

ANTIPASTI

Ostriche			
Austern Gillardeau	Stück	7,90	
Oysters Gillardeau			
Carpaccio		29,90	
Rinder-Carpaccio mit mit Limettenmayonnaise, Parmigiano-Reggiano-Chips, Cardoncelli-Pilzen und Foie-gras-Granité			
Beef carpaccio with lime mayonnaise, Parmigiano crisps, cardoncelli mushrooms and foie gras granita			
Vitello Tonnato		24,90	
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße-Wachtlei			
Slices of Calf's fillet with tuna caper sauce-quail egg			
Gambero Rosso di Mazara	pro Stück	13,90	
Rote Garnele aus Mazara roh serviert	per piece	13,90	
Red Prawn from Mazara served raw			
Carpaccio di tonno (Bluefin)		31,90	
Thunfisch-Carpaccio mit extra nativem Olivenöl, Maldon-Meersalz, getrockneten Taggiasca-Oliven, Zitronengel, Kapern und Teriyaki-glasur			
Tuna Carpaccio with extra virgin olive oil, Maldon sea salt, dehydrated Taggiasca olives, lemon gel, capers and teriyaki glaze			
Burrata			24,90
Büffel Burrata mit Dattelntomaten			
Buffalo burrata with Cherry Tomatoes			
Parmigiana Alfio's			21,90
Gratinierte Auberginen mit 24 Monate gereiftem Parmigiano-Käse			
Eggplant au gratin with Parmigiano cheese			
Polpo Alfio's			27,90
Oktopus auf Kartoffelschaum, mit Oliven und Kapern			
Octopus on potato foam, with olives and capers			
Tartare di Manzo Alfio's			29,90
Rinder Tatar			
Beef Tatar			
Tartare di Tonno Alfio's			29,90
Thunfischtatar mit Avocado			
Tuna tartare with Avocado			
Tonno Alfio's			33,90
Thunfisch-Sashimi – Bauchstück und Tarantello, Tomatenwasser, Teriyaki-Sauce.			
Tuna Sashimi – Belly and tarantello cuts, tomato water, teriyaki sauce			

ZUPPE

Esenza di mare		29,90
Mediterrane Fischsuppe		
Mediterranean Fish Soup		
Vellutata di zucca		28,90
Kürbissuppe Samtige Kürbisvelouté mit gerösteten Haselnüssen und Trüffel		
Pumpkin Soup		
Silky pumpkin velouté with toasted hazelnuts and truffle		
Minestra di verdura		14,90
Gemüsesuppe		
Vegetable soup		

TARTUFO

Uovo Poche		29,90
Pochiertes Ei bei 62° serviert auf Kartoffelcreme, Cardoncelli-Pilzen und schwarzem Trüffel		
62° Poached Egg		
served on potato cream with cardoncelli mushrooms and black truffle		
Carciofi Alfio's		29,90
Gebratene Artischocken gefüllt mit Pecorino-Schaum, Knoblauch und Petersilie und Trüffel		
Fried artichokes stuffed with pecorino foam, garlic and parsley and truffle		
Linguine al tartufo		31,90
Hausgemachte Linguine in Parmesan mit gehobeltem Trüffel		
Homemade linguine in parmesan with shaved truffle		

CONTORNI

Wildkräutersalat		9,90
Wild herb salad		
Hausgemachte Pommes mit Trüffel		16,90
Home made fried potatoes with truffle		
Bratkartoffel mit Rosmarin		7,90
Baked potatoes		
Hausgemachte Pommes		9,90
Home made fried potatoes		
Kartoffelpüree		9,90
Mashed potatoes		
Spinat		9,90
Spinach		
Wilder Brokkoli		10,90
Wild Broccoli		

BAMBINI

Penne alla bolognese		18,90
Schnitzel		26,90
Pinsa Margherita		18,90
(Tomaten & büffel-Mozzarella)		
kinder bis 14j		

PASTA

Fettuccine Alfio's	33,90	Lasagnetta	27,90
Fettuccine mit Pistaziensauce und Garnelen		Hausgemachte Lasagnetta	
Fettuccine with pistachio sauce and shrimp		mit 10 Stunden geschmortem Rinderragout und einer Fonduta aus Milch und Parmigiano	
Tortelli Alfio's	33,90	Homemade Lasagnetta	
Tortelli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, verfeinert in Jus und Parmigiano-Reggiano-Schaum und Trüffel		with 10-hour slow-cooked beef ragout and a Parmigiano-milk fon	
Tortelli stuffed with braised beef, refined in jus and Parmigiano- Reggiano foam and Truffe		Linguine alla Nerano	26,90
Fettuccine Manzo e Tarfufo	33,90	Linguine mit Zucchini, Parmigiano und Basilikum	
Fettuccine mit geschmortem Rindfleisch-Ragout & trüffel		Linguine with zucchini, Parmigiano and basil	
Fettuccine with braised beef truffled ragout & truffle		Linguine alle Vongole Veraci	29,90
Spaghetti di Mazara del Vallo	36,90	Linguine mit Venus Muscheln	
Spaghetti in intensivem Garnelenextrakt, mit getrockneter Alge und kurz gebratener roter Garnele		Linguine with clams	
Spaghetti tossed in an intense red prawn extract, finished with dehydrated seaweed and lightly seared red prawn		Linguine all' Astice	55,90
		Linguine mit Hummer	
		Linguine with lobster	
		Linguine alla Carbonara	26,90
		Linguine Carbonara mit Nebrodi-Schwarzer Schweinebacke	
		Linguine Carbonara with nebrodi black pig cheek	

CARNE

Filetto di agnello	45,90
Lammfilet auf Erbsencreme, mit Jus aus eigenem Fond und Kräuterpulver	
Lamb fillet on pea cream, with natural jus and aromatic herb powder	
Guancia di vitello	45,90
Kalbsbacke, 48 Stunden gegart	
Veal cheek, slow-cooked , served in cooking sauce	
Cotoletta di filetto di vitello	45,90
In Butterschmalz gebratenes Kalbschnitzel	
Veal fillet Schnitzel fried in clarified butter	
Filetto di Manzo Premium U.S.A	59,90
Premium Rinderfilet vom Grill	
Premium grilled beef fillet	
Filletto Wellington ab 2 person	p.p 69,90
Rinderfilet Wellington Blätterteig gebacken mit Schinken	
Beef Wellington puff pastry baked with ham. S.F. 2 people	
Ossobuco Alfio's	44,90
Geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto	
braised veal shank with saffron risotto	
Wagyu-Alfio's(150 g)	74,90
Wagyu-filet mit fermentierter schwarzer Knoblauch-Mayonnaise und Paprika-Eis	
Wagyu Tenderloin	
with fermented black garlic mayonnaise and paprika ice cream	
Coniglio	42,90
Kaninchen bei Niedrigtemperatur gegart, serviert mit reduziertem Jus, confierten Kirschtomaten, Pimientos und Finger-Limette	
Rabbit cooked at low temperatureserved with its reduced cooking jus, confit cherry tomatoes, pimientos and finger lime	

PESCE

Orata	39,90
Gegrillte Dorade	
Grilled sea bream	
Tonno Alfio's	49,90
Thunfisch-Tataki auf Auberginen-Caponata mit Pistazienöl (Bluefin)	
Tuna tataki on eggplant caponata with pistachio oil (Bluefin)	
Salmone	48,90
Lachs (Label Rouge) mit sizilianischen Zitronen	
Wild salmon with Sicilian lemons	
Gamberoni	41,90
Gegrillte Garnelen	
serviert auf Ponzu-Sauce mit Zitruszesten	
Grilled Prawns	
served with ponzu sauce and citrus zest	
Trancio di Branzino	45,90
Wolfsbarsch-Tranche mit einer Emulsion aus Zafferano und Mais	
Sea bass slice with an emulsion of zafferano and corn	

POLLAME

Petto di Pollo	31,90
Maishähnchenbrust nach Jäger - Alfio's-Art	
Corn-fed chicken breast, Alfio's style	
Fleisch- und Fischgerichte werden mit Baby-Gemüse serviert.	
Meat and fish dishes are served with baby vegetables.	