

 MY PASTA  
MY ART®

# *¡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** 10,80€

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



**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** 13,90€  
Ajo, AOVE y guindilla.

**REVOLTOSA PARMESANA** 13,90€  
Crema de leche y queso parmesano. 🍷

**ORO ROJO** 13,90€  
Cherrys, AOVE, albahaca y pimienta.

**BOLOGNESA** 13,90€  
Carne picada guisada en salsa de tomate. 🍷 🍄

**CARBONATA** 13,90€  
Nata, cebolla, guanciale y yema de huevo. 🍷 🍷

**OH MY FUNGHI!** 13,90€  
Portobellos, nata, vino blanco y salsa trufada. 🍷

**POMO D'ORO** 13,90€  
Salsa de tomate con nuestro toque de especias.

**5 FORMAGGI** 13,90€  
Quesos mozzarella, gorgonzola, parmesano, pecorino y taleggio. 🍷

**CARBONARA ORIGINAL©** 13,90€  
Yema de huevo, guanciale, crema de queso parmesano y pimienta. 🍷 🍷

**SANTO PESTO** 13,90€  
AOVE, albahaca fresca, queso parmesano, ajo y un toque de nueces. 🍷 🍷



# Fredys

*(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

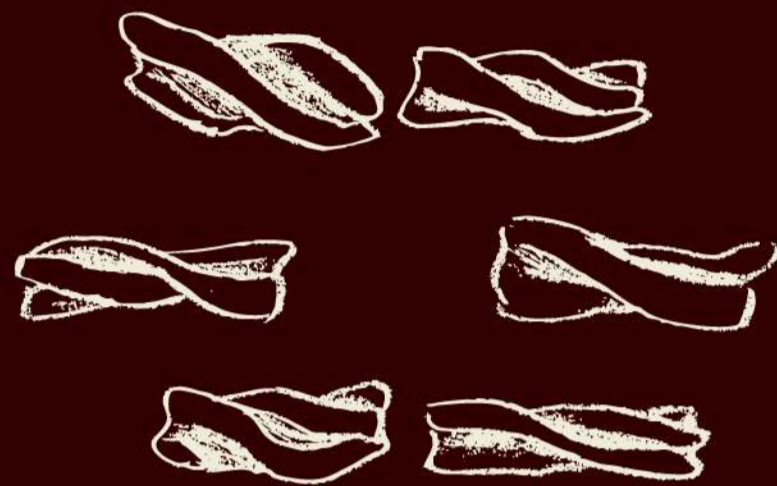
(3) Completa tu obra con nuestra pasta fresca artesanal,  
hecha todos los días.

## PENNE

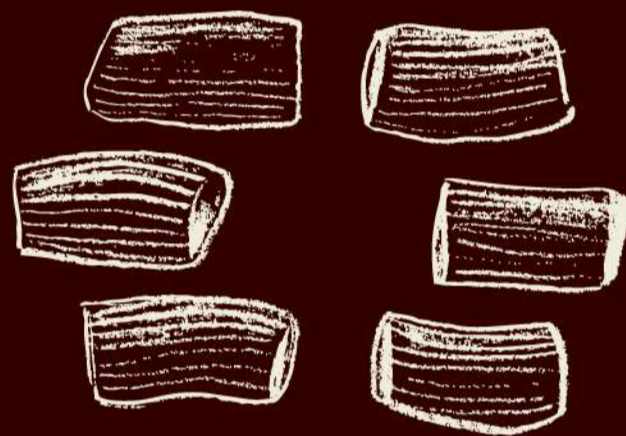
*Disponible sin gluten*



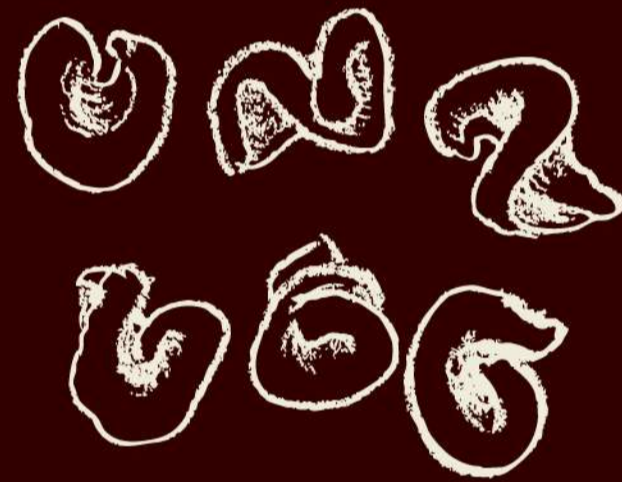
## FUSILLI



## RIGATONI



## TROTTOLE



## SPAGHETTI



## TAGLIATELLE



## RAVIOLI

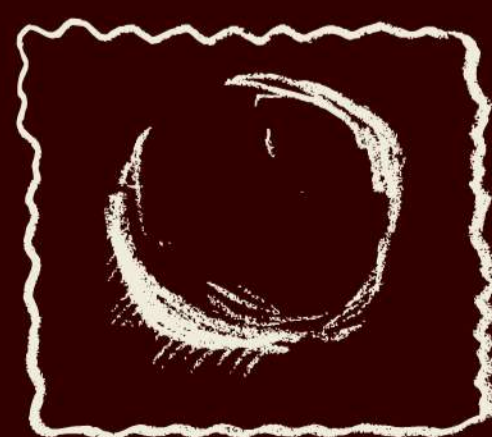
*Magro ibérico*



+2,90€

## RAVIOLI

*Gorgonzola y pera*



+2,90€

## Otras especialidades

### LASAÑA DE CARNE



14,90€

### RISOTTO DE SETAS

14,90€

## 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

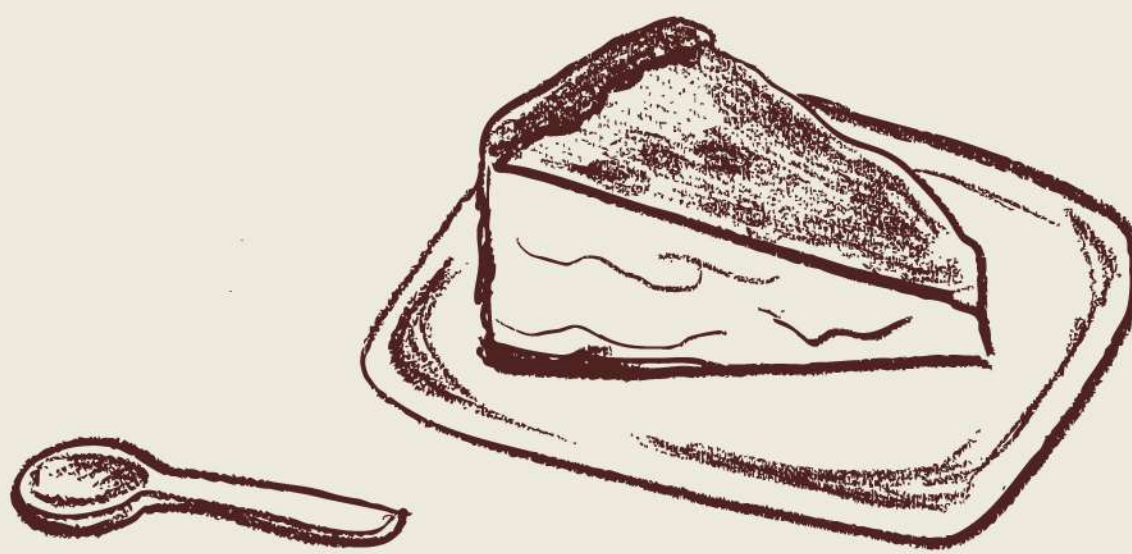
5,90€

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€

# Vinos

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 €

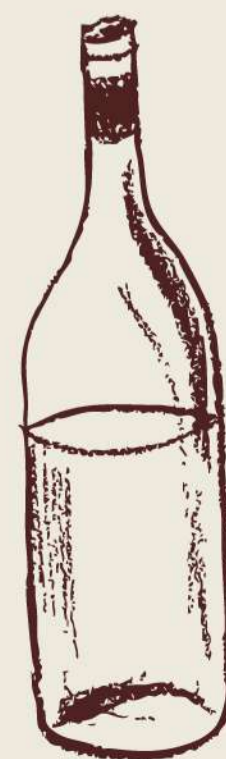


### ***Lambrusco Rosato Amabile***

– 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**