La PastariA
Mia Famiglia

„Където храната е емоция!“

СЕЗОННО

STAGIONALI

Това, което обичаме точно сега.

САЛАТА „БАРБАБИЕТОЛА“ 270 гр. ..... **8.49 €**
*Печено цвекло, рукола, **горгонзола**[7], микс от зелени салати, червен лук, **орехи**[8] и круши, овкусени с **балсамов винегрет**[12]*

БУРАТА С ПЕЧЕНИ ЧУШКИ 280 гр. ..... **12.99 €**
*/печени чушки, мариновани с **балсамов оцет**[12], зехтин, мед, чесън и пресни подправки, сирене **бурата**[7], рукола, полу-сушени домати, **шам фъстък**[8]/*

ТОНО 320 гр. ..... **9.99 €**
*/бял фасул, каперси, **риба тон**[4], лук, магданоз, чеснов зехтин, лимон/*

ТЕЛЕШКИ ЕЗИК ПО КАЛАБРИЙСКИ 250 гр. ..... **11.99 €**
*/запечен на фурна с Ндуя, горски гъби и **пармезан**[7]/*

ПЕКОРИНО АЛ ФОРНО 150 гр. ..... **9.99 €**
*/запечено на фурна младо **пекорино**[7], с круши, трюфелов мед и **орехи**[8]/*

НЬОКИ ПО СИЦИЛИАНСКИ 450 гр. ..... **12.99 €**
*Традиционни картофени **ньоки**[1] в сос от калабрийска наденица с фенел, рагу от гъби, доматен сос, сирене **пекорино романо**[7] и пикантен зехтин, поръсени с пресен босилек*

РАВИОЛИ СЪС СЛАДЪК КАРТОФ И „ТАЛЕДЖИО“ 200 гр. ..... **13.99 €**
*/домашно приготвени **равиоли**[1,3] с тесто от цвекло и пълнеж от сладки картофи и сирене **„Таледжо“**[7], в класически сос от **масло**[7] и салвия/*

А ЛА НОРМА 400 гр. ..... **8.99 €**
*/прясна паста **пенне**[1] и традиционен доматен сос с патладжани, поръсени с настъргана зряла **рикота**[7]/*

РИСОТО ФИОРЕ 450 гр. ..... **8.99 €**
*/сготвен по традиционна технология ориз „Карнароли“, крем от карфиол, средиземноморска салса от маслини, сушени домати и печени **лешници**[8]/*

ПИЦА САЛСИЧА 420 гр. ..... **11.99 €**
*/зряло минимум 72 часа **тесто**[1], **моцарела Фиор Ди Лате**[7], сирене **„Скаморца“**[7], италианска наденица с фенел, печен лук, рукола, пикантен зехтин, сирене **„Романо Пекорино“**[7]/*

ПИЦА СЕДАНО 420 гр. ..... **13.99 €**
*/зряло минимум 72 часа **тесто**[1], **моцарела Фиор Ди Лате**[7], крем от **целина**[9], прошуто „Ди Парма“, полусушени домати/*

СВИНСКИ ВРАТ ОТ ЛОМБАРДИЯ 430 гр. ..... **14.90 €**
/запечен свински врат, задушен праз и ароматен гъбен сос/
**ако желаете можете да добавите гарнитура*

ЦИПУРА[4] ПО ТОСКАНСКИ 400 гр. ..... **14.90 €**
*/със сос от **бяло вино**[12], каперси, маслини „Таджаска“, магданоз и чери домати/*
**ако желаете можете да добавите гарнитура*

ГАРНИТУРИ

*Печен карфиол с крем от сладки картофи и **лешници**[8]* 220 гр. ..... **4.99 €**

*Картофи на фурна с розмарин и **пармезан**[7]* 180 гр. ..... **3.49 €**

Инсалата – микс от салати с чери домати и репички 100 гр. ..... **2.99 €**

АЛЕРГЕНИ

1 Зърнени култури, съдържащи глутен **2** Ракообразни **3** Яйца **4** Риба **5** Фъстъци **6** Соя **7** Мляко (вкл. лактоза)
8 Ядки **9** Целина **10** Синап **11** Сусам **12** Серен диоксид и сулфити **13** Лупина **14** Мекотели

La PastariA
Mia Famiglia

"Where food is emotion!"

SEASONAL

STAGIONALI

What we love right now.

BARBABIETOLA SALAD 270 g ..... **8.49 €**
*Roasted beetroot, rocket, **gorgonzola**[7], mixed green salad, red onion, **walnuts**[8] and pears, dressed with **balsamic vinaigrette**[12]*

BURRATA WITH ROASTED PEPPERS 280 g ..... **12.99 €**
*/roasted peppers marinated in **balsamic vinegar**[12], olive oil, honey, garlic and fresh herbs, **burrata**[7] cheese, rocket, semi-dried tomatoes, **pistachios**[8]/*

TUNA 320 g ..... **9.99 €**
*/white beans, capers, **tuna**[4], onion, parsley, garlic olive oil, lemon/*

CALABRIAN-STYLE VEAL TONGUE 250 g ..... **11.99 €**
*/oven-baked with 'nduja, wild mushrooms and **parmesan**[7]/*

BAKED PECORINO 150 g ..... **9.99 €**
*/oven-baked young **pecorino**[7] with pears, truffle honey and **walnuts**[8]/*

SICILIAN-STYLE GNOCCHI 450 g ..... **12.99 €**
*Traditional potato **gnocchi**[1] in a Calabrian sausage sauce with fennel, mushroom ragù, tomato sauce, **pecorino romano**[7] and spicy olive oil, sprinkled with fresh basil*

SWEET POTATO & "TALEGGIO" RAVIOLI 200 g ..... **13.99 €**
*/house-made **ravioli**[1,3] with beetroot dough, filled with sweet potato and **"Taleggio"**[7] cheese, in a classic **butter**[7] and sage sauce/*

PASTA ALLA NORMA 400 g ..... **8.99 €**
*/fresh **penne**[1] pasta in a traditional tomato sauce with aubergine, topped with grated aged **ricotta**[7]/*

RISOTTO FIORE 450 g ..... **8.99 €**
*/cooked the traditional way with "Carnaroli" rice, cauliflower cream, Mediterranean salsa of olives, sun-dried tomatoes and roasted **hazelnuts**[8]/*

PIZZA SALSICCIA 420 g ..... **11.99 €**
*/**dough**[1] proofed for at least 72 hours, **Fior di Latte mozzarella**[7], **"Scamorza"**[7] cheese, Italian sausage with fennel, roasted onion, rocket, spicy olive oil, **"Romano Pecorino"**[7] cheese/*

PIZZA SEDANO 420 g ..... **13.99 €**
*/**dough**[1] proofed for at least 72 hours, **Fior di Latte mozzarella**[7], **celery**[9] cream, "Prosciutto di Parma", semi-dried tomatoes/*

PORK NECK FROM LOMBARDY 430 g ..... **14.90 €**
/roasted pork neck, braised leek and aromatic mushroom sauce/
**you can add a side dish if you like*

SEA BREAM[4] TUSCAN-STYLE 400 g ..... **14.90 €**
*/with **white wine**[12] sauce, capers, "Taggiasca" olives, parsley and cherry tomatoes/*
**you can add a side dish if you like*

SIDES

*Roasted cauliflower with sweet potato cream and **hazelnuts**[8]* 220 g ..... **4.99 €**

*Oven potatoes with rosemary and **parmesan**[7]* 180 g ..... **3.49 €**

Insalata – mixed salad with cherry tomatoes and radishes 100 g ..... **2.99 €**

ALLERGENS

1 Cereals containing gluten 2 Crustaceans **3 Eggs** **4 Fish** 5 Peanuts 6 Soy **7 Milk (incl. lactose)** **8 Tree nuts** **9 Celery**
10 Mustard **11** Sesame **12 Sulphur dioxide & sulphites** **13** Lupin **14** Molluscs