



PASTASUTA

primi in bontà

LA NOSTRA PASTA FRESCA:

Our fresh home-made pasta:

Caserecce
Caserecce

Bigoli
Bigoli

Tagliatelle
Tagliatelle

Lasagna del giorno € 9,00
Lasagna of the day

Ravioli artigianali di stagione
Artisanal ravioli of the season

Olio o Burro € 9,00
Olive oil or butter

Pomodoro + € 1,50
Tomato sauce and basil

Ragù alla bolognese + € 2,00
Ragù alla bolognese

Guanciale + € 2,00
Pork's cheek

Burrata o stracciatella + € 2,00
Burrata or stracciatella

Paccheri
Paccheri

Fusilli
Fusilli

I NOSTRI SUGHI ARTIGIANALI:

Our home-made sauces

Cacio e pepe € 7,00
Pecorino cheese and black pepper

Gricia € 7,50
Pecorino cheese and guanciale (pork's cheek)

Amatriciana € 7,50
Tomato sauce, guanciale (pork's cheek) and onion

Carbonara € 7,50
Eggs, guanciale (pork's cheek), pecorino cheese and black pepper

Ragù alla bolognese € 7,00
Ragù alla bolognese

Ragù di cinghiale € 8,00
Wildboar ragù

Ragù d'anatra € 8,00
Duck ragù

Pesto alla genovese € 6,00
Classic basil pesto

Pomodoro € 6,00
Tomato sauce and basil

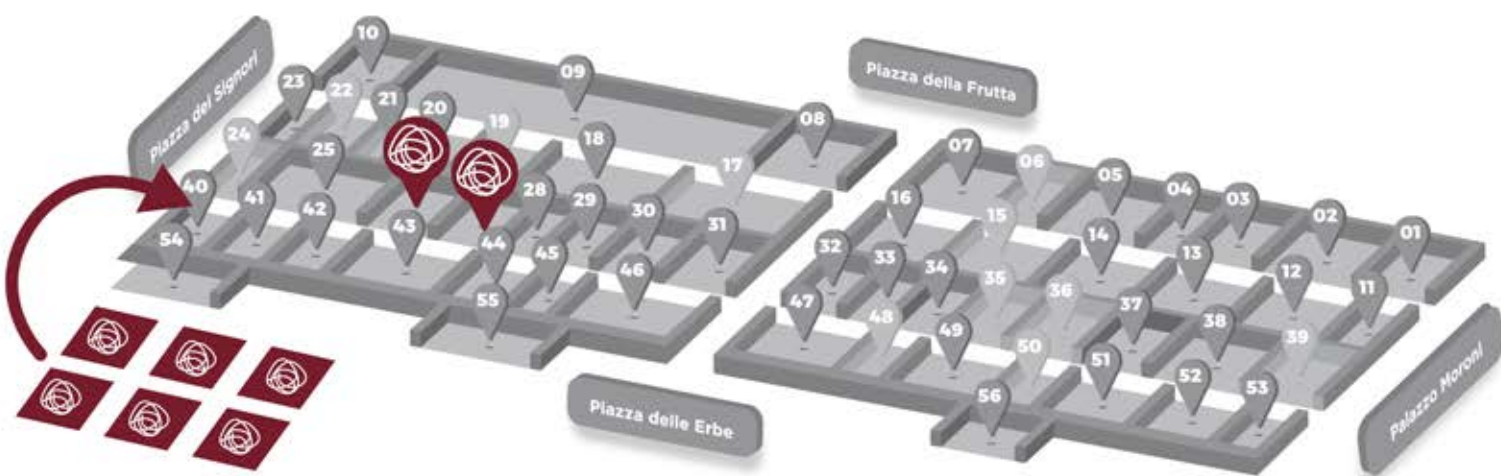
Arrabbiata € 6,50
Tomato sauce and chilli peppers

Grana/Pecorino incluso
Grana Padano or Pecorino cheese included in the price

Cottura espressa in 5 minuti
Servizio € 1,00
(incluso 1 cestino di pane)
(2° cestino di pane € 0.50 a persona)

Cooked in 5 mins
Service € 1.00
(including 1 basket of bread)
(2nd basket of bread € 0.50 per person)





PASTASUTA

primi in bontà



SPRITZ APEROL / CAMPARI € 4,00

BOLLICINE

Prosecco EXTRA DRY F.lli Collavo € 4,00

Prosecco DOC Treviso cantina Mosole € 4,00

BIANCHI FERMI

Ribolla Gialla € 4,00

Lugana Candri € 4,00

Pinot Grigio € 4,00

ROSSI

Cabernet Franc € 4,00

Merlot cantina Mosole € 4,00

Refosco € 4,00

Valpolicella € 4,00

**SPRITZ O PROSECCO
+ MOZZARELLA IN CARROZZA
€ 6.00**

BIRRE ARTIGIANALI

Bionda € 3,50

Rossa € 4,00

Doppio malto € 4,50

BIBITE

Coca € 2,50

Coca zero € 2,50

Fanta € 2,50

Acqua Nat/Gas 1/2 lt € 1,00

Vieni ad ordinare in negozio oppure chiama 392 1219262

