

• **PASTA** •

***Spaghettoni
Pomodoro e Basilico**
16

***Chitarra Cacio e Pepe**
18

***Trofie al Pesto,
Patate e Fagiolini**
19

***Ravioli di Malga e Spinaci,
Burro e Salvia**
20

***Spaghetti alle Vongole**
22

***Tagliatelle all'Astice**
27

• **PASTA** •

***Tortellini, Panna e
Parmigiano Reggiano**
20

***La Carbonara di** 
20

***Rigatoni
all'Amatriciana**
19

***Lasagna EXIT
in Cocotte**
18

***Monferrini
al Sugo d'Arrosto**
20

***Pappardelle al
Ragù bianco di Coniglio**
21

*Comunicaci eventuali allergie, intolleranze o diete alimentari particolari.
Il personale è a disposizione per informazioni sugli allergeni e consigli.

*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura o potrebbero essere surgelati all'origine in caso di occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

• VINI AL CALICE •

Menu

BOLLICINE

PHILIPPONNAT
Champagne
Royale Rés. Nature
70% Pinot Noir
28% Chardonnay
2% Meunier
13

THIÉNOT
Champagne Brut
45% Chardonnay
35% Pinot Noir
20% Meunier
15

BIANCHI

MONTENIDOLI
Vernaccia Fiore
2018
100% Vernaccia
8

CUSTODI DELL'ETNA
Etna Bianco Ante
2018
90% Carricante,
10% Grecanico e Minnella
10

DOMAINE BARAT
Chablis 1er Cru
Vaillons 2018
100% Chardonnay
12

ORANGE

SKERK
Ograde 2018
Vitovska, Malvasia,
Sauvignon, Pinot Grigio
12

ROSSI

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo
2018
100% Nebbiolo
9

I MANDORLI
Sangiovese V. alla
Sughera 2016
100% Sangiovese
11

ALAIN GRAS
Saint-Romain
Rouge 2017
100% Pinot Noir
16

• PRE-PASTA •

SELEZIONE DI SALUMI

*Crudo di Parma DOP
"Spigaroli"
50/90gr.
10/17

*Culatello di Zibello
"Podere Cadassa"
50/90gr.
12/20

*Prosciutto Cotto
"Spigaroli"
90gr.
14

CLASSICI DI EXIT

*Pane, Burro e Acciughe
14

*Torchon di Foie Gras
40/80gr.
12/20

*Uova EXIT
16

Birre Artigianali 8/20

Acqua 4

Coperto 4

EXIT

pastificio urbano