

• PRE-PASTA •

• PASTA •

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

*Puntarelle,
Parmigiano e Acciughe

*Cardo & Comté

*Sgombro & Cavolfiore

*Ostrica Regal,
Irlanda del Nord

*Pane, Burro e Acciughe

*Torchon di Foie Gras
40/80gr.

*Uova EXIT


*Spaghettoni
Pomodoro e Basilico

*Chitarra Cacio e Pepe

*Ravioli di Malga e Spinaci,
Burro e Salvia

*Spaghetti alle Vongole

*Tagliatelle all'Astice

*La Carbonara di 

*Lasagna EXIT

*Monferrini
al Sugo d'Arrosto

*Pappardelle al
Ragù di Cervo

*Passatelli in Brodo e
Tartufo Nero

*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 / CORAVIN •

Menu

CHAMPAGNE

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

PIERRE BROCARD
Brut Tradition
*80% Pinot Noir
10% Pinot Blanc
10% Chardonnay*

BIANCHI

PIEROPAN
Soave Classico
Calvarino 2019
100% Garganega

DOMAINE GASSIER
Embruns de
Viognier 2020
100% Viognier

DUPLESSIS
Chablis 1er Cru
Montée de Tonnerre
2017
100% Chardonnay

ORANGE

DOMAINE LOEW
OMaGy 2020
100% Gewurztraminer

ROSSI

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo
2019
100% Nebbiolo

TORTOCHOT
Pinot Noir
Bourgogne Rouge
2019
100% Pinot Noir

P.J. VILLA
Syrah Gamine 2019
100% Syrah

GIROLAMO RUSSO
Etna Rosso
San Lorenzo 2016
*90% Nerello Mascalese
10% Nerello Cappuccio*

• TASTE OF PASTA •

*Menu Degustazione

4 assaggi di Pasta

servito per tutto il tavolo,
Acqua e Coperto inclusi.

Birre Artigianali

Acqua

Coperto

EXIT

pastificio urbano

• BEFORE PASTA •

• PASTA •

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

*Puntarelle Chicory,
Parmesan cheese, Anchovies

*Thistle & Comté Fondue

*Mackerel & Cauliflower

*Oyster Regal,
Northern Ireland

*Bread, Butter, Anchovies

*Foie Gras Torchon
40/80gr.

*EXIT Eggs

*Spaghettoni
Tomato and Basil

*Chitarra Cacio e Pepe

*Spinach and Cheese Ravioli,
Butter and Sage

*Spaghetti with Clams

*Lobster Tagliatelle

*La Carbonara di **PIPERO
ROMA**

*Lasagna EXIT

*Monferrini Ravioli
"al Sugo d'Arrosto"

*Pappardelle with
Venison Ragout

*Passatelli, Broth,
Black Truffle

*Tell us any allergies, intolerances or special dietary diets.
The staff is available for information on allergens and advice.

*Some products are subjected to blast chilling or may be originally frozen
in case of occasional unavailability of the fresh product.

• **WINES BY GLASS / CORAVIN** •

Menu

CHAMPAGNE

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

PIERRE BROCARD
Brut Tradition
80% Pinot Noir
10% Pinot Blanc
10% Chardonnay

WHITE

PIEROPAN
Soave Classico
Calvarino 2019
100% Garganega

DOMAINE GASSIER
Embruns de
Viognier 2020
100% Viognier

DUPLESSIS
Chablis 1er Cru
Montée de Tonnerre
2017
100% Chardonnay

ORANGE

DOMAINE LOEW
OMaGy 2020
100% Gewurztraminer

RED

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo
2019
100% Nebbiolo

TORTOCHOT
Pinot Noir
Bourgogne Rouge
2019
100% Pinot Noir

P.J. VILLA
Syrah Gamine 2019
100% Syrah

GIROLAMO RUSSO
Etna Rosso
San Lorenzo 2016
90% Nerello Mascalese
10% Nerello Cappuccio

• TASTE OF PASTA •

***Tasting Menu**

4 Pasta Tasting

served for the whole table.
Water included.

Artisanal Beers

Water

Service Charge

EXIT

pastificio urbano