

MENU

PRANZO CENA

LA PASTA E' DI CASA



PASTA FRESCA

Cheers!



CONDIMENTI

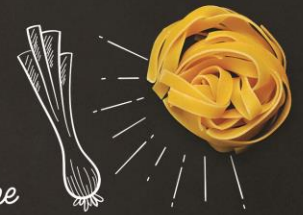


BURRO AFFUMICATO E NOCCIOLE 	7,5	CARBONARA	9,5
BURRO AFFUMICATO, NOCCIOLE TOSTATE, SCORZA DI LIMONE		GUANCIALE, TUORLO D'UOVA PASTORIZZATE, PECORINO ROMANO, PEPE	
POMODORO SAVURÈ 	8	CARLOFORTINA	9,5
SALSA DI POMODORO, BASILICO, CIPOLLA, OLIO EVO		POMODORO FRESCO, FILETTI DI TONNO SOTTOLIO, PESTO	
RAGÙ DI VERDURE 	9	RAGÙ PIEMONTESE	10
VERDURE DI STAGIONE, PREZZEMOLO		POMODORO, CARNI SCELTE DI BOVINO RAZZA PIEMONTESE, PANCETTA DI MAIALE, VINO ROSSO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO, OLIO EVO, AROMI E SPEZIE.	
PESTO ALLA GENOVESE 	9	BISQUE DI GAMBERI	11
BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO, FIORE SARDO, PINOLI, OLIO EVO		GAMBERI*, POMODORO, SCALOGNO, VINO, SPEZIE	
CACIO E PEPE 	9		
PECORINO ROMANO, GRANA PADANO, BURRO, TRIS DI PEPE			
FRESCO DI POMODORO E STRACCIATELLA 	9,5		
POMODORINI FRESCHI SALTATI, STRACCIATELLA, BASILICO, CIPOLLA			



PASTA

preparata fresca tutte le mattine



<i>Pasta ripiena 250g</i>	<i>Pasta di semola 180-200g</i>
AGNOLOTTI DEL SALUMAIÒ	BUGATINI, BUSIATA, MACCHERONI, PACCHERI, MALLOREDDUS
CARNI SCELTE PIEMONTESI, GRANA PADANO, AROMI	
PANSOTTI DI MAGRO	<i>Pasta integrale 180-200g</i>
SPINACI, RICOTTA FRESCA, GRANA PADANO	CHIEDI IL FORMATO DEL GIORNO
<i>Pasta all'uovo 180-200g</i>	<i>Gnocchi di patate 320g</i>
TAGLIATELLE, SPAGHETTI	GNOCCHI DELLA TRADIZIONE
ALLA CHITARRA, TAJARIN 24 TUORLI	

LE LASAGNE SAVURÈ



AL RAGÙ 9
ALLE VERDURE 8 



 Vegano
 Vegetariano

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio prima dell'ordine



OLTRE LA PASTA



BRUSCHETTE MISTE

CON SALSE SAVURÈ, PASTA FRITTA

4

NACHOS DI PASTA FRITTA

CON SALSA CACIO E PEPE E BATTUTO DI POMODORO FRESCO

5

TACOS DI PASTA

CON SALSICCIA DI FASSONA, STRACCIATELLA, CIPOLLA CARAMELLATA

7

PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA

MELANZANA, SALSA DI POMODORO, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO AL BASILICO

6

TARTARE DI SALMONE

SALMONE AFFUMICATO, DADOLATA DI AVOCADO, MAIONESE ALLA SOIA, SESAMO NERO, PASTA FRITTA

7

LE BOWL SAVURÈ

Componi la tua ciotola

12



LA BASE - scegli 1

MALLOREDDUS
PASTA INTEGRALE
INSALATA VERDE
RADICCHIO

LE VERDURE - scegli 3

AVOCADO
MAIS
POMODORINI
OLIVE AL FORNO
CAPPERI
CIPOLLA DI TROPEA
ZUCCHINE
MELANZANE
CAROTE
CAVOLO ROSSO



LE PROTEINE - scegli 2

SALMONE AFFUMICATO
FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO
GAMBERI*
SALSICCIA DI FASSONA
STRACCOETTI DI POLLO
GUANCIALE CROCCANTE
UOVO SODO O FRITTO
STRACCIATELLA
EDAMAME



I CONDIMENTI - scegli 1 salsa e 1 croccante

SALSE:
PESTO GENOVESE
QUERELLE DI RICOTTA
FRESCO DI POMODORO
RAGÙ DI VERDURE
MAIONESE ALLA SOIA
MAIONESE AL WASABI
OLIO SALE E LIMONE

CROCCANTE:
GRANELLA DI NOCCIOLE
GRANELLA DI PISTACCHIO
PINOLI TOSTATI
SEMI DI SESAMO
CIPOLLA CROCCANTE



TIRAMISÙ DELLA CASA

CREMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ, CACAO, SCAGLIE DI CIOCCOLATO

4

MOUSSE AL LIMONE

3

DOLCI

TORTELLI FRITTI

RIPIENI DI RICOTTA, LIMONE E MIELE

3



BEVANDE



Vino

VALDOBBIADENE PROS. SUP. DOC. REBULI
GEWURZTRAMINER KENDERMANNS
RUCHÈ CASTAGNOLE MONFERRATO
NEBBIOLO LANGHE DOC PIO CESARE

C B
4 15
4 16
4 18
5 25
1/4 1/2 IL
3 5 10

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO

Birra

MENABREA 33CL
ALEGHE ARTIGIANALE 33CL
BIONDA (5,5%)
ROSSA (6,5%)
AMBRATA (7,5%)

3,5
5
5
5,5
3
3

Bibite

COCA COLA/ZERO
ESTATHÉ AL LIMONE

Cocktail

SPRITZ APEROL
SPRITZ CAMPARI

5
5

Digestivi

SAN SIMONE
LIMONCELLO
GRAPPA GIALLA O BIANCA

4
4
4

Caffè

ESPRESSO
DECAFFEINATO
MACCHIATO
ORZO
CAPPUCCINO
CAFFÈ CORRETTO
GINSENG

1
1,2
1,2
1,3
2
2
1,3

ACQUA MICROFILTRATA 70CL

1

SERVIZIO, PANE E ACQUA 1,5

Menu Pranzo PASTA, ACQUA E PANE

8,5 EURO

LUNEDÌ-VENERDÌ
12.00-15.00

Padellata Savurè PADELLA DI PASTA + BIRRA

13 EURO A PERSONA

TUTTI I VENERDÌ A CENA

Serata Spritz IL PRIMO SPRITZ SOLO A

1 EURO

IL GIOVEDÌ SERA

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio prima dell'ordine

