



Alfredo

& CO PASTA FRESCA

Vår historia sträcker sig tillbaka till 1985 då Renato och Leopoldo startade tillverkning av färsk pasta på Hantverksgatan 8 på väster i Lund. Alfredos Pasta Fresca sålde pasta till såväl restauranger och butiker som i liten skala till glada kunder direkt i den egna butiken - många av er har följt oss ända sedan dess. Innan starten hade Renato och Leopoldo praktiserat på den fabrik i Milano som levererade pastabageriets fem maskiner, och familj och vänner utgjorde smakpanel innan man drog igång sin egen tillverkning. Båda behöll sina jobb vid sidan om Alfredos Pasta Fresca, Renato som lärare i italienska och Leopoldo som fotograf.

Så småningom flyttar Alfredos Pasta Fresca in i Saluhallen och blir en pasta- och pizzarestaurang, med Lunds första espressomaskin. Restaurangen blir snart ett tillhåll för många stamgäster och en stor skara vänner. En recension i Sydsvenskan från 1996 beskriver hur man i "kosmopolitisk stil kan slå sig ner runt bardisken, som täcks av en Perstorpsskiva angenämt mönstrad i pistagegrönt". Man kan bli serverad fem olika pasta, samtliga för 40 kronor inklusive lingondricka. "Kaffe i olika espressovarianter kostar 10 till 15 kronor, och förutom dagens pasta finns pastasallad till samma pris, samt stora lövtunna pizzaskivor för 25 kronor. Därtill den berömda italienska desserten tiramisu".

Pasta, pizza, vin, desserter och kaffe kompletteras med italienska produkter som oliver, oljor, salami, prosciutto, Panettone och mycket annat. När den stora om- och tillbyggnaden av Saluhallen sker 2012, flyttar Alfredos Pasta Fresca in i den nya delen och får förutom sin stora livliga bardisk även många sittplatser i den nya restaurangen.

2019 skrivs ett nytt kapitel när vännerna Massimo och Diego kommer in i verksamheten - båda med en lång bakgrund från restauranger såväl i Italien som Sverige. Idag drivs Alfredos Pasta Fresca av Massimo och Diego med Renato som "Consigliere". Renato har bit för bit delat med sig av sitt hantverkskunnande kring pasta och sin stora kärlek till italiensk mat, och traditionen lever vidare. Hjärtligt välkommen till oss i Saluhallen!

MENY

ANTIPASTO

GRILLADE SCAMPI 119:-

Scampi, citron, persilja, sås och ruccola

SAUTERADE MUSSLOR 105:-

Musslor, vitlök, vitvinsås, tomat, persilja

RUCCOLA SALLAD 79:-

Ruccola, färska champinjoner, Parmesan, Crema di Balsamico

BLANDAD SALLAD 99:-

Salladsblad, ruccola, baby spenat, svarta oliver, saltorkade tomater, grillad aubergine och zucchini

CARPACCIO AV BRESAOLA 109:-

Ruccola, bresaola, Parmesan, citronolja

CAPRESE 119:-

Ruccola, buffelmozzarella, tomater, pesto

ANTIPASTO BURRATA 140:-

Burrata, grillad aubergine, Parmaskinka

ANTIPASTO ALFREDO 150:-

Grillade grönsaker, oliver, kronärtskockor, saltorkade tomater, buffelmozzarella, Parmaskinka

ANTIPASTO MISTO 140:-

Grillade grönsaker, oliver, kronärtskockor, saltorkade tomater, tre olika ostar, tre olika salami

OSTTALLRIK 120:-

Ett urval av våra finaste ostar!

RISOTTO

KARLJOHANSSVAMP & TRYFFELKRÄM 159:-

SALSICCIA & SCAMORZA 159:-

Scamorza är en rökt mozzarella

CITRON & SCAMPI 169:-

RISOTTO SORRENTO 179:-

Tomatsås, vitlök, burrata, krispig pancetta pepata, persilja

PASTA

PASTA BOLOGNESE ELLER TOMATSÅS 139:-

SPAGHETTI ARRABBIATA 149:-

Spaghetti, tomatsås, vitlök, peperoncino, Pecorino romano, persilja

SPAGHETTI CARBONARA 155:-

Spaghetti, guanciale/pancetta pepata, äggula, Pecorino romano, svartpeppar, persilja

SPAGHETTI PUTTANESCA 155:-

Spaghetti, tomatsås, vitlök, svarta oliver, kapris, ansjovis, oregano

FETTUCCINE BOSCAIOLA 169:-

Fettuccine, champinjoner, kräm på Karljohan, smör, Parmesan och persilja

FETTUCCINE ALFREDO 149:-

Fettuccine i smör- och Parmesansås, Parmesan och svartpeppar

PAPPARDELLE SALSICCIA & ZUCCHINI 169:-

Pappardelle med salsiccia och zucchini i vitvinsås, Parmesan och persilja

CONCHIGLIE 169:-

med ansjovis och zucchini i vitvinsås, vitlök, citronzest

PACCHERI 169:-

Paccheri i Pecorino romanosås och friterad zucchini

PACCHERI FRUTTI DI MARE 179:-

Paccheri med scampi, blåmusslor och stora räkor i vitvinsås, vitlök, persilja

RAVIOLI 179:-

Fyllt med Karljohanssvamp, serveras med brynt smör, krispigt speck (lufttorkat kallrökt), Parmesan

GNOCCHI

GNOCCHI med Bolognese/Tomatsås/Pesto 139:-

GNOCCHI BURRATA med tomatsås och burrata 159:-

GNOCCHI ROSA gnocchi gjord på rödbetor, serverad med Gorgonzolasås och ruccola 149:-

PIZZA SLICE

MARGHERITA 60:-

Tomatsås och mozzarella

KOKT SKINKA 70:-

Tomatsås, mozzarella, kokt skinka

PEPERONI 70:-

Tomatsås, mozzarella, stark Ventricina

DIAVOLA 75:-

Tomatsås, mozzarella, stark salsiccia calabra, svarta oliver

4 OSTAR 75:-

Tomatsås, mozzarella, Gorgonzola, scamorza, Parmesan

VEGETARISK 75:-

Tomatsås, mozzarella, zucchini, paprika och aubergine

KAPRIS OCH ANSJOVIS 75:-

Tomatsås, mozzarella, stark salsiccia calabra, kapris, ansjovis och oregano

ALFREDO SPECIAL 75:-

Tomatsås, mozzarella, ruccola, Parmaskinka eller Ventricina, Parmesan

PESTO & BACON 75:-

Pesto, mozzarella, champinjoner, bacon

SPENAT 79:-

Pesto av spenat, mozzarella, baby spenat, salsiccia, Parmesan

TRYFFEL 79:-

Tomatsås, mozzarella, Felino salami, ruccola, tryffelkräm

VECKANS PIZZA 79:-

Ny pizza varje vecka

FATTO A MANO CON AMORE

All pasta och gnocchi vi serverar är tillverkad av oss själva här i Saluhallen - på italiensk semola, ägg, vatten & mycket kärlek!

DESSERTER

VÅR EGEN TIRAMISÙ 69:-

VÅR EGEN PANNA COTTA 65:-

med bärås eller choklad

CITRONTÅRTA 69:-

Citronkräm på en krispig botten & ett täcke av maräng

PROVOLONE DOLCE 79:-

Provolone-ost med honung och valnötter

TARTUFO GELATO 65:-

Klassisk italiensk semifreddo.

TRE CANNOLI 35:-

en choklad, en pistache, en citron

GELATO

TRE TESKEDAR GELATO AV OLIKA SMAKER 30:-

GELATO TVÅ SMAKER 55:-

GELATO AFFOGATO CAFFÈ 79:-

Vaniljglass med en enkel espresso

GELATO AFFOGATO AMARENA 89:-

Vaniljglass med Amarenasås av vilda svarta körsbär

CAFFÈ

ESPRESSO ENKEL 28:- / MACCHIATO 28:-

ESPRESSO DUBBEL 35:- / MACCHIATO 38:-

CAPPUCCINO 42:-

CAFFE LATTE 42:-

LATTE MACCHIATO 40:-

AMERICANO 35:-

TE 35:-