

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 FRESCI E SELEZIONATI.
LA NOSTRA PASTA? È QUELLA DI FAMIGLIA:
LA PASTA DI CAMERINO.**

**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 RICOTTA, FICHI E NOCI

Bruschetta integrale di grani antichi con ricotta salata, fichi caramellati e noci tostate

7 €

BON BONS DI FORMAGGIO

Sfere di parmigiano fritte, adagiate su fonduta di pecorino e gocce di mostarda di cipolle rosse di Tropea

8 €

CHIPS DI PASTA *LA NOSTRA SPECIALITÀ*

Ravioli e Tortellini fritti accompagnati con salse di pomodoro, di Pecorino Romano DOP e di zucchine

8 €

TACOS MEDITERRANEI

Tacos di mais ripieni di insalata di gallina, uvetta, pinoli, basilico e crauti viola

9 €

INSALATINA POLPO E PATATE

Insalatina tiepida di polpo, patate cubettate, mandorle tostate e prezzemolo

10 €

VELLUTATA DI ZUCCA CON GAMBERI AL VAPORE

Vellutata di zucca, gamberi argentini al vapore e semi di papavero

11 €

TAGLIERE DI SALUMI CON FOCACCIA AROMATIZZATA

Prosciutto di Parma DOP, mortadella di Bologna IGP, ciauscolo IGP e salame con focaccia di farina di semola di grano duro aromatizzata alle erbe

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	10 €
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 e pepe nero	10 €
RUSTICHE FRESCHE ALL'UOVO AL RAGÙ *4' Ragù secondo la ricetta della tradizione con carne italiana di manzo e maiale, a cottura lenta, ed erbe aromatiche	10 €
TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA *4' A cottura lenta seguendo la ricetta della tradizione	12 €

*TEMPO DI COTTURA PASTA

I PRIMI DELLA TRADIZIONE



RIGATONI PROTEICI CON TROTA AFFUMICATA, AVOCADO, POMODORINI E MIX DI SEMI *7' Di grano antico con dadolata di trota affumicata, avocado, pomodorini gialli e mix di semi	12 €
SPAGHETTONE CONDITO DI SÉ *14' Con aglio, olio e peperoncino e polvere di pangrattato aromatizzato	12 €
MALTAGLIATI CECI, COZZE E VERDURE TRICOLORE *4' Pasta all'uovo con ceci e cozze insaporite da un mix di verdure saltate in padella	12 €
LASAGNA SCOMPOSTA *20' Su besciamella con salsiccia, finocchietto selvatico e Varnelli	13 €
FUSILLONI CON POMODORO GRATIN E TARTARE DI MARCHIGIANA *10' Con pomodori gratin al forno frullati e tartare di vitello marchigiano condita con sale, lime, olio EVO e pepe nero	14 €
SPAGHETTONI RUSTICI ALLA CHITARRA *10' Con sugo bianco di pesce con scampi, gamberi, calamari e pomodorini saltati	15 €

*TEMPO DI COTTURA PASTA

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 fresche grigliate di stagione	12 €
I TRE CARPACCI Carpaccio di Black Angus marinato, affumicato e salato con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, feta e pomodorini	14 €
GALLETTO ALLA GRIGLIA Galletto intero scottato alla griglia con mele brasate	14 €
TRANCIO DI OMBRINA CON CAPONATA DI VERDURE Trancio di ombrina al forno con contorno di verdure alla julienne	16 €

CONTORNI E INSALATE

VERDURE GRIGLIATE FRESCHE DI STAGIONE	5 €
CICORIETTA SALTATA O ALL'AGRO	5 €
INSALATA RICCA Con pomodorini, cetrioli, feta, olive nere, cipolla rossa, mix di semi e frutta secca	11 €
INSALATONA MEDITERRANEA Con petto di pollo, pomodorini, cetrioli, feta, olive nere e cipolla rossa	12 €
INSALATONA DI MARE Con salmone affumicato, pomodorini, cetrioli, feta e cipolla rossa	12 €

SECONDI E CONTORNI DI CASA



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

TIRAMISÙ Antica ricetta della tradizione con granella di amaretto	6 €
FROLLA DI ZUPPA INGLESE Base di frolla con farcitura di zuppa inglese e pan di Spagna	6 €
STRUDEL DI FRUTTA DI STAGIONE DELLA TRADIZIONE Con farcitura di mele, uvetta, noci, cannella e mistrà	6 €
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO Soufflé di cioccolato fondente e spolverata di zucchero a velo	6 €
CRÈME CARAMEL CON CROCCANTE AL CIOCCOLATO Crème caramel al caramello con guarnizione di croccante al cioccolato	6 €

LA DOLCE VITA

BEVANDE

ACQUA NATURALE Bottiglia in vetro 0,75 L	1 €
ACQUA FRIZZANTE Bottiglia in vetro 0,75 L	1 €
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

HEINEKEN BIRRA ANALCOLICA 0,0% vol 33 cl	4 €
MESSINA LAGER Bassa fermentazione 5,0% vol Messina-Italia 0,33 L	4 €
MENABREA BIONDA PREMIUM LAGER Bassa fermentazione 4,8% vol Menabrea-Italia 0,33 L	4 €
HOEGAARDEN BIÈRE 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

MOSCATO D'ASTI DOCG Matteo Soria 5,5% vol 0,75 L	18 €
PROSECCO DOC BRUT Bortolomiol 12% vol 0,75 L	18 €
METODO CHARMAT VERDICCHIO DI MATELICA DOC EXTRA BRUT Bisci Marche 12,0% vol 0,75 L BIO	19 €
METODO CHARMAT BRUT ROSÉ 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 Pilastri 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 Pilastrì 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 €