

# PASTISSIMA

ATELIER DE PATES FRAICHES

Commandes uniquement au 02/653.76.69



Vos commandes se feront en fonction de la production de notre atelier car tout est fait maison.

Il est donc préférable de commander à l'avance.

Merci de votre compréhension.

TOUTES NOS PATES ET NOS SAUCES SE VENDENT AUSSI AU POIDS AU COMPTOIR.

## *A partager ou pas*

- *Petite assiette de parmesan 24 mois et miel de truffe* 10€
- *Parmesan au miel de truffe, petites tomates semi-sèches, câprons, salami, anchois* 16€
- *Antipasti de légumes grillés, charcuteries et burrata* 22€
- *Antipasti végétariens et burrata* 18€
- *Bruschetta au gorgonzola, bresaola et noix* 16€
- *Plateau de charcuteries & parmesan* 19€
- *Vitello tonnato (veau cuit coupé finement et couvert d'une mayonnaise au thon, anchois & câpres)* En entrée /13€ En plat /18€
- *Carpaccio de bœuf à l'italienne* En entrée /13€ En plat :18€

## *Viandes*

- *Escalope à « la milanese », fettucine au beurre & sauge ou sauce au choix* 19€
- *Saltimbocca Romana servie avec des fettucine* 19€
- *Osso bucco et fettucine* 19€

## *Lasagnes*

- *Lasagne ragù* 15€
- *Lasagne aux aubergines, courgettes, tomates, ricotta et mozzarella* 15€
- *Lasagne du jour* 15€

## *Pâtes*

- *Fettucine, spaghetti, casarecce ou lumache* 12€
- *Gnocchi ( à base de farine et de pdt)* 11€
- *Pâtes complètes ou sans gluten (La Molisana)* 11€

## *Les raviolis*

- *Tartufo* 14€
- *Limone (au citron)* 14€
- *Salmon (au saumon fumé & aneth)* 14€
- *Carciofi (artichauts)* 14€
- *Gorgonzola noci ( gorgonzola noix)* 14€
- *Carne (viande)* 14€
- *Ricotta spinaci (ricotta épinards)* 13€
- *Melanzane & aglio (aubergines -ail)* 13€
- *Olive nere (olive noire)* 13€

**Choisissez votre pâte ou ravioli et choisissez votre sauce (voir suite)**

## Sauces et accompagnements

- **Pesto alla genovese**, ce pesto au basilic est fait dans la tradition genovese. Un délice, il est incontournable par exemple sur les gnocchi, un ravioli viande ou au citron.
- Notre **sauce tomate** : faites à base de pulpe de tomate, oignons, et cette épice incontournable des plats italiens qu'est l'origan. Idéale avec des raviolis aux aubergines ou aux olives.
- L'authentique **Ragù alla bolognese** : Spécialité d'Emilia-Romagna, cœur de la gastronomie italienne, idéale avec des fettucine, casarecce, lumache ou encore les Gnocchi. A base de Sugo rosso, de céleri, d'oignons, de carottes, d'huile d'olive, d'épices, de viande de porc, de bœuf, de salsiccia et bien entendu de vin. Les heures de cuisson donne à cette sauce des saveurs incontournables et une viande fondante.
- **Montanara** : Sauce blanche faite de crème, de speck dell'Alto Adige de Bolzano DOC, petits pois, oignons et champignons et vin blanc comme toute sauce mijotée se doit d'en contenir. Idéale avec des pâtes longues ou courtes, cette sauce vous surprendra par son goût savoureux.
- **Sauce fromage** : Sauce réalisée avec notre « panna » crème, le gorgonzola cremoso, du tallegio, de la fontina et du parmesan. Muscade et épices. Idéale avec des pâtes courtes ou Gnocchi.
- **Sauce Truffe** : à base de panna, de tartufata et d'épices, se marie très bien avec nos raviolis à la truffe, ou avec de pâtes longues ou courtes.
- **Sauce Artichaut** : Cette sauce à la crème d'artichauts, se mariera très bien avec nos raviolis aux artichauts.
- **Burro Salvia** : Une tuerie !! Cette préparation se cuisine « minute », dans un petit beurre noisette, la sauge fraîche vient s'y frire tranquillement et nous offrir un croustillant fondant dans la bouche. Idéal avec l'escalope milanese, les Gnocchis.
- **Burro rosmarino & pinoli** : pour ceux qui préfèrent le romarin à la sauge, mais tout aussi bon. A part le fait que le romarin ne se mange pas. Accompagnés de pignons de pin. Se marie très bien avec un ravioli citron.
- **Beurre citron et tomates fraîches** : avec les raviolis au saumon par ex.
- **Burrata** : vos pâtes accompagnées d'une excellente burrata (supplément de 6€)
- **Pas envie de sauce** ..... des **légumes grillés** ça vous dit ?

**Desserts** : tiramisu, tiramisu spéculoos, mousse au chocolat, dessert du jour. 5€

Possibilité d'avoir du vin ou du prosecco (demandez notre carte, nous vous l'enverrons par mail)

**Une réunion de famille ou un dîner entre amis, n'hésitez pas, nous pouvons l'organiser pour vous, un petit coup de téléphone.**



Vous voulez participer au zéro déchet ? encore mieux !! Télécharger l'application Inscrivez-vous et vous obtiendrez un QR code personnel et vos contenants réutilisables peuvent être rapportés dans plusieurs commerces ou nous les reprenons endéans les 15 jours lors de votre prochaine commande. Cela ne vous coûte rien !!!

Toute l'équipe vous remercie !! Et merci de faire vivre vos commerces de proximité.

Envie de bouger ? Notre restaurant vous accueille du mardi au samedi, midi et soir.

**91, rue des combattants à la Hulpe. 02/653.76.69**

Terrasse plein Sud.  Grande table conviviale pour les groupes. Cadre et service sympa.

[www.pastissima1310.be](http://www.pastissima1310.be)

