

Fiche technique

Lasagnes, cannelloni, Roulade Parmigiana et les gratins	Préchauffer le four à 180° Chauffer 20/25 minutes et laisser gratiner
Pâtes fraîches et ravioles farcies :	Chauffer la sauce et mélanger avec les pâtes (ne pass chauffer les pâtes)
Arancini	Préchauffer le four à 180° Chauffer 8 minutes et laisser gratiner
Viandes : Polpettes Escalopes	2 minutes au micro ondes ou au four 8 minutes à 180°
Osso buco Les mijotés	7 minutes au micro ondes ou 15 minutes dans une cocotte
Fondus parmesan	Au four préchauffé 5-6 minutes
Pizza	Préchauffer le four à 180° Chauffer 3 minutes

Pour tous vos événements :

Anniversaire, fêtes, communion, baptême, soirée, réunion d'entreprise ...
(min 15 personnes)

Nous vous proposons un service buffet en
chafing dish (bain marie) à partir de 9.00€/personne

Pâtes fraîches crues sur demande à partir de 12€/kg

Sauces maison en bocaux stérilisés
A partir de 3.40€

L'atelier des pâtes fraîches

Grand Route, 57B Crisnée

0493/193.531

Ouvert de 11h à 19h30 du mercredi au dimanche
Fermé le lundi et le mardi



L'ATELIER DES PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos pâtes sont fabriquées de façon
artisanale à la main
Tous nos produits sont sélectionnés avec soin

Nous faisons le meilleur pour vous
Tous nos plats peuvent être servis chauds sur
demande (sauf pizza)

Commandes par téléphone 0493/193.531
ou Messenger

Janvier 2025

Nos plateaux apéro

Antipasti charcuteries et fromages Italiens, garnitures (min 2 pers)	9.5/p
Légumes grillés (min 2 pers)	10.00/p
Fondus parmesan	2.00/pièce
Bruschetta variées (min 4 pièces)	1.50/pièce
Minestrone/avec pâtes	4.00/4.50
Scampis crème tomate, ail, basilic	10.90

Nos pâtes fraîches

Spaghetti bolognaise	9.50
Rigatoni carbo crème	11.50
Pâtes véritable carbonara (guanciale)	13.50
Penne 4 fromages	11.00
Tagliatelles aux 2 saumons (frais & fumé)	14.50
Casarecce scampis diavola	14.50
Tagliatelle tartuffata	12.90
Rigatoni Amatriciana (guanciale)	13.50
Paccheri alla Norma (aubergines, ricotta, ail, tomate)	11.90
Spaghetti boscaiola (champignons, speck fumé crème, tomate)	12.90
Anellini alla pecorara (aubergines, poivrons, courgettes, ricotta, tomate, basilic)	12.90
Spaghetti della Nonna (tomate, polpettes, basilic, origan)	11.50
Paccheri poulet chicons crème	12.90

Nos ravioles farcies

Tortelloni ricotta & épinards crème tomate	11.50
Ravioles aux truffes sauce tartuffata	12.90
Ravioles au butternut sauce crème & sauge	11.50
Ravioles sole & St jacques sauce aux crevettes grises	15.90

Pizza platine 60/40 classiques/spéciales 37.50/42.50

Demandez nos desserts du jour

Tiramisu, panna cotta, parfait, mousse

Nos gratinés

Rigatoni bolo crème	10.50
Coquillettes jambon crème	10.50
Penne sauce maison (bolo, crème, jambon & petits pois)	11.50
Torchietti parmigiana (tomate, aubergines, ail, piment)	12.50
Rigatoni lardons & champignons	12.50
Gratin de pâtes aux brocolis	12.50
Pasta piccantina	13.50
Arancini revisitée	6.90
Lasagne jambon fromage	8.90

Nos pâtes au four

Lasagne bolognaise	8.00
Lasagne aux aubergines	9.00
Cannelloni à la viande ou épinards & ricotta	8.00
Roulade jambon fromage	10.00
Parmigiana di melanzane	12.90

Nos viandes (accompagnement de pâtes)

Polpettes sauce tomate	13.50
Polpettes sauce crème champignons	14.50
Escalope Milanaise + sauce tomate	13.50
Escalope Valentina (tomate, mozza, parmesan, basilic & vin blanc)	14.90
Escalope Parmigiana (aubergines, jambon, arrabiata & parmesan)	14.90
Escalope champignons crème	14.90
Escalope gorgonzola crème	15.90
Escalope 4 saisons façon pizza	14.90

Nos spécialités mijotées (accompagnement de pâtes)

Saltimbocca au marsala	13.90
Poulet à l'Italienne (tomates, oignons, petits pois, ail)	13.90
Involtini de dinde (aubergines, mozzarella)	13.90
Osso Buco de veau	15.90

Supplément fromage parmesan 0.90