

# Pasta

SELEZIONE BY MAESTRI DELLA PASTA

- SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA - QUELLA VERA!** 1,3,7 **€ 24,00**
- 🇮🇹 Spaghetti di pasta fresca all'uovo, Guanciale, Tuorlo d'uovo pastorizzato, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, pepe nero
  - 🇫🇷 Spaghetti aux œufs frais, bacon, jaune d'œuf pasteurisé, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, poivre noir
  - 🇬🇧 Fresh egg pasta spaghetti, slow, pasteurized egg yolk, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, black pepper
- .....Pinot Grigio "P. Leo" 🍷 €8 🍷 €33 - Sangiovese "Gran Sasso" 🍷 €8,5 🍷 €31
- TAGLIATELLE RUVIDE AL TARTUFO** 🌿 1,3,7 **€ 32,00**
- 🇮🇹 Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, crema di tartufo e funghi + 2 gr di tartufo fresco
  - 🇫🇷 Tagliatelles de pâtes fraîches aux œufs, crème de truffe et champignons + 2 g de truffe fraîche
  - 🇬🇧 Tagliatelle of fresh egg pasta, truffle cream and mushrooms + 2 g of fresh truffle
- .....Montepulciano "Antico Portico" 🍷 €9 🍷 €35
- FUSILLONI GIGANTI CON PORCINI & FUNGHI MISTI TRIFOLATI** 🌿 1,3,7 **€25,00**
- 🇮🇹 Fusilloni di pasta fresca all'uovo, con porcini e funghi misti trifolati
  - 🇫🇷 Fusilloni de pâtes fraîches aux œufs, avec cèpes et mélange de champignons sautés
  - 🇬🇧 Fusilloni of fresh egg pasta, with porcini and sautéed mixed mushrooms
- .....Montepulciano "Antico Portico" 🍷 €9 🍷 €35
- TROFIETTE DI SEMOLA DI GRANO DURO AL PESTO FRESCO GENOVESE** 🌿 1,8 **€21,50**
- 🇮🇹 Trofiette lavorate a mano di semola di grano duro, pesto fresco di basilico, pinoli, anacardi ed Olio EVO
  - 🇫🇷 Trofiette artisanales de semoule de blé dur, pesto de basilic frais, pignons de pin, noix de cajou et huile EVO
  - 🇬🇧 Trofiette handmade of durum wheat semolina, fresh basil pesto, pine nuts, cashews and EVO oil
- .....Rosato "Il Pumo" I.G.P. 2022 🍷 €9 🍷 €31
- TORTELLONI AL "BURRO E SALVIA"** 🌿 1,3,7 **€ 23,50**
- 🇮🇹 Tortelloni giganti verdi ripieni di ricotta e spinaci con burro e salvia
  - 🇫🇷 Tortelloni vert géant fourré à la ricotta et aux épinards avec beurre et de sauge
  - 🇬🇧 Giant green tortelloni filled with ricotta and spinach with butter and sage
- .....Pinot Grigio I.G.P. - 2022 🍷 €8 🍷 €33
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO & PEPE** 🌿 1,3,7 **€21,50**
- 🇮🇹 Spaghetti, pecorino e pepe
  - 🇫🇷 Spaghetti, cacio e pepe (fromage pecorino et poivre)
  - 🇬🇧 Spaghetti, cacio e pepe (pecorino cheese and pepper)
- .....Chardonnay "Domus" 🍷 €8 🍷 €29
- RISOTTO DEL GIORNO - FANTASIA DELLO CHEF** **da €25,00**
- 🇫🇷 Risotto du jour - Fantaisie du chef
  - 🇬🇧 Risotto of the day - Fantasy of our chef
- PASTA DEL GIORNO - FANTASIA DELLO CHEF** **da €25,00**
- 🇫🇷 Pâtes du jour - Fantaisie du chef
  - 🇬🇧 Pasta of the day - Fantasy of our chef
- GNOCCHI ALLA SICILIANA** 🌿 1,3,7 **€20,00**
- 🇮🇹 Gnocchi con pomodoro e mozzarella, melanzane fritte e basilico al forno
  - 🇫🇷 Gnocchis au four à la tomate et à la mozzarella avec aubergines frites et basilic
  - 🇬🇧 Baked gnocchi with tomato and mozzarella, fried aubergines and fresh basil
- .....Chardonnay "Domus" 🍷 €8 🍷 €29
- LASAGNA TRADIZIONALE** 1,3,7,9 **€ 21,50**
- 🇮🇹 Lasagna all'uovo con salsa alla bolognese di manzo e besciamella
  - 🇫🇷 Lasagne aux œufs et sauce bolognaise au bœuf et béchamel
  - 🇬🇧 Egg lasagna with beef Bolognese sauce and bechamel
- PARMIGIANA DI MELANZANE TIPICA PUGLIESE** 🌿 1,7 **€21,00**
- 🇫🇷 Parmigiana d'aubergine au four
  - 🇬🇧 Baked Eggplant Parmigiana