

SCEGLI IL TIPO DI PASTA CHE PREFERISCI E ABBINALO AL CONDIMENTO CHE PIÙ TI PIACE.

SCEGLI IL CONDIMENTO

tra i tipi sempre disponibili

Pomodoro

Salsa di pomodoro cherry siciliano

Cacio e pepe

Pecorino stagionato del Lazio e pepe

Amatriciana

Pancetta di Amatrice, pecorino stagionato del Lazio e pomodoro

Amatriciana bianca "Gricia"

Pancetta di Amatrice e pecorino stagionato del Lazio

Pesto Genovese

Basilico DOP ligure, pinoli, grana e pecorino stagionato del Lazio

Burro e parmigiano

Grande classico con Parmigiano Riserva 24 mesi

Carbonara

Pancetta di Amatrice, uovo di allevamenti a terra, pecorino stagionato del Lazio

Ragù di carne selezionato

Carne piemontese da allevamenti tracciati

Le nostre specialità

Chiedi al nostro staff le proposte della settimana

DESSERT € 5

*Tiramisù • Composizione di frutta fresca • Strudel di mele
Torta al cioccolato • La proposta della settimana*

LE NOSTRE CROSTATE

Utilizziamo solo confetture fresche preparate nelle nostre cucine con frutta di stagione di produttori locali bio.

SCEGLI LA PASTA € 10

tra i tipi sempre disponibili

All'uovo

Tagliatelle, Spaghetti, Gnocchi, Maccheroncini, Caserecce

La ripiena

Ravioli di ricotta e spinaci

Proposta della settimana

Chiedi al nostro staff la nuova proposta settimanale

LE SPECIALI

Questi formati utilizzati verranno proposti giornalmente all'interno del nostro bistrot. Potrete trovare alcune delle seguenti proposte:

Pasta Integrale, Pasta di Kamut, Pasta di Farine Antiche, Pasta di Farro nei formati speciali come tagliolini, pappardelle, tagliatelle e ripiene particolari



Per rendere la nostra pasta unica e inconfondibile usiamo solo farine di produttori locali realizzate senza l'utilizzo di pesticidi, macinate a pietra e tracciate.

**COPERTO E ACQUA
SONO COMPRESI NEL PREZZO**

IL VINO

In piena armonia con la natura e l'ambiente, il nostro vino è biologico e senza solfiti aggiunti

BOLLICINE

Castel del Lupo • Lombardia

Vino spumante bio, pinot nero
€ 4 Calice • € 20 Bottiglia

BIANCHI

Telos • Veneto • Tenuta Sant'Antonio

*Vino naturale senza solfiti aggiunti
Chardonnay 20% e Garganega 80%*
€ 5 Calice • € 24 Bottiglia

Carlo Pellegrino • Sicilia

Biosfera vino biologico, Catarratto e Grecanico
€ 3 Calice • € 18 Bottiglia

ROSSI

Carlo Pellegrino • Sicilia

Materico bio, Nerello Mascalese
€ 3 Calice • € 18 Bottiglia

Dolcetto D'Alba Bio • Piemonte • Cascina Bruciata

€ 5 Calice • € 24 Bottiglia

Freisa Bio • Piemonte • Cascina Bruciata

€ 5 Calice • € 24 Bottiglia

-20% SUI VINI D'ASPORTO IN BOTTIGLIA