

# LA PASTA, SEMPLICEMENTE

## **Fusilloni alla pummarola**

"Salsa de tomate NOI, queso pecorino, salsa de albahaca y tomate bruschetta". 26

## **Spaghetti "aglio, olio e peperoncino" con scampi**

"Salsa de ajo, guindilla y perejil con cigalas, mantequilla de limón y pan frito". 32

## **Spaghetti e gamberi rossi**

"Salsa de cabezas de carabineros con carabineros a la brasa y aceite de 'nudja". 35

## **Pappardelle della Rossella**

"Ragú tradicional boloñese, elaborado con carnes nobles, mortadela y jamón de Parma". 26

## **Tagliatelle con ragù di salsiccia e parmigiano**

"Ragú blanco de longaniza pugliese, cocinado lentamente con emulsión de Parmigiano Reggiano de 24 meses". 26

## **Spaghettone cacio e pepe**

"Spaghettone XXL Garofalo con salsa de pecorino sardo, pimienta tostada y lima". 25

## **Spaghetti burro, alici e calamaretti**

"Salsa caciucco, mantequilla de anchoas del cantábrico y chipirones a la brasa". 28

\*Todas nuestras pastas frescas se elaboran artesanalmente en casa.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.