

Tutti gli ingredienti utilizzati sono di origine biologica, lavorati a mano senza additivi e non pastorizzati.
1kg di ravioli equivalgono circa a 10 porzioni.

PASTA FRESCA ARTIGIANALE ALL'UOVO

Listino

Allergeni

Prezzi €/kg

Condimenti consigliati

Ravioli	Ricotta e spinaci	A,C,G,H	25	a piacere
Ravioli	Bufala	A,C,G	25	pomodoro fresco e basilico
Ravioli	Ricotta e porcini	A,C,G,H	28	fonduta di parmigiano
Ravioli	Patate e carciofi	A,C,G,H	25	vellutata di patate e mentuccia
Ravioli	Melanzane	A,C,G,H	26	sugo alla norma e ricotta salata
Ravioli	Zucca mantovana	A,C,G,H	28	fonduta parmigiano
Ravioli	Pansoti (tipico genovese con erbe di campo)	A,C,G,H	27	salsa di noci
Ravioli	Radicchio tardivo di treviso	A,C,G	28	salsa al gorgonzola e radicchio
Ravioli	Coda alla vaccinara	A,C,G,H	27	burro e pecorino romano
Ravioli	Orata	A,C,D	29	sugo di datterini con orata
Ravioli	Spigola	A,C,D,N	29	sugo con datterini e vongole
Ravioli	Baccalà mantecato	A,C,G,H	30	battuto di olio e prezzemolo pinoli tostati e uvetta
Mezzaluna	Casunsiei (rape rosse patate e erba cipollina)	A,C,G,H	25	burro nocciolato, parmigiano e semi di papavero
Tortellini	pinzati a mano	A,C,G,H	28	fonduta di parmigiano / brodo
Tortellini	fatti a mano	A,C,G,H	38	fonduta di parmigiano / brodo
Gnocchi di patate		A,C	10	a piacere
Fettuccine		A,C	10	a piacere
Tonnarelli		A,C	10	a piacere
Pappardelle		A,C	10	a piacere
Lasagna	sfoglia verde, ragù e besciamella	A,C,H	25	

SUGHI

Allergeni

Prezzi €/hg

Pomodoro e Basilico		4
Amatriciana		5
Norma	G	5
Salsa di noci	G,H	7
Pesto spinacini	H	6
Pesto genovese	H	6,5
Ragù Bolognese	I	5,5
Fonduta Parmigiano	G	4,5
Sugo alla vaccinara	A,C,H,I	5,5

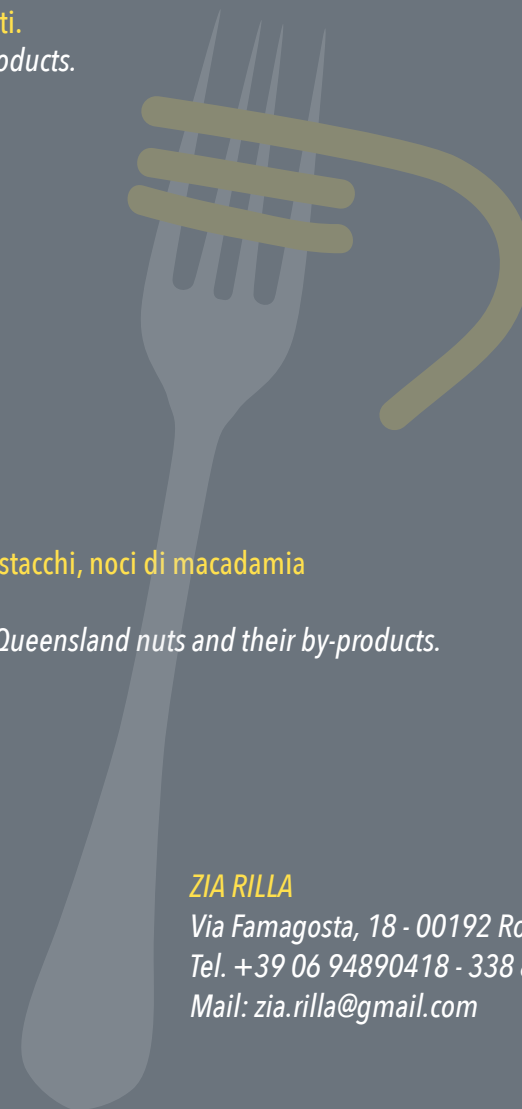
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, ci possono essere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011.

List of allergenic ingredients used in this place and present in Annex II of the EU Reg. n.1169/2011. "Substances or products causing allergies or intolerances".

- A. **Cereali contenenti glutine, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotto derivati.**
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
- B. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
Crustaceans and products based on shellfish.
- C. **Uova e prodotti a base di uova.**
Eggs and by-products.
- D. **Pesce e prodotti a base di pesce.**
Fish and products based on fish.
- E. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
Peanuts and peanut-based products.
- F. **Soia e prodotti a base soia.**
Soy and soy-based products.
- G. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**
Milk and dairy products (lactose included).
- H. **Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.**
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- I. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
Celery and products based on celery.
- J. **Senape e prodotti a base di senape.**
Mustard and mustard-based products.
- K. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
Sesame seeds and sesame seeds-based products.
- L. **Anidride solforosa e solfi ti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.**
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.
- M. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
Lupine and lupine-based products.
- N. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
Molluscs and products based on molluscs.



ZIA RILLA

Via Famagosta, 18 - 00192 Roma

Tel. +39 06 94890418 - 338 8396160

Mail: zia.rilla@gmail.com