

• 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 •

ORANGE

SLAVCEK
Rebula Reserva 2015
100% Ribolla Gialla

ROSE'

MASSERIA L'ASTORE
Massaro Rosa 2021
100% Negroamaro

ROSSI

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo 2020
100% Nebbiolo

EUGENIO ROSI
Marzemino Poima 2018
100% Marzemino

DOMAINE JEAN VAUDOISEY
Bourgogne
Pinot Noir 2020
100% Pinot Noir

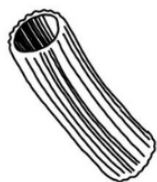
Birre Artigianali

Acqua

Coperto

pastificio urbano

EXIT



• **COLLABORIAMO CON** •



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI



PASTIFICIO FABBRI



PASTIFICIO GERARDO DI NOLA



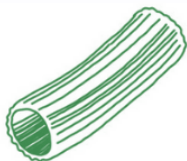
PASTIFICIO GRAZIANO



PASTIFICIO VICIDOMINI



AGRICOLA PAOLO PETRILLI



CASEIFICIO GENNARI

FRATELLI SPIGAROLI



RE NORCINO

FRANTOIO D'ORAZIO



**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 •

*Pane, Burro e Acciughe

*Battuta di Fassona
alla Tartara

*Cappellacci agli Spinaci,
Burro, Salvia e Caffè

*La Carbonara di **PIPERI ROMA**

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

*Insalatina di
Coniglio e Ortaggi

*Gigli al Pesto di Mandorle e
Pomodorini Confit

*Lasagna EXIT

*Torchon di Foie Gras
40/80gr.

*Calamaro Ripieno,
Caprino e Zucchine alla Scapece

*Spaghetti alle Vongole,
Lemongrass e Sommacco

*Agnolotti del Plin
al Sugo d'Arrosto

*Pomodorini, Cipolla di Tropea
e Ricotta salata

*Caponata di Melanzane

*Spaghettoni Aglio, Olio,
Peperoncino e Calamaretti

*Chitarra all'Amatriciana

*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 Grand Cru
Blanc de Blancs
100% Chardonnay

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

BIANCHI

KANTE
Malvasia KM 2020
100% Malvasia Istriana

EDOARDO DOTTORI
Verdicchio Castelli di
Jesi Collebianco 2020
100% Verdicchio

BRUTOUT LE FACTEUR
Vouvray Sec Su'L'Vélo
2020
100% Chenin Blanc

• 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 •

ORANGE

SLAVCEK
Rebula Reserva 2015
100% Ribolla Gialla

ROSE'

MASSERIA L'ASTORE
Massaro Rosa 2021
100% Negroamaro

RED

SCARZELLO
Langhe Nebbiolo 2020
100% Nebbiolo

EUGENIO ROSI
Marzemino Poima 2018
100% Marzemino

DOMAINE JEAN VAUDOISEY
Bourgogne
Pinot Noir 2020
100% Pinot Noir

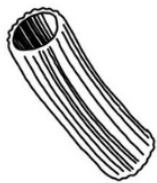
Artisanal Beers

Water

Service Charge

pastificio urbano

EXIT



• WE COLLABORATE WITH •



PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI



PASTIFICIO FABBRI

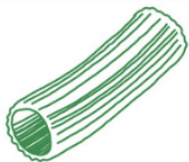
PASTIFICIO GERARDO DI NOLA



PASTIFICIO GRAZIANO

PASTIFICIO VICIDOMINI

AGRICOLA PAOLO PETRILLI



CASEIFICIO GENNARI

FRATELLI SPIGAROLI

RE NORCINO

FRANTOIO D'ORAZIO



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 •

*Bread, Butter, Anchovies

*Fassona Beef Steak Tartare

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

*Rabbit and Vegetables salad

*Foie Gras Torchon
40/80gr.

*Stuffed Squid,
Goat cheese and Zucchini

*Cherry Tomatoes, Red Onion,
Ricotta cheese

*Eggplant Caponata

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

• PASTA •

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

*La Carbonara di **PIPERI ROMA**

*Gigli with Almond pesto and
confit Cherry tomatoes

*Lasagna EXIT

*Spaghetti with Clams,
Lemongrass, Sommacco

*"Plin" Ravioli
al Sugo d'Arrosto

*Spaghettoni Garlic, Oil, Chili
and Baby Squid

*Chitarra all'Amatriciana

*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 Grand Cru
Blanc de Blancs
100% Chardonnay

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

WHITE

KANTE
Malvasia KM 2020
100% Malvasia Istriana

EDOARDO DOTTORI
Verdicchio Castelli di
Jesi Collebianco 2020
100% Verdicchio

BRUTOUT LE FACTEUR
Vouvray Sec Su'L' Vélo
2020
100% Chenin Blanc

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



KANTE
Malvasia KM 2020
100% Malvasia Istriana

