

PUNTO E PASTA!

il ristorante del pastificio
RACCONTO ITALIANO

**BENVENUTI DA PUNTO E PASTA
OGNI PIATTO E OGNI RICETTA
SONO PREPARATI DA NOI, AL MOMENTO,
CON INGREDIENTI 100% ITALIANI.
LA NOSTRA PASTA? È QUELLA DI FAMIGLIA:
LA PASTA DI CAMERINO.**

**ACQUA, PANE FRESCO E COPERTO
SONO SEMPRE OFFERTI DA PUNTO E PASTA**

PORZIONI GENEROSE, COME QUELLE DI CASA

**Alcuni dei nostri prodotti possono subire processi di abbattimento e congelamento.
Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale e consulta il nostro libro allergeni.*

BRUSCHETTA POMODORINI E ORIGANO Bruschetta integrale di grani antichi con pacchettelle di pomodorino fresco, origano e Olio EVO	4 €
BRUSCHETTA CAPRINO Bruschetta integrale di grani antichi con caprino, cipolla caramellata e mandorle tostate	6 €
CHIPS DI PASTA *LA NOSTRA SPECIALITÀ* Ravioli e Tortellini fritti accompagnati con salse di pomodoro, di Pecorino Romano DOP e di zucchine	8 €
BRUSCHETTA CON TROTA AFFUMICATA Bruschetta integrale di grani antichi con trota affumicata e spalmabile aromatizzato al lime	8 €
BRUSCHETTA STRACCIATELLA E CRUDO DI PARMA Bruschetta integrale di grani antichi con stracciatella fresca e Prosciutto Crudo di Parma	8 €
TONNO CROCCANTE Tonno in crosta di semi di papavero, con pomodorini e glassa all'aceto balsamico	10 €
GRAN TAGLIERE DEI MIGLIORI AFFETTATI NAZIONALI Prosciutto di Parma DOP, Mortadella di Bologna IGP, Ciauscolo IGP e Salame, con focaccia estiva	12 €

IL SAPORE DELL'INIZIO



RAVIOLI FRESCHI CON CREMA DI POMODORINI CONFIT *4' Ravioli ricotta e spinaci con crema di pomodorini confit, riduzione di basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	9 €
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA *13' Guanciale croccante di Amatrice IGP, pomodori San Marzano DOP e Pecorino Romano DOP	10 €
TONNARELLI CACIO E PEPE *5' Crema di Pecorino Romano DOP e pepe nero	10 €
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA *14' Guanciale di Amatrice IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo BIO e pepe nero	10 €
TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO AL RAGÙ *4' Ragù secondo la ricetta della trazione con carne italiana di manzo e maiale, a cottura lenta, ed erbe aromatiche	10 €
LASAGNA ROSSA DELLA TRADIZIONE *20' Ragù secondo la ricetta della tradizione con carne italiana di manzo e maiale, a cottura lenta	12 €

*TEMPO DI COTTURA PASTA

PARMIGIANO EXTRA +1€

I PRIMI DELLA TRADIZIONE



RIGATONI PROTEICI TONNO, AVOCADO E POMODORINI *7' Di grano antico con dadolata di tonno marinato, avocado, pomodorini gialli, cereali e semi	12 €
PAPPARDELLE AL CONIGLIO *4' Con ragù di coniglio, pomodorini confit e zeste di lime	13 €
CALAMARATA AL GAMBERO ROSA *13' Con tartare di gambero rosa e salsa di pomodori gratin	15 €
SPAGHETTONI RUSTICI ALLA CHITARRA *14' Con sugo bianco di pesce, scampi e pomodorini rossi	15 €
CAPPELLETTI AL TARTUFO ESTIVO *4' Cappelletti ripieni di carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP mantecati al tartufo estivo su colata di tuorlo	16 €

*TEMPO DI COTTURA PASTA

PARMIGIANO EXTRA +1€

I PRIMI CONTEMPORANEI



SECONDI

TAGLIATA DI POLLO Tagliata di petto di pollo italiano alla griglia con patate di Colfiorito, salsa allo yogurt e limone	12 €
SPIEDINI DI PESCE Con verdure grigliate di stagione	12 €
TRIS DI CARPACCIO Carpaccio di manzo italiano marinato, affumicato e salato con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e pomodorini	14 €
REALE DI VITELLO Vitello brasato con salsa glassata e pomodori confit	14 €
TENTACOLO DI POLPO polpo grigliato con crema di tobinambur e spinaci piccanti saltati in padella	16 €

CONTORNI E INSALATE

VERDURE GRIGLIATE FRESCHE DI STAGIONE	5 €
SPINACI SALTATI O ALL'AGRO	5 €
INSALATONA MEDITERRANEA Con petto di pollo, pomodorini, cetrioli, feta, olive taggiasche e cipolla rossa accompagnata da focaccine bianche	10 €

SECONDI E CONTORNI DI CASA



COME TUTTI I NOSTRI PIATTI, ANCHE I DOLCI SONO FATTI IN CASA!

SALAME AL CIOCCOLATO AROMATIZZATO AL PISTACCHIO

Mix di selezioni di cioccolato fondente e biscotti

6 €

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Con crumble di cacao

6 €

LA CHEESECAKE DELLA ZIA D'AMERICA

Cheesecake ai frutti di bosco

6 €

TIRAMISÙ

Antica ricetta della tradizione con granella di amaretto

6 €

CANNOLO

con crema di ricotta, cioccolato e Punch d'Abruzzo

6 €

LA DOLCE VITA



BEVANDE

COCA COLA CLASSICA / ZERO Bottiglia in vetro 33 cl	3 €
TÈ PESCA / LIMONE	3 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ / DECAFFEINATO	1,5 €
ORZO	2 €
GINSENG	2 €

CORREZIONE +1€

BIRRE

MESSINA LAGER Bassa fermentazione 5,0% vol Messina-Italia 0,33 L	4 €
MENABREA BIONDA PREMIUM LAGERE Bassa fermentazione 4,8% vol Menabrea-Italia 0,33 L	4 €
HOEGAARDEN BIERA BLANCHE Alta fermentazione 4,9% vol Hoegaarden-Belgio 0,33 L	4 €
O'HARA IRISH RED ALE Alta fermentazione 4,3% vol O'Hara-Irlanda 0,33 L	5 €
BENEDIKTINER WEISS Alta fermentazione 5,4% vol Benidiktiner-Germania 0,5 L	5 €
LA CHOUFFE GOLDEN ALE Alta fermentazione 8,0% vol La Chouffe-Belgio 0,33 L	5 €

BOLLE

METODO CHARMAT VERDICCHIO DI MATELICA DOC EXTRA BRUT Bisci Marche 12,0% vol 0,75 L BIO	19 €
METODO CHARMAT BRUT ROSÈ Podere Santa Lucia Marche 11,5% vol 0,75 L BIO	19 €
FRANCIACORTA DOCG BRUT "25" F.lli Berlucchi Lombardia 12,5% vol 0,75 L	30 €

VINI BIANCHI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE "LE PIAOLE" Tenuta dell'Ugolino Marche 13,0% vol 0,75 L BIO	15 €
BOTTIGLIA DA 0,375 L	9 €
CALICE	5 €
VERDICCHIO DI MATELICA DOC Bisci Marche 13,0% vol 0,75 L	18 €
COLLI MACERATESI DOC "RIBONA" Boccadigabbia Marche 13,0% vol 0,75 L	15 €
CALICE	5 €
FALERIO PECORINO DOP (Pecorino - Trebbiano) Saladini Pilastrì Marche 13,5% vol 0,75 L BIO	15 €
CALICE	5 €
ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER Kurtatsch Trentino Alto Adige 13,5% vol 0,75 L	24 €
FRIULI COLLI ORIENTALI DOC FRIULANO Torre Rosazza Friuli 13,0% vol 0,75 L	23 €
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC "FONTE CUPA" Camillo Montori Abruzzo 13,0% vol 0,75 L	16 €
VERMENTINO DI GALLURA DOCG "SPÈRA" Siddura Sardegna 14,0% vol 0,75 L	23 €

VINI ROSATI

MARCHE IGT ROSATO "PINK FLUID" (67% Montepulciano - 33% Syrah) Fattoria le Terrazze Marche 12,5% vol 0,75 L	18 €
--	------

VINI ROSSI

ROSSO CONERO DOC Fattoria le Terrazze Marche 13,5% vol 0,75 L	18 €
BOTTIGLIA DA 0,375 L	11 €
ROSSO PICENO DOC (50% Montepulciano - 50% Sangiovese) Saladini Pilastrini Marche 13,5% vol 0,75 L BIO	14 €
CALICE	5 €
LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC Podere Santa Lucia Marche 13,5% vol 0,75 L BIO	16 €
CALICE	5 €
LANGHE DOC NEBBIOLO "IL PRINCIPE" Michele Chiarlo Piemonte 14,0% vol 0,75 L	25 €
VALPOLICELLA RIPASSO DOC VALPANTENA SUPERIORE Costa Arènte Veneto 14,0% vol 0,75 L	35 €

VINI DOLCI

MARCHE IGT MALVASIA BIANCA DI CANDIA PASSITO Tenuta Piano di Rustano Marche 14,5% vol 0,375 L	25 €
VINO E VISCIOLE Scaccia Pensieri Marche 11,0% vol 0,5 L	25 €
CALICE	5 €