.com/alfios_frankfurt)

ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Ostriche Gillardeau

Austern Gillardeau
Oysters Gillardeau

Stück € 7,90

Carpaccio con Stracciatella e Crema di Limone

Rindercarpaccio mit Burratacreme,
Kirchtomaten und Zitronencreme
Beef carpaccio with burrata cream,
cherry tomatoes and lemoncream

€ 26,90

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße und Wachtlei
Slices of Calf's fillet with tuna caper sauce and quail egg

€ 23,90

Astice in oliocottura, grigliato e servito su salsa di birra e foie gras

In Öl gegarter Hummer, gegrillt und serviert mit Bier- und
Foie-Gras-Sauce
Lobster cooked in oil, grilled and served with beer and foie
gras sauce

€ 28,90

Tataki di tonno su caponata di melanzane ed olio al pistacchio

Thunfisch-Tataki auf Auberginen-Caponata mit Pistazienöl
Tuna tataki on eggplant caponata with pistachio oil

€ 31,90

Burrata di Bufala con Pomodorini

Büffel Burrata mit Datteltomataten
Buffalo burrata with Cherry Tomatoes

€ 24,90

Parmigiana Alfio's

Gratinierte Auberginen
Eggplant au gratin

€ 21,90

Polpo Alfio's

Octopus auf einer Emulsion aus kirsch-tomaten, oliven,
Sultanien und Kapernpulver
Octopus on an emulsion of Cherry tomatoes, olive, sultanas
and Sicilian Caper Powder

€ 26,90

Tartare di Manzo Alfio's

Rinder Tatar
Beef Tatar

€ 29,90

Tartare di Tonno Alfio's

Thunfischtatar
Tuna tartare

€ 29,90

Nastri di calamari su crema di piselli con bottarga

Calamari bänder auf Erbsencreme und Bottarga
calamari Ribbons on pea cream and bottarga

€ 26,90

ZUPPE

SUPPEN – SOUPS

Zuppa Alfio's

Kartoffelcreme mit Pilzen, und Trüffel
Potato cream with mushrooms, chestnuts and
truffle

€ 24,90

Zuppa di Pesce

Fischsuppe
Fish soup

€ 27,90

Minestra di verdura

Gemüsesuppe
Vegetable soup

€ 14,90

CONTORNI

BEILAGEN – SIDE DISHES

Insalata Mista

Gemischter Salat
Mixed salad

€ 9,90

Patatine fritte con Tartufo

Hausgemachte Pommes mit Trüffel
Home made fried potatoes with truffle

€ 16,90

Patata al forno con Tartufo

Ofenkartoffeln mit Trüffel
Baked potatoes with truffle

€ 16,90

Patatine fritte

Hausgemachte Pommes
Home made fried potatoes

€ 9,90

Purè di Patate

Kartoffelpüree
Mashed potatoes

€ 9,90

Verdure miste alla griglia

Gegrilltes gemischtes Gemüse
Grilled mixed vegetables

€ 12,90

Contorni di Stagione

Saison Beilage
Season supplement

€ 12,90

TARTUFO

TRÜFFEL – TRUFFLE

Uovo Croccante

Knuspriges Ei mit Pecorino-Ragusano schaum und Trüffel
Crispy egg with Pecorino Ragusano foam and truffle

€ 26,90

Linguine fatte in casa in panetto di parmigiano con tartufo a fette

Hausgemachte Linguine in Parmesanlaib
mit gehobeltem Trüffel
Homemade linguine in parmesan with shaved truffle

€ 29,90

Filetto alla Rossini con tartufo a fette

Rinderfilet alla Rossini mit gehobeltem Trüffel
Beef fillet alla rossini with shaving's truffle

€ 69,90

BAMBINI

Penne alla bolognese

€ 18,90

Schnitzel

€ 26,90

Rinder Paillard

€ 26,90

PASTA

NUDELGERICHTE – NOODLES

Lasagnetta Alfio's

€ 24,90

Lasagnetta gefüllt mit mit Majoran aromatisiertem Ricotta, Spargel und Garnelenragout
Lasagnetta filled with ricotta flavored with marjoram, asparagus, and shrimp ragout

Raviolo farcito con ricotta e spinaci, tuorlo d'uovo e spuma al parmigiano

€ 26,90

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli, Eigelb und Parmesan-Schaum
Ravioli filled with ricotta and spinach, egg yolk and Parmesan foam

Tortelli ripieni di manzo brasato, rifiniti con jus e spuma di Parmigiano-Reggiano e tartufo

€ 31,90

Tortelli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, verfeinert in Jus und Parmigiano-Reggiano-Schaum und Trüffel
Tortelli stuffed with braised beef, refined in jus and Parmigiano- Reggiano foam and Truffe

Tagliolini al ragù bianco Tartufato su crema di formaggio

€ 23,90

Tagliolini mit getrüffeltem weißem Ragout auf Frischkäsecreme
Tagliolini with truffled white ragout on cheese creme

Paccheri alla Norma

€ 22,90

Paccheri mit Auberginen und Ricotta
Paccheri with eggplants and ricotta cheese

Paccheri con Tonno, menta

€ 26,90

Paccheri mit Thunfisch, Minze und Zitrone
Paccheri with tuna, mint and lemon

Linguine alle Vongole Veraci

€ 29,90

Linguine mit Venus Muscheln
Linguine with clams

Linguine all' Astice

€ 49,90

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

Risotto Carnaroli Alfio's

€ 29,90

Risotto Carnaroli mit Thunfisch Carpaccio
Risotto Linguine with tuna carpaccio

Linguine alla Carbonara con guancia di suino nero dei Nobredi

€ 22,90

Linguine Carbonara mit Nebrodi-Schwarzer Schweinebacke
Linguine Carbonara with nebrodi black pig cheek

POLLAME & CARNE

HÄHNCHEN & FLEISCH – CHICKEN & MEAT

Petto di pollo di campagna alla Cacciatora

€ 29,90

Maishähnchenbrust nach Jäger - Alfio's-Art
Corn-fed chicken breast, Alfio's style

Torncinella di agnello

€ 45,90

Lamm-Torncinella
Lamb-Torncinella

Filetto di vitello, jus di vitello, salsa alle erbe e foie gras

€ 44,90

Kalbsfilet, Kalbsjus, Kräutersauce und Gänseleberpastete
Veal fillet, veal jus, herb sauce and foie gras

Cotoletta di filetto di vitello frita nel burro chiarificato

€ 44,90

In Butterschmalz gebratenes Kalbschnitzel
Veal fillet Schnitzel fried in clarified butter

Guancia di vitello

€ 42,90

Kalbsbacke, 48 Stunden gegart, serviert in Kochsauce, Kartoffelpüree und Baby-Gemüse
Veal cheek, slow-cooked for 48 hours, served in cooking sauce, with mashed potatoes and baby vegetables

Filetto di Manzo alla griglia (Iowa Beef Packers US-Beef)

€ 59,90

Premium Rinderfilet vom Grill
Premium grilled beef fillet

Rib Eye

€ 59,90

Premium Rib-Eye-Steak

PESCE

FISCH-FISH

Orata alla Griglia

€ 38,90

Gegrillte Dorade
Grilled sea bream

Tonno Alfio's

€ 45,90

Thunfischsteak nach Alfio's Art
tuna steak Alfio's style

Salmone selvatico ai limoni di Sicilia

€ 39,90

Wildlachs mit sizilianischen Zitronen
Wild salmon with Sicilian lemons

Gamberoni (Tigre) alla Liparese

€ 49,90

Gegrillte Scampis (Tiger) nach Liparischer Art
Grilled prawns (tiger) on liparese way

Trancio di Branzino su emulsione di cozze

€ 45,90

Wolfsbarsch-Tranche auf Muschel-Emulsion
Seabass steak on mussel emulsion

LE NOSTRE SALSE

UNSERE SOSSEN * OUR SAUCES

Bernaise - Pepe Verde - Nero D' Avola -

€ 5,90

Gorgonzola

Bernaise - Grüner Pfeffer - Rotwein - Gorgonzola
Bernaise * green pepper - redwein - gorgonzola

WEINE

BOLLICINE

Moet & Chandon Champagne Brut Imperial	0,1l	€ 18,90
Moet & Chandon Champagne Rosé Imperial	0,1l	€ 19,90
Ferrari Maximum Blanc de Blance Trento DOC	0,1l	€ 13,90
Ferrari Maximum Rosé Trento DOC	0,1l	€ 14,90
Prosecco Maximum Rosé Trento DOC	0,1l	€ 14,90

WEISSWEIN

		Glas	Flasche
Finado - Pinot Bianco - Anditian - Südtirol	0,2l	€ 14,90	€ 49,90
Leone - Tasca d'Alnerita - Sicilia	0,2l	€ 18,90	€ 49,90

ROSEWEIN

Minuty Prestigé			
Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren - Minuty, Côtes de Provence	0,2l	€ 15,90	€ 49,90

ROTWEIN

Lunatico Primitivo - Lunatico, Puglla	0,2l	€ 14,90	€ 49,90
Lotto Unico - Governo, Toscano	0,2l	€ 15,90	€ 59,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,75l	€ 9,90
San Pellegrino	0,25l	€ 4,50
Acqua Panna	0,75l	€ 9,50
Acqua Panna	0,25l	€ 4,50
Cola	0,20l	€ 4,90
Cola Light	0,20l	€ 4,90
Cola Zero	0,20l	€ 4,90
Fanta	0,20l	€ 4,90
Sprite	0,20l	€ 4,90
Apfelsaft	0,40l	€ 4,90
Orangensaft	0,40l	€ 4,90
Bitterino	0,10l	€ 4,90

LIMONADEN

San Pellegrino L'Aranciata	0,27l	€ 4,90
San Pellegrino Limonata	0,27l	€ 4,90
Fever-Tree Bitter Lemon	0,20l	€ 4,90
Fever-Tree Ginger Ale	0,20l	€ 4,90
Fever-Tree Tonic Water	0,20l	€ 4,90

BIERE

Spaten Helles vom Fass		
San Miguel vom Fass	0,33l	€ 5,90
Beck's	0,30l	€ 5,90
alkoholfrei	0,33l	€ 5,90
Kristallweizen		
Hefeweizen Franziskaner	0,50l	€ 7,90
Hefeweizen	0,50l	€ 7,90
alkoholfrei	0,50l	€ 7,90