

Σας καλωσορίζουμε στο **Alpino Cucina Italiana**, στο εστιατόριο που φροντίζουμε το κάθε γεύμα σας να μην είναι ένα απλό φαγητό, αλλά μία νέα εμπειρία, μία εκδήλωση που μοιράξετε με την οικογένεια, τους φίλους, τους συνεργάτες σας.

Με αυτή την αρχή πορευόμαστε **43 ολόκληρα χρόνια**, διεκδικώντας επάξια τον τίτλο ενός από τα πλέον ιστορικά Ιταλικά εστιατόρια της πόλης.

Στο νέο μας Μενού θα βρείτε επιλογές old time classics των **Alpino Cucina Italiana** που οι παλιοί μας φίλοι «δεν μας επιτρέπουν να αλλιάξουμε» αλλά και νέα πιάτα που θα προκαλέσουν τους πιο απαιτητικούς και τους λάτρεις της Ιταλικής Κουζίνας.

Για τους λάτρεις του κρασιού, διατηρούμε μία πλήρη λίστα κρασιών από επιλεγμένους παραγωγούς. Μη διστάσετε να μας ρωτήσετε για το κρασί, που ταιριάζει γευστικά στην επιλογή του γεύματος σας.

Η οικογένεια των **Alpino Cucina Italiana** σας εύχεται να έχετε μία ευχάριστη διαμονή στο χώρο μας.

Με εκτίμηση
Κωνσταντίνος και Ενώγγελος Σκάργας

alpino

Homemade Pasta

Χειροποίητη ποικιλία άρτου με συνοδευτικά 2,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Vitello Tonnato

14,80€

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου νουά με ελαφριά σάλτσα tonnata και τραγανά λαχανικά εποχής

Carpaccio

12,40€

Μοσχαρίσιο carpaccio με sformatino παρμεζάνας, φύλλα ρόκας, αρωματισμένο με λάδι τρούφας

Quartetto Bruschetta

7,90€

Μπρουσκέτα με φρεσκοκομμένη ντομάτα, παρμεζάνα, σκόρδο και αρωματικά βότανα
Μπρουσκέτα με φρέσκια μοτσαρέλλα, ντομάτα, προσούτο και φρέσκο βασιλικό
Μπρουσκέτα με ψητές μελιτζάνες, μανιτάρια, φρεσκοκομμένα ντοματίνια και βασιλικό
Μπρουσκέτα με τυρί μασκαρπόνε, ρόκα και καπνιστό σολινόμο

Ta Panzerotti μας

7,50€

Καλτσουνάκια από ζυμάρι πίτσας γεμιστά με:

1. Φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλλα και βασιλικό
2. Φρέσκα μανιτάρια, τυρί ρικότα και προσούτο
3. Διάφορα ιταλικά τυριά (gorgonzola, scamorza, provolone)
4. Μοσχαρίσιο ραγού και μοτσαρέλλα

Μελιτζάνες παρμεζάνα

7,90€

Μελιτζάνες ψημένες στο φούρνο με ελαφριά σάλτσα ντομάτας, παρμεζάνα και καπνιστή scamorza

Μανιτάρια Πορτοπέλο

11,90€

Ψητά μανιτάρια Portobello με σουφλέ τυριών και φρέσκο λουκάνικο 'salsiccia' αρωματισμένο με λάδι τρούφας

Μανιτάρια πλευρώτους

8,60€

Φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους, ψημένα με χοντρό αλάτι και αγουρέλαιο

Μύδια Ντιζόν

8,20€

Φρέσκα αχνιστά μύδια, με λευκό κρασί, γλυκό σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι και μια "ιδέα" μουστάρδα Dijon

Μύδια a la tarantina

8,20€

Φρέσκα αχνιστά μύδια με καυτερή σάλτσα ντομάτας

Bufala e Prosciutto

13,80€

Mozzarella di Bufala, prosciutto με ρόκα και ντοματίνια

Οι πατάτες είναι φρέσκιες. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο Finesse με HACCP και ISO 9000. Μετά το παραδίδουμε προς βιοκαύσιμα. Το ροκφόρ είναι μηλε τυρί Δανίας.

ovisno
alps

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σπανάκι

10,40€

Baby σπανάκι, κόκκινο ραντίτσιο, φρέσκα μανιτάρια με σως gorgonzola, αχλάδι και καραμελωμένα καρύδια

Ρόκα

9,70€

Φρέσκια τραγανή ρόκα με παρμεζάνα, ντοματίνια, κουκουνάρι και καραμελωμένο βαλσάμικο

Μπέλα

10,80€

Φύλλα ρόκας, βαλιεριάνα με μοτσαρελλάκια bocconcini, ημίλιαστη ντομάτα, κάπαρη, παρμεζάνα και βινεγκρέτ φρέσκου βασιλικού

Καίσαρα

11,90€

Κλασική σαλάτα του "Καίσαρα" με ψητό κοτόπουλο, μαρούλι, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα, αραβική πίτα και σως Σίζαρ

Μεθουσιακή

12,20€

Ψητό μανούρι με τριηλογία λαχανικών, προσούτο, ντοματίνια, σουσάμι, τραγανή πίτα σε ελαιόλαδο μυρωδικών

Προσούτο

11,20€

Σαλάτα με προσούτο, αγγούρι, κάπαρη, μαρούλι, κρουτόν, ρόκα, φλύδες από παρμεζάνα και σως βινεγκρέτ

Φράουλα

10,80€

Δροσερή τριηλογία μαρουλιών με καβουρδισμένα καρύδια, flakes φράουλας και μοτσαρελλάκια bocconcini σε απαλή βινεγκρέτ φρέσκιας φράουλας

Σολομού

11,80€

Καπνιστός σολομός με σπανάκι, βαλιεριάνα, ρόκα, φρέσκο κρεμμυδάκι, πράσινο μήλο, κρουτόν, και βινεγκρέτ γιαούρτι-πορτοκάλι

Caprese

10,40€

Η σημαία της ιταλικής κουζίνας, με φρέσκια μοτσαρέλα, φρεσκοκομμένη ντομάτα και pesto βασιλικού

Σαλάτα με όσπρια

9,80€

Σαλάτα, με κινόα, φακές, ρεβύθια και μαυρομάτικα φασόλια μαριναρισμένα με φρέσκα μυρωδικά και dressing γιαουρτιού με κourkouμά

Το λάδι στις σαλάτες είναι αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

alpine

Homemade Pasta

ZYMAPIKA

Gorgonzola Trufa

16,90€

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

Porcini

15,80€

Spaghetti με ραγού από μανιτάρι porcini και παρμεζάνα

Pomodoro

9,80€

Spaghetti με φρέσκια σάλτσα από ώριμες ντομάτες, σκόρδο και βασιλικό

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€

Γαρίδες

16,70€

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

Nerano

11,60€

Linguini με τηγαντά κολοκυθάκια, σκόρδο, φρέσκο βασιλικό, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, με κρέμα casciocavallo και παρμεζάνα

Κοτόπουλο

11,90€

Reginette με μπουκιές κοτόπουλο, καλαμπόκι, φρέσκα μανιτάρια και κρέμα σε λευκό κρασί

Tartufo

14,80€

Reginette με προσούτο σε κρέμα μαύρης τρούφας, mascarpone και αρωματισμένη σάλτσα βουτύρου με φασκόμηλο

Ossobuco

17,20€

Παπαρδέλες με ossobuco από μοσχάρι γάλακτος αργά μαγειρεμένο, σε κόκκινη σάλτσα

Ραγού μοσχάρι

12,40€

Παπαρδέλες με ραγού από μοσχάρι γάλακτος, μαγειρεμένο με καρότο, κόκκινο κρασί και demi glace

Σιγοψημένη χοιρινή πανσέτα

11,90€

Μια υπέροχη συνταγή από την περιοχή του Βεζούβιου, με ζυμαρικό trottolo, 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 σβησμένο με βότκα, φρέσκια ντομάτα και απαλή κρέμα

Sicilliana

12,00€

Rigatoni με σιγοψημένη σάλτσα από ώριμες ντομάτες, σκόρδο, μελιτζάνες σωτέ, κάπαρη, καπνιστή μοτσαρέλα και τριμμένο πεκορίνο

Vignaiola

14,20€

Casarecce με ραγού από φρέσκο ιταλικό λουκάνικο "salsiccia",μανιτάρια porcini και τυρί mascarpone

Πέστο και καραβίδες

17,70€

Casarecce με φρέσκο χειροποίητο πέστο βασιλικού, ντοματίνια ψημένα στο φούρνο και καραβιδοουρές

Νιόκι σολομού

12,40€

Χειροποίητα νιόκι πατάτας με καπνιστό σολομό, πράσο, ντοματίνια, σβησμένο με βότκα σε απαλή ροζέ σάλτσα

ΡΑΒΙΟΛΙ

Porcini

15,20€

Ραβιόλι με γέμιση από μανιτάρι porcini και κρέμα μαύρης τρούφας

Άγρια Μανιτάρια

12,90€

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

Μαύρη Τρούφα

15,90€

Ραβιόλι με γέμιση από μαύρη τρούφα, μαγειρεμένο με την πιο παραδοσιακή συνταγή από τη Βόρεια Ιταλία

Brasato

14,80€

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

Σολομού

14,80€

Ραβιόλι με γέμιση από φρέσκο σολομό, πράσο και ricotta

Τα ζυμαρικά μας είναι φρέσκα και παρασκευάζονται καθημερινά στο χώρο μας

alpine

Homemade Pasta

PIZOTO



Παντζάρια

11,90€

Ριζότο με παντζάρια, κρέμα torinambur και σταγόνες gorgonzola

Verde

10,90€

Ριζότο με αρακά, σπανάκι, κολοκυθάκια και κρέμα παρμεζάνας

Porcini

14,90€

Ριζότο μεμανιτάρι porcini, παρμεζάνα, αρωματισμένο με λάδι 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, λευκό κρασί, safran και παρμεζάνα

Καραβίδες

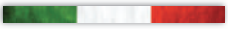
19,80€

Ριζότο με καραβιδόψιχα, λάδι τρούφας και παρμεζάνα σε απαλή 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



Κανονική / Γίγας

Μαργαρίτα

10,50€ / 14,90€

Λεπτή ζύμη πίτσας με τυρί γκούντα και σάλτσα ντομάτας

Προσούτο

14,10€ / 18,40€

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

Milano

14,10€ / 18,40€

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

Pomodoro

12,90€ / 17,40€

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

Biancaneve

13,80€ / 18,20€

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

Κοτόπουλο

12,90€ / 17,40€

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

Bianco Verde

13,40€ / 17,80€

Λεπτή ζύμη πίτσας με σπανάκι, φρέσκια μοτσαρέλλα, τυρί γκοργκοντζόλα και τριμμένα καρύδια

Parmigiana

13,40€ / 17,80€

Λεπτή ζύμη πίτσας με καπνιστή μοτσαρέλλα, μελιτζάνες, ντοματίνια με φρέσκο λουκάνικο "salsiccia", σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα

Ρόκα Παρμεζάνα

12,90€ / 17,40€

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

Όλες οι πίτσες φτιάχνονται καθημερινά από δικό μας φρέσκο ζυμάρι και περιέχουν γνήσιο τυρί γκούντα Ολλανδίας, μοτσαρέλλα και σάλτσα ντομάτας από δική μας συνταγή.

Το ζαμπόν είναι χοιρινή ωμοπλάτη. Τα αλλαντικά μας είναι ελληνικά.

al primo

Homemade Pasta

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Φρέσκο μπιφτέκι γαλοπούλας 11,90€

Φρέσκο μπιφτέκι από μοσχαρίδιο άπαχο κρέας 11,90€

Σάλτσα επιλογής:

A. Κρέμα τυριών 2,00€

B. Σάλτσα Al Pino 2,00€

Φρέσκο φιλέτο κοτόπουλο 10,40€

Ταγλιατά από φρέσκο ψαρονέφρι 17,90€

Χοιρινό φιλέτο με κρέμα μανιταριών και αρωματισμένη σάλτσα κόκκινου κρασιού

Φιλέτο μοσχαρίδιο 22,00€

Σάλτσα Επιλογής:

Burro e tartufo: βούτυρο αρωματισμένο με μαύρη τρούφα 3,00€


Pepper: με αρωματικό πράσινο πιπέρι και κρέμα 3,00€

Porcini: με μανιτάρι porcini, φρέσκα μυρωδικά και παρμεζάνα 4,00€

Mediterranea: με φρέσκια ντομάτα, κάπαρη, μυρωδικά, ξύσμα λεμονιού και ελαιόλαδο 2,00€

Ταγλιατά από οργανικό μοσχάρι Black Angus  19,90€

Με τρυφερά φύλλα σαλάτας, παλαιωμένο βαλσάμικο, παρθένο ελαιόλαδο, Parmigiano Reggiano, καψαλισμένο ψωμί στη σχάρα και πατάτες τηγαντές

Burger Black Angus  16,40€

Με χοντροκομμένο μοσχάρι Black Angus, χωριάτικες τηγαντές πατάτες, αγγουράκι τουρσί, iceberg, ντομάτα και σως βουτύρου

Φρέσκος σολομός Νορβηγίας 14,90€

Φρέσκο ψάρι ημέρας 24,00€

al pino

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



Σνίτσελ χοιρινό πανέ 10,20€

Σάλτσα Επιλογής: Αλα Κρέμ 2,50€

Mediterranea 2,50€

Γλυκόξινη 2,50€

Φιλετίνια Καπνιστή μελιτζάνα 14,80€

Φιλετίνια χοιρινά με σάλτσα καπνιστής μελιτζάνας και τραγανές πίτες

Κοτομπουκιές 10,50€

Ζουμερές παναρισμένες μπουκιές από φρέσκο κοτόπουλο με κλασική σάλτσα χίλια νησιά

Γεμιστό στήθος κοτόπουλο 12,50€

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι, προσούτο και σως κρέμα safran

Stracetti 24,00€

Ψηλοκομμένα φιλετίνια από μοσχαρίσιο φιλέτο με σως βαλσάμικο και tortino kous kous με λαχανικά

Μπριζόλα "a la Parmigiana" 22,00€

Μπριζόλα από μοσχάρι γάλακτος "a la parmigiano" γκρατινέ με μανιτάρια και τυρί

alpino

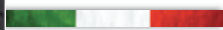
Homemade Pasta

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	3,20€
<i>San Pellegrino</i> 750ml	7,00€
<i>Νερό εμφιαλωμένο</i> 1lt	1,50€

alpine

ΠΟΤΑ



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

ΡΟΦΗΜΑΤΑ



Cappuccino	2,00€
Espresso	1,50€

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

Τα 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.



alpin



•Π. ΦΑΛΗΡΟ

ΛΕΩΦ. ΠΟΣΕΙΔΩΝΟΣ 4 & ΝΑΪΑΔΩΝ 1
έναντι Μαρίνας Φλοίσβου (Αβέρωφ)
στάση τραμ Τροκαντερό
Τηλ./Fax: 210 9840855
Τηλ.: 210 9880311
e-mail: info@al-pino.gr



•ΜΑΡΟΥΣΙ

ΒΑΣ. ΣΟΦΙΑΣ 50 & ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ
ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΑΣΤΑΛΙΑΣ
Τηλ.: 210 8020011
Fax: 210 8060069
e-mail: marousi@al-pino.gr



•ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΗ 66
Τηλ.: 210 6830355
Τηλ./Fax: 210 6815355
e-mail: xalandri@al-pino.gr

www.alpino.gr

alpino