

Η δημιουργική ομάδα του **Alpino Cucina Italiana**, σας προσκαλεί να ζήσετε μια μοναδική γευστική εμπειρία, με πρωταγωνιστές τις ολόφρεσκες πρώτες ύλες και τους νόστιμους συνδυασμούς των υλικών. Με τον chef Mauro Peressini στο ηνδάλιο θα ζήσουμε μαζί ένα μοναδικό γαστρονομικό ταξίδι με άρωμα Ιταλίας.

Πριν από **44 χρόνια το Alpino** άνοιξε τις πόρτες του στη γειτονιά του Παλαιού Φαλήρου, διεκδικώντας επάξια τον τίτλο του πιο ιστορικού εστιατορίου των νοτίων προαστίων. Πρόσφατα οι φίλοι του **Alpino** απέκτησαν νέο στέκι στα βόρεια προάστια και συγκεκριμένα στο Χαλάνδρι.

Ο chef, το προσωπικό και οι συνεργάτες των δύο εστιατορίων δουλεύουν ασταμάτητα για να διαδώσουν στον κόσμο τα νόστιμα, γευστικά μυστικά της old time classic αηλιά και της avante garde κουζίνας.

Η ζεστή διακόσμηση, τα νόστιμα πιάτα, οι προσεγμένα επιλεγμένες ετικέτες κρασιών, η ατμοσφαιρική μουσική και το ευγενικό προσωπικό, θα συνοδεύσουν ένα αξέχαστο γεύμα με την οικογένεια, τους φίλους, ή τους συνεργάτες σου.

Και για αυτή τη χρονιά τα εστιατόρια **Alpino** αποτελούν επιλογή προορισμό, όχι μόνο στους ήλτρες της αυθεντικής, ιταλικής γεύσης, αηλιά και για εκείνους που αναζητούν μια μικρή απόδραση από την καθημερινότητα.

Με εκτίμηση

Κωνσταντίνος και Ενάγγελος Σκάρλας

alpino

Homemade Pasta

Χειροποίητη ποικιλία άρτου με συνοδευτικά 2,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Βελούδινη κρέμα κολοκύθας 12,90€

Κρέμα κολοκύθας με μεσογειακές γαρίδες και ήλαδι τρούφας

Anelli Verdi 9,60€

Δαχτυλίδια κρέπας με ρικότα και σπανάκι, κρέμα τυριών και τριμμένα φουντούκια

Bruschetta 7,90€

1. Μηρουσκέτα με φρεσκοκομμένη ντομάτα, παρμεζάνα, σκόρδο και αρωματικά βότανα
2. Μηρουσκέτα με φρέσκια μοτσαρέλλα, ντομάτα, προσούτο και φρέσκο βασιλικό

Ta Panzerotti μας 7,50€

Καϊτσουνάκια από ζυμάρι πίτσας γεμιστά με:
1. Φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα και βασιλικό
2. Διάφορα ιταλικά τυριά (gorgonzola, scamorza, provolone)

Κρέπες Rosy 7,60€

Κρέπες με γέμιση τριών τυριών, γκρατινέ στο φούρνο

Flan μανιταριών 9,80€

Flan από άγρια μανιτάρια, τρούφα και σάλτσα από τυρί taleggio

Μανιτάρια Πορτοπέλο 11,90€

Ψητά μανιτάρια Portobello με σουφλέ τυριών και φρέσκο βουκάνικο 'salsiccia' αρωματισμένο με ήλαδι τρούφας

Μανιτάρια πλευρώτους 8,60€

Φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους, ψημένα με χοντρό αλάτι και αγουρέλαιο

Carpaccio 12,40€

Μοσχαρίσιο carpaccio με τηγανητή gorgonzola και μαρμελάδα ντομάτας

Vitello Tonnato 11,90€

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου βουά με ελαφριά σάλτσα tonnata, μιλφέιγ παρμεζάνας και φρέσκα λαχανικά

Bufala e Prosciutto 13,80€

Mozzarella di Bufala, prosciutto με ρόκα και ντοματίνια

alpino

ΣΑΛΑΤΕΣ

<i>Σαλάτα με όσπρια</i>	9,80€
Σαλάτα, με κινόα, φακές, ρεβύθια και μαυρομάτικα φασόλια μαριναρισμένα με φρέσκα μυρωδικά και dressing γιαουρτιού με κουρκουμά	
<i>Panzanella</i>	10,40€
Η ιταλική χωριάτικη, με φρέσκες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, σέλιερι, ξερό ψωμί και φρέσκια μοτσαρέλλα	
<i>Καίσαρα</i>	11,90€
Κίτσιακή σαλάτα του "Καίσαρα" με ψητό κοτόπουλο, μαρούλι, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα, αραβική πίτα και σως Σίζαρ	
<i>Σπανάκι</i>	10,40€
Baby σπανάκι, κόκκινο ραντίτσιο, φρέσκα μανιτάρια με σως γκοργκοντζόλα, σπλήδι και καραμελωμένα καρύδια	
<i>Προσούτο</i>	11,20€
Σαλάτα με προσούτο, αγγούρι, κάπαρη, μαρούλι, κρουτόν, ρόκα, φηύδες από παρμεζάνα και σως βινεγκρέτ	
<i>Ρόκα</i>	9,70€
Φρέσκια τραγανή ρόκα με παρμεζάνα, ντοματίνια, κουκουναίρι και καραμελωμένο βασιόμικο	
<i>Μεσογειακή</i>	12,20€
Ψητό μανούρι με τριλογία λαχανικών, προσούτο, ντοματίνια, σουσάμι, τραγανή πίτα σε ελαιόλαδο μυρωδικών	
<i>Caprese</i>	10,40€
Η σημαία της ιταλικής κουζίνας, με φρέσκια μοτσαρέλλα, φρεσκοκομμένη ντομάτα και pesto βασιλικού	
<i>Φράουλα</i>	10,80€
Δροσερή τριλογία μαρουλιών με καβουρδισμένα καρύδια, flakes φράουλας και μοτσαρελλάκια bocconcini σε απαλή βινεγκρέτ φρέσκιας φράουλας	
<i>Σολομόν</i>	11,80€
Καπνιστός σολομός με σπανάκι, ρόκα, φρέσκο κρεμμυδάκι, αγγούρι, κρουτόν και σως βινεγκρέτ	

alpine

Homemade Pasta

ZYMARIKA

<i>Amalfitana</i>	10,90€
Spaghetti chitarra με ντοματίνια, σκόρδο, ελιές, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, βασιλικό και κατακίσινα ρικότα	
<i>Pomodoro</i>	9,80€
Spaghetti chitarra με φρέσκια σάλτσα από ώριμες ντομάτες, σκόρδο και βασιλικό	
<i>Porcini</i>	15,80€
Spaghetti chitarra με ραγού από μανιτάρι porcini και παρμεζάνα	
<i>Ναζάνα a la Bolognese</i>	11,90€
Πράσινα νιζάνια σγκρατέν με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά	
<i>Tartufo</i>	14,80€
Reginette με προσούτο σε κρέμα μαύρης τρούφας, mascarpone και αρωματισμένη σάλτσα βουτύρου με φασκόμηλο	
<i>Κοτόπουλο</i>	11,90€
Reginette με μπουκιές κοτόπουλο, καλαμπόκι, φρέσκα μανιτάρια και κρέμα σε λευκό κρασί	
<i>A la Tirolese</i>	10,90€
Παπαρδέλλες με speck, κολλοκυθάκια, καρύδια, φρέσκια ντομάτα και μια σταγόνα κρέμα γάλακτος	
<i>Ραγού μοσχάρι</i>	12,40€
Παπαρδέλλες με ραγού από μοσχάρι γάλακτος, μαγειρεμένο με καρότο, κόκκινο κρασί και σάλτσα ψητού	
<i>Ossobuco</i>	17,20€
Παπαρδέλλες με ossobuco από μοσχάρι γάλακτος αργά μαγειρεμένο, σε κόκκινη σάλτσα	
<i>Πέστο</i>	10,90€
Casarecce με φρέσκο χειροποίητο πέστο βασιλικού και κουκουναίρι χτυπημένο στο γουδί, με κρέμα χαμηλών λιπαρών και σκόρδο	
<i>Σιγοψημένη χοιρινή πανσέτα</i>	11,90€
Μια υπέροχη συνταγή από την περιοχή του Βεζούβιου, με ζυμαρικό casarecce, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης, μπέικον, κρέμα mascarpone και χοιρινή πανσέτα	

Τα ζυμαρικά μας είναι φρέσκα και παρασκευάζονται καθημερινά στο χώρο μας

alpino

Φρέσκα Ζυμαρικά

Μάμα Ρόζα 11,20€

Rigatoni με μπέικον αβραμένο με βότκα, φρέσκια ντομάτα και απαλή κρέμα

Carbonara

Επιλέξτε την γεύση που σας ταιριάζει μεταξύ:

1. Spaghetti με αυθεντική σάλτσα Carbonara από αυγό, πανσέτα και παρμεζάνα 12,90€

2. Spaghetti με κρέμα, πανσέτα και 3 είδη τυριών 10,90€

Gorgonzola Trufa 16,90€

Spaghetti. Ένας μοναδικός συνδυασμός με δύο από τις πιο ιδιαίτερες και έντονες γεύσεις, δεμένες αρμονικά

Γαρίδες 16,70€

Spaghetti με γαρίδες. Όλα τα μυστικά του σεφ μέσα στη μακαρονάδα

Mare 18,40€

Spaghetti με караβιδόψυχα, σοταρισμένη σε ελαιόλαδο σκόρδου, μαιντανό και φρέσκα ντομάτα ζάρι

Bianco nero 13,60€

Μαύρες ταλιατέλλες με καπνιστό σοθλομό, φρέσκια ντομάτα, πράσο και βότκα σε ροζέ σάλτσα

PABIOLI

Σπανάκι Ρικότα 12,60€

Ραβιόλι με γέμιση από σπανάκι και φρέσκια ρικότα, με σως κρέμας και πούδρα από μανιτάρια porcini

Άγρια Μανιτάρια 12,90€

Ραβιόλι με γέμιση από άγρια μανιτάρια, προσσούτο σε κρέμα από παρμεζάνα

Porcini 15,20€

Ραβιόλι με γέμιση από μανιτάρι porcini και κρέμα μαύρης τρούφας

Brasato 14,80€

Ραβιόλι με γέμιση αργά μαγειρεμένου μοσχαριού, ψημένο σε κόκκινο κρασί και κρέμα τυριών

alpino

Homemade Pasta

PIZOTO



Savoia

13,80€

Ριζότο με κρασί Barolo και σταγόνες από τυρί gorgonzola

Porcini

14,90€

Ριζότο μεμανιτάρι porcini, παρμεζάνα, αρωματισμένο με ήλαδι τρούφας

Κοτόπουλο

11,90€

Ριζότο με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκαμανιτάρια, παρμεζάνα και κρέμα χαμηλών λιπαρών

Θαλασσινών

14,20€

Ριζότο με γαρίδες, φρέσκα μύδια, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, ήευικό κρασί, safran και παρμεζάνα

Καραβίδες

19,80€

Ριζότο με καραβιδόψιχα, ήλαδι τρούφας και παρμεζάνα σε απαήή ροζέ σάλτσα

Όλα τα τυριά και τα κρέατα είναι φρέσκα.
Τα θαλασσινά είναι φρεσκοκατεψυγμένα για την ασφάλειά σας.
Δεν χρησιμοποιούμε συντηρητικά, διογκωτικά και βελτιωτικά.

alpino

ΠΙΤΣΕΣ

Μαργαρίτα

Λεπτή ζύμη πίτσας με τυρί γκούντα και σάλτσα ντομάτας

Κανονική / Γίγας

10,50€ / 14,90€

Προβόντο

Λεπτή ζύμη πίτσας με prosciutto di parma, ντοματίνια, φρέσκαμανιτάρια, μοτσαρέλλα και σάλτσα ντομάτας

14,10€ / 18,40€

Milano

Λεπτή ζύμη πίτσας με σαλάμι Μιλάνο, ψάδι τρούφας,μανιτάρια porcini, ντοματίνια και σάλτσα ντομάτας

14,10€ / 18,40€

Pomodoro

Λεπτή ζύμη πίτσας με φρέσκια λευκή μοτσαρέλλα, ντοματίνια, ρόκα στη μέση και σάλτσα ντομάτας

12,90€ / 17,40€

Biancaneve

Λεπτή ζύμη πίτσας με φρέσκια μοτσαρέλλα, καπνιστή provola, γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα και κρέμα τρούφας

13,80€ / 18,20€

Κοτόπουλο

Λεπτή ζύμη πίτσας με ψητό κοτόπουλο, μπρόκολο, ντοματίνια, ελαφριά σάλτσα ντομάτας και λευκό τυρί χαμηλών λιπαρών

12,90€ / 17,40€

Ρόκα Παρμεζάνα

Λεπτή ζύμη πίτσας με φιλύδες Parmigiano Reggiano, ντοματίνια, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλλα και φύλλα ρόκας

12,90€ / 17,40€

Όλες οι πίτσες φτιάχνονται καθημερινά από δικό μας φρέσκο ζυμάρι και περιέχουν γνήσιο τυρί γκούντα Ολλανδίας, μοτσαρέλλα Ιταλίας και σάλτσα ντομάτας από δική μας συνταγή. Το ζυμάρι είναι χοιρινή εμποσίτση. Τα αθλητικά μας είναι ελληνικά.

alpine

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Bistecca... 800gr για δύο άτομα 34,80€

Συνοδεύεται με τρεις υπέροχες ζεστές σάλτσες, χωριάτικες τηγανιτές πατάτες και καψαλισμένο ψωμί στη σάρα

Φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο 10,40€

Φρέσκο μπιφτέκι γαλοπούλας 11,90€

Φρέσκο μπιφτέκι από μοσχαρίσιο άπαχο κρέας 11,90€

Σάλτσα επιλογής:

A. Κρέμα τυριών 2,00€

B. Σάλτσα Al Pino 2,00€

Φρέσκο φιλέτο μοσχαρίσιο 22,00€

Tagliata από οργανικό μοσχάρι Black Angus  19,90€

Φρέσκος σολομός Νορβηγίας 14,90€

Γαρνιτούρες

Πατάτες τηγανιτές, πατάτα ψητή, ρύζι, πουρέ, βραστά λαχανικά

al pino

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλετίνη tricolore 13,60€

Φιλετίνη χοιρινά με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό και μοτσαρέλα

Χοιρινό κότεϊ Brese 23,00€

Κότσι με μανιτάρια porcini και πουρέ πατάτας με άρωμα τρούφας

Το Brasato 13,40€

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι γάλακτος με κόκκινο κρασί και φρέσκα λαχανικά, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας

Σκαλοπίνια a la Romana 15,80€

Σκαλοπίνια από μοσχάρι γάλακτος με προσούτο και φασκόμηλο σε σάλτσα από λευκό κρασί

Ραβάνο 24,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο με σως gorgonzola, καρύδια και σελινόριζα

Burro e Tartufo 24,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο με βούτυρο αρωματισμένο με τρούφα

Porcini 24,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο με μανιτάρια porcini, φρέσκα μυρωδικά και παρμεζάνα

Γεμιστό στήθος κοτόπουλο 12,50€

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι, προσούτο και σως κρέμα safran

Κοτομπουκιές 10,50€

Ζουμερές παναρισμένες μπουκιές από φρέσκο κοτόπουλο με κλασική σάλτσα χίλια νησιά

Σνίτσελ χοιρινό πανέ 10,20€

Σάλτσα Επιλογής: Αλλο Κρέμ 2,50€
 Παρμεζάνας 3,00€

Γαρνιτούρες

Πατάτες τηγανιτές, πατάτα ψητή, ρύζι, πουρέ, βραστά λαχανικά

alpino

Homemade Pasta

ΜΠΥΡΕΣ

<i>Kaiser</i> 330ml	2,90€
<i>Heineken</i> 330ml	2,90€
<i>Fix</i> 330ml	2,90€
<i>Peroni</i> 330ml	3,20€
<i>Βαρέλι</i> Μεγάλο Ποτήρι	3,70€
<i>Βαρέλι</i> Μικρό Ποτήρι	2,70€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

<i>Coca Cola</i> 250ml	1,90€
<i>Coca Cola light</i> 250ml	1,90€
<i>Coca Cola zero</i> 250ml	1,90€
<i>Sprite</i> 250ml	1,90€
<i>Fanta μπλε</i> 250ml	1,90€
<i>Fanta κόκκινη</i> 250ml	1,90€
<i>Σόδα</i> 250ml	1,90€
<i>San Pellegrino</i> 250ml	2,60€
<i>San Pellegrino</i> 750ml	3,90€
<i>Νερό εμφιαλωμένο</i> 1lt	1,50€

alpine

ΠΟΤΑ

Απλό	6,50€
Σπρέιαλ	8,50€
Ούζο Πλωμάρι 200ml	7,50€
Ούζο ποτήρι	3,50€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Capuccino	2,00€
Espresso	1,50€

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην είσοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από την αρμόδια εφορία.

Το κατάστημα υπόκειται σε αγορανομικό έλεγχο.
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ε. Κ. Σκάρλας.

Το κατάστημα δεν ευθύνεται για τυχόν τυπογραφικά λάθη.

alpino



•Π. ΦΑΛΗΡΟ

ΛΕΩΦ. ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ 4 & ΝΑΪΑΔΩΝ 1

έναντι Μαρίας Φλοίσβου (Αβέρωφ)

στάση τραμ Τροκαντερό

Τηλ.: 210 9844000 - 210 9880311

Τηλ./Fax: 210 9840855

e-mail: info@al-pino.gr



•ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΗ 66

Τηλ.: 210 6830355 - 210 8020011

Fax: 210 6815355

e-mail: xalandri@al-pino.gr



www.alpino.gr