

• PRE-PASTA •

***Antipasto all'italiana**

19

***Crudo di Parma DOP
"Spigaroli"**

50/90gr.

10/17

***Culatello di Zibello
"Podere Cadassa"**

50/90gr.

12/20

***Prosciutto Cotto
"Spigaroli"**

90gr.

14

***Ostrica Regal,
Irlanda del Nord**

5

***Pane, Burro e Acciughe**

14

***Torchon di Foie Gras**

40/80gr.

12/20

***Uova EXIT**

16

• 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

***Tortellini, Panna e
Parmigiano Reggiano**

20

***La Carbonara di **

20

***Rigatoni all'Amatriciana**

19

***Lasagna EXIT**

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

CHAMPAGNE

DEBAS-COMIN
Brut Nature G. Cru
Blanc de Blancs
100% Chardonnay
12

BONNET-PONSON
Extra Brut
Cuvée Perpetuelle
*40% Pinot Noir
30% Meunier
30% Chardonnay*
13

ROSATI

CIRELLI
Cerasuolo
d'Abruzzo 2020
100% Montepulciano
8

BIANCHI

LUIGI MAFFINI
Fiano Cilento
Pietraincatenata
2019
100% Fiano
10

DOMAINE GASSIER
Embruns de
Viognier 2020
100% Viognier
9

ORANGE

SLAVCEK
Rebula Reserva
2013
100% Ribolla Gialla
12

ROSSI

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo
2018
100% Nebbiolo
9

CHARLES AUDOIN
Pinot Noir
Bourgogne Rouge
2019
100% Pinot Noir
11

• TASTE OF PASTA •

*Menu Degustazione

48 p.p.

servito per tutto il tavolo,
Acqua e Coperto inclusi.

Birre Artigianali 8/20

Acqua 4

Coperto 4

EXIT

pastificio urbano