

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
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

Farina di grano duro Cappelli "Bio" con uovo

*Tagliatelle,
Spaghetti,
Maccheroncini,
Caserecce (senza uovo)*

Farina integrale Bio (senza uovo)

Caserecce

Farina di Farro e Quinoa Bio (senza uovo)

Maccheroncini

La ripiena

Ravioli di ricotta e spinaci

PROPOSTA DELLA SETTIMANA

Chiedi al nostro staff
la nuova proposta settimanale.

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*

SE LA NOSTRA PROPOSTA NON PASTA...

Il tagliere di salumi e formaggi € 10

*Con prodotti certificati che tutelano la terra e gli animali
senza l'utilizzo di pesticidi, conservanti e antibiotici
che derivano da piccoli produttori
che utilizzano antiche e storiche lavorazioni*

Insalata "Zero" € 8

*Preparata con oltre 7 diverse specialità di insalata
raccolte ogni giorno direttamente nel nostro orto,
coltivate senza l'utilizzo di pesticidi e diserbanti.*

IL VINO E BIRRE

*Selezioniamo solo produttori biologici e naturali.
Birre artigianali e vini con basso contenuto di solfiti
sia al calice che in bottiglia.*



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**