

• 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

GIOVANNI VIBERTI
Barolo Buon Padre
2017 MAGNUM
100% Nebbiolo

DOMAINE MAILLARD
Bourgogne
Pinot Noir 2020
100% Pinot Noir

UGO LESTELLE
Grenache L 2019
100% Grenache

ORANGE

BALOG ARPAD
Kovidinka 2017
100% Kovidinka

Birre Artigianali

Acqua

Coperto

pastificio urbano

EXIT

• **COLLABORIAMO CON** •



PASTIFICIO **BENEDETTO CAVALIERI**

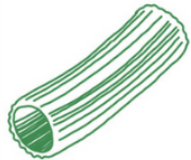


PASTIFICIO **FABBRI**

PASTIFICIO **GERARDO DI NOLA**

PASTIFICIO **GRAZIANO**

PASTIFICIO **VICIDOMINI**



AGRICOLA **PAOLO PETRILLI**

CASEIFICIO **GENNARI**

FRATELLI **SPIGAROLI**

RE **NORCINO**



FRANTOIO **D'ORAZIO**

Menu

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 •

• PASTA •

*Ostrica Regal,
Irlanda del Nord

*Puntarelle,
Parmigiano e Acciughe

*Spaghettoni Integrali
Cappelli, Pomodoro e Basilico

*La Carbonara di **PIPERI ROMA**

*Ostrica Royale D. Hervé,
Francia

*Battuta di Fassona
alla Tartara

*Cappellacci agli Spinaci,
Burro, Salvia e Caffè

*Lasagna EXIT

*Pane, Burro e Acciughe

*Vitello Tonnato

*Gigli al Pesto di Mandorle e
Pomodori Secchi

*Anolini della Bassa
in Brodo di Carne

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

*Calamaro alla Siciliana
& Gazpacho

*Mescaprancesca in
Zuppetta di Mare

*Agnolotti del Plin
al Sugo d'Arrosto

*Torchon di Foie Gras
40/80gr.

*Cardo & Comté

*Spaghettoni Aglio, Olio,
Peperoncino e Calamaretti

*Zitoni Caserecci Spezzati
alla Genovese Napoletana

*Uova EXIT

*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 per occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

EXIT

pastificio urbano

• VINI AL CALICE / CORAVIN •

CHAMPAGNE

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

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

BIANCHI

MONTENIDOLI
Vernaccia di
S. Gimignano 2020
100% Vernaccia

DOMAINE PABIOT
Sauvignon
Pouilly-Fumé 2020
100% Sauvignon

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 per occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

EXIT

pastificio urbano

• TASTE OF PASTA •

*Tasting Menu

3 Pasta Tasting

served for the whole table.

*Tell us about any allergies, intolerances or special diets.
The staff is at your disposal for information on allergens and advice.

• WINES BY GLASS / CORAVIN •

RED

PIETRAVENTOSA
Primitivo
Volere Volare 2019
100% Primitivo

ORANGE

BALOG ARPAD
Kovidinka 2017
100% Kovidinka

GIOVANNI VIBERTI
Barolo Buon Padre
2017 MAGNUM
100% Nebbiolo

DOMAINE MAILLARD
Bourgogne
Pinot Noir 2020
100% Pinot Noir

UGO LESTELLE
Grenache L 2019
100% Grenache

Artisanal Beers

Water

Service Charge

pastificio urbano

EXIT

• WE COLLABORATE WITH •

PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI

PASTIFICIO FABBRI

PASTIFICIO GERARDO DI NOLA

PASTIFICIO GRAZIANO

PASTIFICIO VICIDOMINI

AGRICOLA PAOLO PETRILLI

CASEIFICIO GENNARI

FRATELLI SPIGAROLI

RE NORCINO

FRANTOIO D'ORAZIO

Menu

At the same time, the conclusion and the new beginning of
a cycle, a path, a trip.

A trip that wants to fully celebrate and enhance
the most famous Italian dish in the world:

PASTA is sharing, warmth, family, taste and fun...

These are the ingredients we would like to put on the table!

We reflect on Tradition lightly,
with respect but without fear.



• PRE-PASTA •

• PASTA •

*Oyster Regal,
Northern Ireland

*Puntarelle Chicory,
Parmesan cheese, Anchovies

*Whole Wheat Spaghettoni,
Tomato and Basil

*La Carbonara di **PIPERI ROMA**

*Oyster Royale D. Hervé,
France

*Fassona Beef Steak Tartare

*Spinach "Cappellacci" Ravioli,
Butter, Sage and Coffee

*Lasagna EXIT

*Bread, Butter, Anchovies

*"Vitello Tonnato" Beef,
Tuna, Anchovies & Capers sauce

*Gigli with Almond pesto and
sun-dried Tomatoes

*Anolini Ravioli, Parmesan
and Meat Broth

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

*Stuffed Squid & Gazpacho

*Mescaprancesca in Fish Soup

**"Plin" Ravioli
al Sugo d'Arrosto

*Foie Gras Torchon
40/80gr.

*Thistle & Comté Fondue

*Spaghettoni Garlic, Oil, Chili
and Baby Squid

*Zitoni Caserecci Spezzati
"alla Genovese Napoletana"

*EXIT Eggs

*Tell us about any allergies, intolerances or special diets.
The staff is at your disposal for information on allergens and advice.

*Some products are subjected to blast chilling or could be originally frozen
for occasional unavailability of the fresh product.

EXIT

pastificio urbano

• WINES BY GLASS / CORAVIN •

CHAMPAGNE

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

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

WHITE

MONTENIDOLI
Vernaccia di
S. Gimignano 2020
100% Vernaccia

DOMAINE PABIOT
Sauvignon
Pouilly-Fumé 2020
100% Sauvignon

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

• TASTE OF PASTA •

*Tasting Menu

5 Pasta Tasting

served for the whole table.

*Some products are subjected to blast chilling or could be originally frozen for occasional unavailability of the fresh product.

EXIT

pastificio urbano