



¡Benvenuti!

*Nos enseñan a obedecer, a encajar, a callar.
Nos roban la autenticidad, nos apagan la creatividad.*

Pero aún hay tiempo, aún hay quienes se atreven a crear.

*Desde un plato de pasta hasta tu vida, todo puede ser arte
si lo haces con amor y valentía.*

Hoy y siempre...



No sigas recetas, crea la tuya.

Antipasti

Prepara el paladar para poder crear tu propia obra de arte

STRACCIATELLA DI BUFALA

9,70€

Corazón de burrata aderezada con tomates cherry asados y pesto verde  

QUESO PROVOLONE

9,20€

Queso provolone fundido sobre salsa pomodoro servida con pan. 

ENSALADA QUESO DE CABRA Y NUECES

9,50€

Rúcula, tomate seco, queso de cabra, nueces, mix de olivas y aliño de miel.  

ENSALADA DE BURRATA

9,80€

Canónigos, queso de burrata y pesto de tomate seco en AOVE.  

TEQUEÑOS DE QUESO

9,70€

Rellenos de queso fundido. Acompañados con santo pesto o pommo D'oro.  



CREA TU OBRA DE ARTE

En tres pasos: Salsa, Fudys y Pasta.



Salsa

(1) Elige la esencia que dará vida a tu creación con nuestras salsas caseras.

AGLIO E OLIO

12,90€

Ajo, AOVE y guindilla.

REVOLTOSA PARMESANA

12,90€

Crema de leche y queso parmesano. 

ORO ROJO

12,90€

Cherrys, AOVE, albahaca y pimienta.

BOLOGNESA

12,90€

Carne picada guisada en salsa de tomate.  

CARBONATA

12,90€

Nata, cebolla, guanciale y yema de huevo.  

OH MY FUNGHI!

12,90€

Portobellos, nata, vino blanco y salsa trufada. 

POMO D'ORO

12,90€

Salsa de tomate con nuestro toque de especias.

5 FORMAGGI

12,90€

Quesos mozzarella, gorgonzola, parmesano, pecorino y taleggio. 

CARBONARA ORIGINAL©

12,90€

Yema de huevo, guanciale, crema de queso parmesano y pimienta.  

SANTO PESTO

12,90€

AOVE, albahaca fresca, queso parmesano, ajo y un toque de nueces.  



Fudys

*(2) Libera tu creatividad con nuestros ingredientes frescos
¡El límite lo pones tú!*

PROTEÍNAS



Salami picante 2,50€

Huevo Poché 2,20€

Langostinos 2,50€

Guanciale 2,50€

Longaniza 1,90€

Chorizo 1,90€

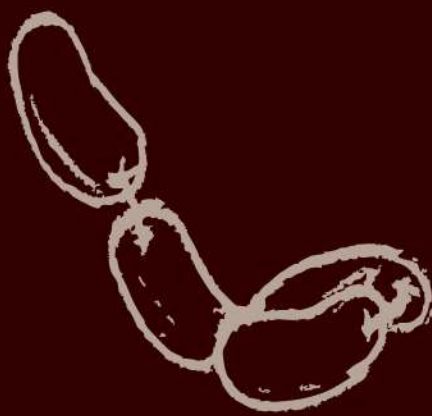
Bacon 2,50€

Heura 3,50€

Sepia 2,50€

Pollo 2,20€

Atún 2,20€



QUESOS

Queso de Cabra 2,80€

Parmesano 2,60€

Gorgonzola 2,60€

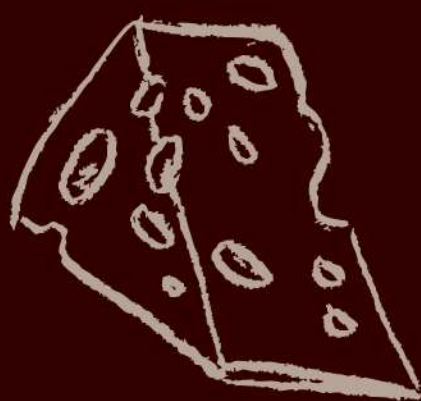
Mozzarella 2,60€

Emmental 2,50€

Pecorino 2,20€

Taleggio 2,50€

Burrata 3,90€



VEGETALES

Tomates secos en AOVE 2,40€

Cebolla Caramelizada 2,50€

Cebolla morada 1,50€

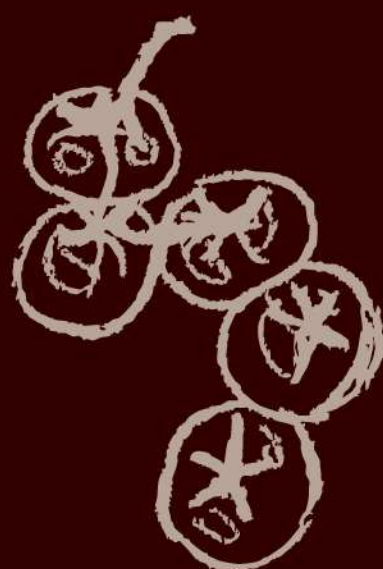
Tomates cherry 1,40€

Setas salteadas 2,40€

Mix de Olivas 1,80€

Guindilla 1,90€

Brócoli 1,90€

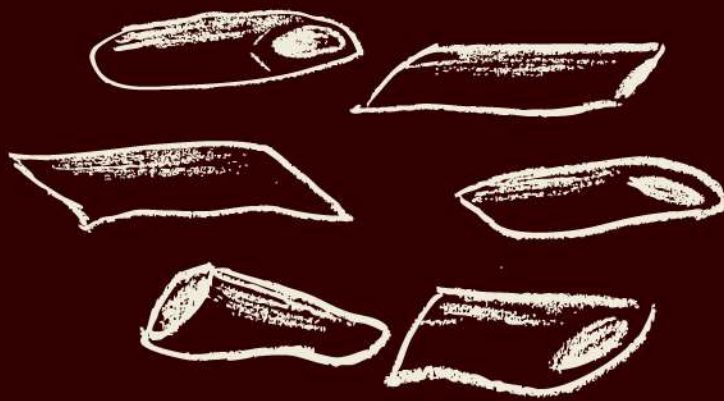


Pasta

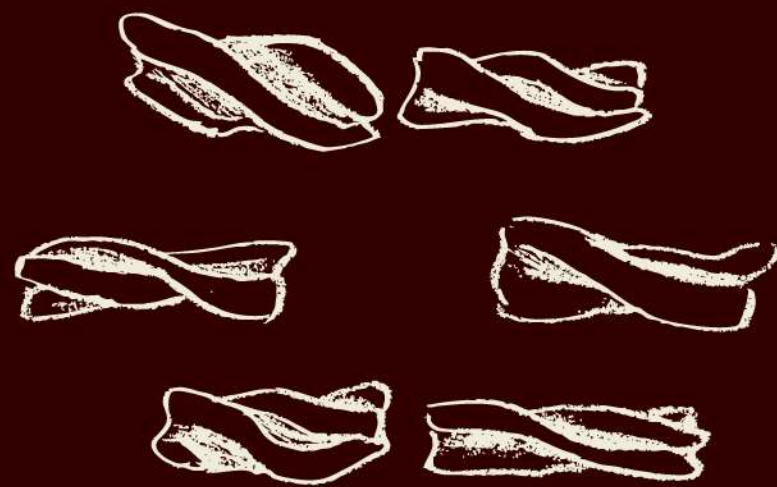
*(3) Completa tu obra con nuestra pasta fresca artesanal,
hecha todos los días.*

PENNE

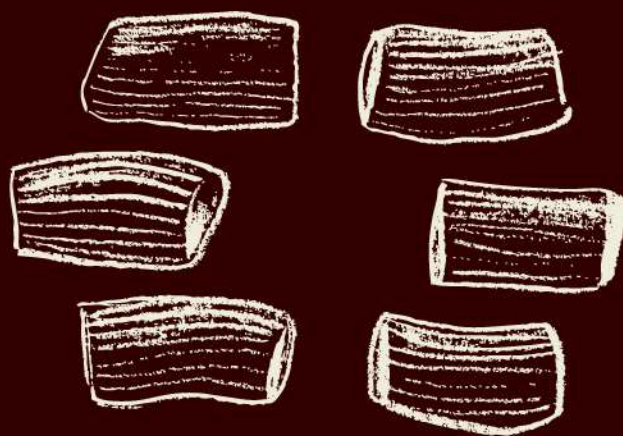
Disponible sin gluten



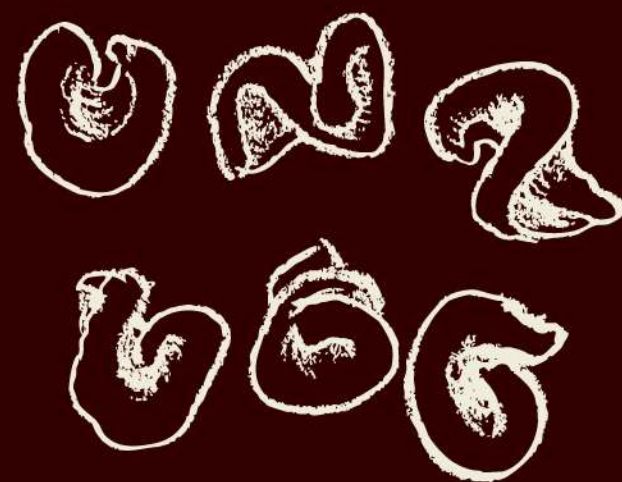
FUSILLI



RIGATONI



TROTTOLE



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



RAVIOLI

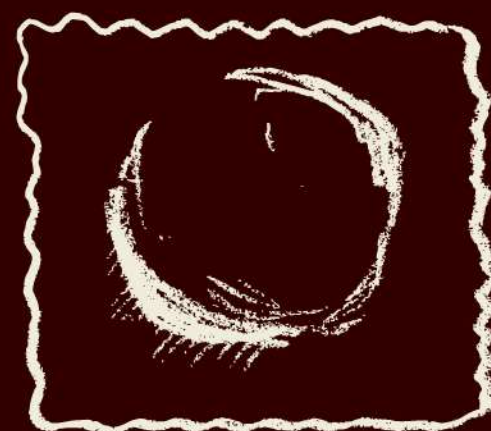
Magro ibérico



+2,90€

RAVIOLI

Gorgonzola y pera



+2,90€

Otras especialidades

LASAÑA DE CARNE



13,90€

RISOTTO DE SETAS

13,90€

Pastres

COULOTUS

5,90€

Delicioso coulant de chocolate sobre una suave crema de galleta Lotus.

CREMOSO MASCARPONE

5,90€

¡Nuestro BEST SELLER! Base de cookies con crema de mascarpone acompañado de dulce de leche.

TARTA DE QUESO AL HORNO

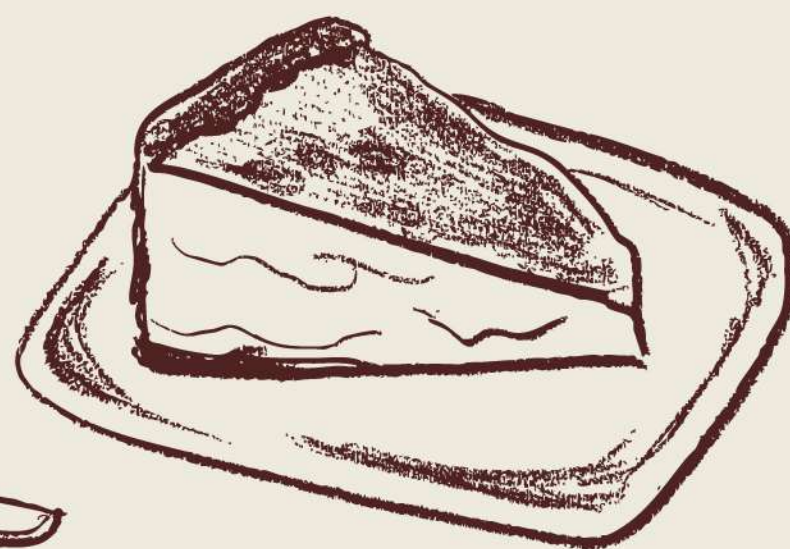
5,90€

Exquisita Cheesecake al horno cremosa en su punto de cocción.

TIRAMISU®

5,90€

Un clásico realizado con la receta tradicional que encanta por su suave textura y su inigualable toque de café.



Cafés

CAFÉ CON LECHE 2,00€

ESPRESSO 1,80€

CAPUCCINO 2,20€

TES E INFUSIONES 2,00€

Vinas

Que cada sorbo avive tu fuego creativo

TINTOS

Santa Maria Rossi Friuli IGT

– Friuli-Venecia Julia –
Copa: 4 € | Botella: 19 €

Primitivo Salento IGP

– Puglia –
Copa: 4,50 € | Botella: 21 €

Paccamora Nero d'Avola DOC

– Sicilia –
Copa: 5 € | Botella: 22 €

***Ripasso della Valpolicella
Classico Superiore DOC***

– Véneto –
Botella: 28 €

***Ricasoli Brolio Chianti
Classico DOCG***

– Toscana –
Botella: 32 €

Edizione Cinque Autoctoni

– Abruzzo/Puglia –
Botella: 41 €

***Barolo DOCG del Comune
di La Morra***

– Piamonte –
Botella: 50 €

BLANCOS

***Rocca Ventosa Pinot
Grigio Terre di Chieti IGP***

– Abruzzo –
Copa: 4 € | Botella: 19 €

***Pianerosse Malvasia Bianca
Salento IGP***

– Puglia –
Copa: 4,50 € | Botella: 21 €

***Catarratto Bio Terre Siciliane
IGP***

– Sicilia –
Copa: 5 € | Botella: 22 €

***Donnafugata Anthilia Bianco
DOC***

– Sicilia –
Botella: 28 €

***Donnalaura Falanghina del
Sannio DOP Taburno***

– Campania –
Botella: 34€

ESPUMOSOS

Moscato D'Asti le Filere

– Piamonte –
Copa: 4,50 € | Botella: 18 €

***Moscato D'Asti Cesare
Pavese***

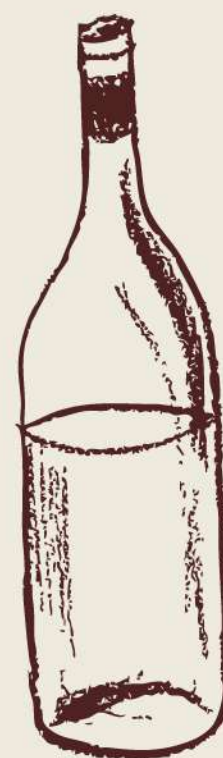
– Piamonte –
Botella: 25 €

Lambrusco Rosato Amabile

– Emilia-Romaña –
Copa: 4 € | Botella: 18 €

***Lambrusco Terre Verdiane
Rosso IGT 1813***

– Emilia-Romaña –
Botella: 25 €



Bebidas

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00€
Porn Star	10,00€
Margarita Original	10,00€
Margarita Fresa	10,00€
Margarita Maracuyá	10,00€
Espresso Martini	10,00€
Whiskey Sour	10,00€
Mojito	10,00€
Mojito Berry	10,00€
Tinto de Verano	5,50€

CERVEZAS

Aguila Dorada	3,50€
Aguila sin filtro	3,50€
Heineken	3,50€
Heineken 0,0%	3,50€

REFRESCOS

Agua/Agua con gas	2,50€
Refrescos 200cl.	2,80€
7up	
Trina naranja	
Refrescos 350cl.	3,50€
Pepsi	
Kas	
Lipton	
Aquarade	



Únete a nuestra revolución creativa
@MYPASTAMYART