

IL PASTAFICIO

artisanal pasta

The Art of Fresh Organic Pasta

Crafted daily with Italian flours, following officially recognized recipes.

IL PASTAFICIO CREATIONS

La Lasagna al Tartufo - Featured on the Food Network “DDD” <i>Featured on the Food Network. Truffles, garlic & mushrooms</i>	30
I Ravioli Short Ribs con Burro e Salvia <i>Pork short ribs cooked for 24 hours served with butter and sage</i>	26
I Ravioli Emilia con Crema di Parmigiano <i>Filled with prosciutto, pork loin & mortadella, served with Parmigiano cream</i>	26
Le Rosette alle Verdure Arrostitute <i>Rose-shaped pasta filled with roasted vegetables, garlic on a tomato sauce</i>	28

PASTA RIPIENA

La Lasagna Bolognese, ricetta di “Nonna Rina” <i>Traditional recipe of Bologna, prepared following the officially registered recipe</i>	24
I Ravioli Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia <i>A Ligurian staple. Spinach & ricotta ravioli served with butter and sage</i>	23

PASTA LUNGA

Gli Spaghetti alla Carbonara <i>A Roman favorite. Guanciale, egg yolk, Pecorino Romano & black pepper</i>	25
Le Tagliatelle al Ragù <i>An Emilia Romagna classic. Homemade ragù slow cooked for 8 hours</i>	25
I Bucatini alla Gricia <i>Unique dish of Lazio. Pecorino cream and crunchy guanciale</i>	25
Le Linguine al Sugo di Pesce <i>A specialty of Venezia. Fresh shrimp, mussels, clams, tomato sauce & garlic oil</i>	30
Gli Spaghetti Abruzzesi con Polpette <i>Traditional dish of Abruzzo. House tomato sauce & meatballs</i>	28
Le Tagliatelle ai Funghi Porcini <i>A specialty of Trentino. With fresh porcini mushrooms</i>	30

PASTA CORTA

I Rigatoni all’Amatriciana <i>A Lazio classic. Guanciale & San Marzano tomatoes</i>	24
I Rigatoni Cacio e Pepe <i>Classic of Roma. Pecorino Romano cheese & black pepper</i>	24
I Radiatori Pink Lady <i>Traditional Italian home-style recipe made with tomatoes and cream</i>	24
I Fusilli al Pesto Genovese <i>A Classic of Genova. Fresh basil, garlic, pine nuts, olive oil & Parmigiano Reggiano</i>	22
Gli Gnocchi con Salsa di Pomodoro <i>From Friuli Venezia Giulia. Homemade potato gnocchi & tomato sauce</i>	22

IL PASTAFICIO

artisanal pasta

ANTIPASTI

Il Tagliere di Prosciutto di Parma e Burrata Pugliese

Prosciutto di Parma with Burrata Cheese from Puglia

23

La Parmigiana di Melanzane

Homemade parmigiana with fresh fried eggplant

18

Le Polpette al Sugo

Beef meatballs with garlic & our rustic tomato sauce - Gluten Free

18

FROM THE OVEN

La Focaccia con Pomodorini

Homemade focaccia with cherry tomatoes

5

La Focaccia della Casa

Homemade focaccia

4

INSALATA

L'Insalata Mista Il Pastaficio con Burrata

Cherry tomatoes, pumpkin seeds, olives, cranberries, walnuts and burrata

18

La Caprese con Bufala Campana

Bufala Mozzarella from Campania & tomatoes

18

L'Insalata Mista Il Pastaficio

Cherry tomatoes, pumpkin seeds, olives cranberries and walnuts

12

L'Insalata Verde

Organic mesclun salad Add Burrata +7

8

BEVANDE

Acqua San Pellegrino

L 7/S 3.50

Acqua Panna

L 7/S 3.50

Coke & Diet Coke

3.50

San Pellegrino Aranciata

3.50

San Pellegrino Arancia Rossa

3.50

San Pellegrino Limonata

3.50

Ice Tea

3.50