



• **COLLABORIAMO CON** •

PASTIFICIO **BENEDETTO CAVALIERI**

PASTIFICIO **FABBRI**

PASTIFICIO **GERARDO DI NOLA**

PASTIFICIO **GRAZIANO**

AGRICOLA **PAOLO PETRILLI**

CASEIFICIO **GENNARI**

FRATELLI **SPIGAROLI**

RE **NORCINO**

FRANTOIO **D'ORAZIO**



# Menu



Exit Pastificio Urbano è, al contempo, la conclusione e il nuovo inizio di un ciclo, di un percorso, di un viaggio.

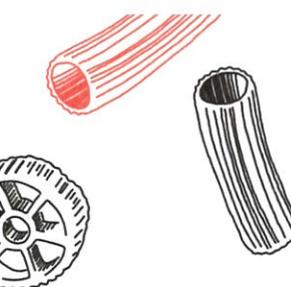
Un viaggio che vuole integralmente celebrare e valorizzare il piatto italiano per eccellenza nel mondo:

La PASTA é condivisione, calore, famiglia, gusto e divertimento...

Questi sono gli ingredienti che ci piacerebbe mettere a tavola!

Riflettiamo sulla Tradizione in maniera leggera, con rispetto ma senza paura.





• PRE-PASTA •

\*Culatello di Zibello DOP  
"Fratelli Spigaroli"  
50/90gr.

\*Puntarelle,  
Parmigiano e Acciughe

\*Cardo & Comté

\*Sgombro & Cavolfiore

\*Ostrica Regal,  
Irlanda del Nord

\*Ostrica Royale D. Hervé,  
Francia

\*Pane, Burro e Acciughe

\*Torchon di Foie Gras  
40/80gr.

\*Uova EXIT

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



• PASTA •

\*Spaghettoni  
Pomodoro e Basilico

\*Chitarra Cacio e Pepe

\*Ravioli di Malga e Spinaci,  
Burro e Salvia

\*Spaghetti alle Vongole

\*Tagliatelle all'Astice

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

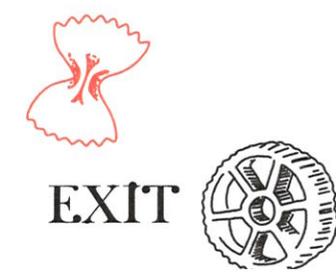
\*La Carbonara di **PIPERO ROMA**  
solo menu degustazione

\*Lasagna EXIT

\*Passatelli in Brodo e  
Tartufo Nero  
solo menu degustazione

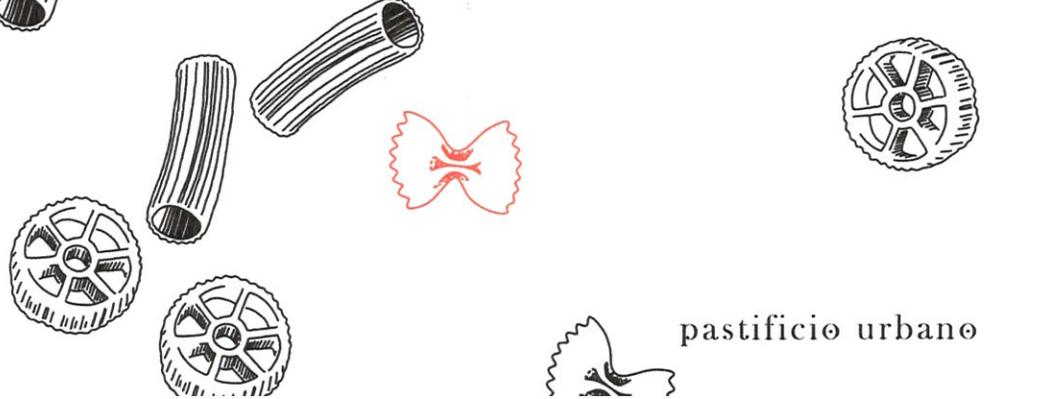
\*Agnolotti del Plin  
al Sugo d'Arrosto

\*Pappardelle al  
Ragù di Cervo



EXIT

pastificio urbano





• VINI AL CALICE / CORAVIN •

**CHAMPAGNE**

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

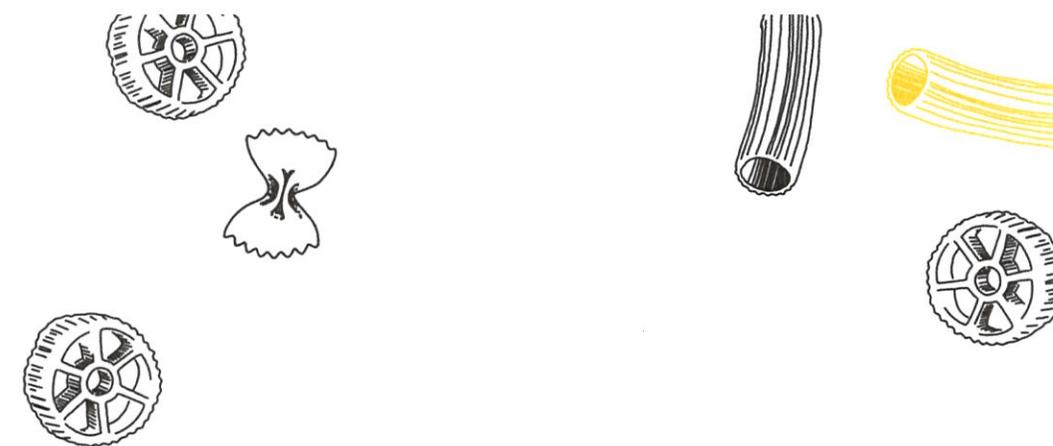
AR LENOBLE  
Brut Intense  
*45% Meunier  
30% Pinot Noir  
25% Chardonnay*

**BIANCHI**

COL DI CORTE  
Verdicchio Sup. Jesi  
Tobia 2019  
*100% Verdicchio*

LOUIS MAX  
Rully Les  
Plantenais 2018  
*100% Chardonnay*

I VIGNERI  
Etna Bianco Sup.  
VignadiMilo 2019  
MAGNUM  
*100% Carricante*



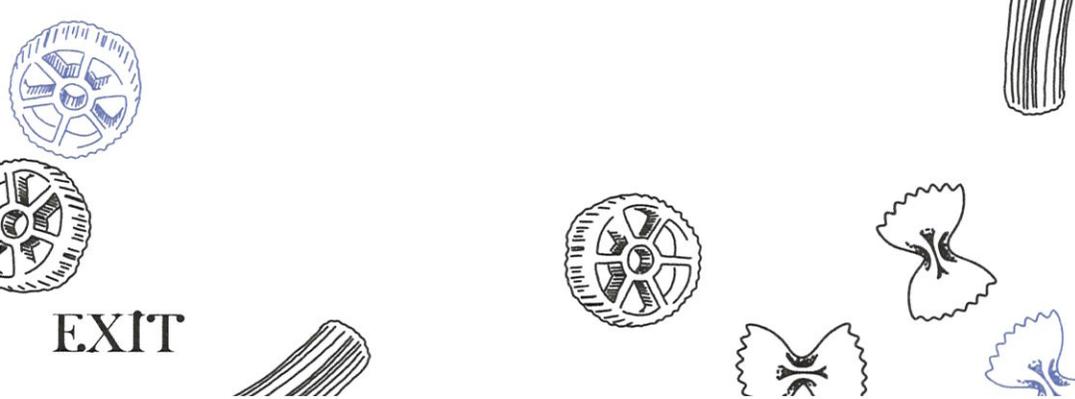
• ASSAGGI DI PASTA •

\*Menu Degustazione

5 assaggi di Pasta

servito per tutto il tavolo.

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



EXIT

pastificio urbano



• ASSAGGI DI PASTA •

\*Menu Degustazione

3 assaggi di Pasta

servito per tutto il tavolo.

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

• VINI AL CALICE / CORAVIN •

**ROSSI**

PIETRAVENTOSA  
Primitivo  
Volere Volare 2019  
*100% Primitivo*

**ORANGE**

BALOG ARPAD  
Kovidinka 2017  
*100% Kovidinka*

GIOVANNI VIBERTI  
Barolo Buon Padre  
2017 MAGNUM  
*100% Nebbiolo*

DOMAINE GAYDA  
Cabernet Franc  
Figure Libre 2019  
*100% Cabernet Franc*

PIERRE JEAN VILLA  
Syrah Gamine 2019  
*100% Syrah*

Birre Artigianali

Acqua

Coperto

EXIT

pastificio urbano