

IL PASTAFICIO

artisanal pasta

ANTIPASTI

Tris di Arancini Misti

A trio of artisanal arancini: asparagus, gorgonzola & porcini mushroom

12

“Gnocchets” - Gli Gnocchi Fritti de Il Pastaficio

Homemade fried potato gnocchi served with marinara sauce

14

La Parmigiana di Melanzane

Homemade parmigiana with fresh fried eggplant

20

Le Polpette al Sugo

Meatballs with our rustic tomato sauce

18

I Carciofi Fritti con Crema di Cacio e Pepe

Fried artichokes with cacio e pepe cream

18

L’Insalata di Polpo con Patate e Pomodorini

Octopus with potatoes and cherry tomatoes

22

La Frittura di Pesce alla Veneziana

Fried calamari, shrimp & seasonal vegetables with marinara sauce

23

La Impepata di Cozze

Fresh mussels, white wine, black pepper & parsley

18

DAL FORNO

La Nostra PINSA Romana Margherita

A Roman-style flatbread with a light airy crust and long natural fermentation

20

Focaccia della Casa

Homemade focaccia.

4.50

SECONDI

Milanese di Pollo con Insalatina e Pomodorini

A *Milano* classic — chicken Milanese with baby greens & cherry tomatoes

24

Il Branzino in Crosta di Patate e Verdure di Stagione

Mediterranean Sea Bass in a Potato Crust & Seasonal Vegetables

38

La Pizzaiola di Pollo

Chicken breast, mozzarella, tomatoes sauce, oregano & basil

26

INSALATE

La Caprese con Bufala

Bufala Mozzarella & cherry tomatoes

18

L’Insalata Mista Il Pastaficio

With cherry tomatoes, pumpkin seeds, olives cranberries and walnuts

12

Add Burrata +6 - Add Chicken +8 - Add Shrimp +12

CONTORNI

Le Verdure Miste

Seared mixed vegetables of the day harvest

12

I Cavolini di Bruxelles con Olio Tartufato

Roasted Brussels Sprouts with Truffle Oil

14

IL PASTAFICIO

artisanal pasta

The Art of Fresh Organic Pasta

Crafted daily with Italian flours, following officially recognized recipes.

Featured on *Food Network's Diners, Drive-Ins & Dives* with Guy Fieri

PASTA LUNGA

Gli Spaghetti alla Carbonara 26
A Roman favorite. Guanciale, egg yolk, Pecorino Romano & black pepper

Le Tagliatelle al Ragù 26
An Emilia Romagna classic. Homemade ragù slow cooked for 8 hours

Le Linguine alle Vongole 30
A specialty of Venezia. Fresh clams, garlic, olive oil & parsley

I Bucatini Cacio e Pepe 26
Classic of Roma. Pecorino Romano, Toscano cheese & black pepper

Gli Spaghetti Abruzzesi con Polpettine 28
Traditional dish of Abruzzo. House tomato sauce & mini meatballs

IL GIRO D'ITALIA

A regional pasta dish exploring Italy's hidden culinary treasures

PASTA CORTA

I Rigatoni Pink Lady 26
Traditional Italian home-style recipe. Tomato cream, braised guanciale & vodka

Gli Gnocchi con salsa di pomodoro San Marzano 25
From Friuli Venezia Giulia. Homemade potato gnocchi & San Marzano sauce

I Rigatoni all'Amatriciana 25
A Lazio classic. Guanciale & San Marzano tomatoes sauce

I Fusilli al Pesto Genovese 25
Classic of Genova. Fresh basil, pine nuts, olive oil & Parmigiano Reggiano

I Rigatoni alla Norma 26
A Sicilian classic. Fried eggplant, basil & ricotta salata

PASTA RIPIENA

I Ravioli Emilia con Crema di Parmigiano 30
An Il Pastaficio creation filled with prosciutto, pork loin & mortadella, served in a Parmigiano cream sauce

La Lasagna Bolognese, ricetta di “Nonna Rina” 26
Traditional of Bologna. Prepared following the officially registered recipe

I Ravioli Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia 26
A Ligurian staple. Spinach & ricotta ravioli served with butter and sage

I Ravioli Ricotta e Parmigiano al Pomodoro San Marzano 26
A specialty of Veneto. Ricotta & Parmigiano Reggiano with San Marzano tomato sauce