

Fiche technique

<i>Lasagnes, cannelloni, Rosette Parmigiana</i>	<i>Préchauffer le four à 180° Chauffer 20/25 minutes et laisser gratiner</i>
<i>Pâtes véritable carbonara</i>	<i>Mélanger les pâtes et la sauce chauffer à feu doux</i>
<i>Pâtes fraîches et ravioles farcies :</i>	<i>Chauffer la sauce et mélanger avec les pâtes (ne pass chauffer les pâtes)</i>
<i>Risotto :</i>	<i>Chauffer la sauce et mélanger avec le riz jusqu'à la consistance souhaitée</i>
<i>Arancini</i>	<i>Préchauffer le four à 180° Chauffer 8 minutes et laisser gratiner</i>
<i>Viandes : Polpettes, escalope</i>	<i>2 minutes au micro ondes ou au four 8 minutes à 180°</i>
<i>Osso buco</i>	<i>7 minutes au micro ondes ou 15 minutes dans une cocotte</i>
<i>Fondus parmesan et calamars</i>	<i>A la friteuse ou au four préchauffé 5-6 minutes</i>
<i>Pizza</i>	<i>Préchauffer le four à 180° Chauffer 3 minutes</i>

Pour tous vos évènements :

anniversaire, fêtes, soirée ... (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

**COMMANDES PAR TÉLÉPHONE 0493/193.531
OU MESSENGER**

Les plateaux apéro

Antipasti charcuteries et fromages Italiens, garnitures (min 2 pers)	9.5/p
Calamars à l'Italienne	11.90
Légumes grillés (min 2 pers)	10.00/p
Fondus parmesan	2.00/pièce

Pâtes au four

Lasagne bolognaise	8.00
Lasagne aux aubergines	9.00
Cannelloni à la viande ou épinards & ricotta	7.50
Rosette speck mozzarella parmesan	10.00
Parmigiana di melanzane	12.90
Rigatoni bolo crème gratinés	10.50
Coquillettes jambon crème gratinés	10.50

Riz & viandes

Risotto piccante (tomate, pancetta, piment, pecorino & basilic)	13.50
Risotto truffes (lamelles de boeuf, truffe)	15.50
Risotto cremoso (4 fromages, crème)	12.50
Arancini revisitée	6.90
Polpettes sauce tomate *	13.50
Polpettes sauce crème champignons *	14.50
Escalope Milanaise + sauce tomate *	13.50
Escalope Valentina (tomate, mozzarella, parmesan, basilic & vin blanc) *	14.90
Escalope panée bolo *	14.50
Escalope panée 4 saisons (tomate, artichauts, olives, jambon, mozzarella)*	14.90
Escalope Parmigiana (aubergines, jambon, arrabiata & parmesan)*	14.50
Ossobuco de veau *	15.90
*accompagnement de pâtes fraîches	
Supplément de sauce (champignons, poivre ou peperonata)	1.50

Supplément fromage parmesan 0.90

Pâtes fraîches

Rigatoni carbo crème	11.50
Pâtes véritable carbonara (guanciale)	13.50
Penne 4 fromages	11.00
Spaghetti alle vongole	13.50
Tagliatelles aux 2 saumons	14.50
Casarecce scampi diavola	14.50
Tagliatelles tartuffata	12.90
Rigatoni Amatriciana (guanciale)	13.50
Coquillettes crème jambon	9.50
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 palermitaine (aubergines, piment, tomate basilic)	11.50
Gnocchi rigate montecarlo	11.50
Spaghetti Kurt (pts pois, jambon, oignons, mascarpone)	12.90
Gnocchi sardi tomate courgettes	11.90

Ravioles farcies

Tortelloni ricotta & épinards crème tomate	11.50
Ravioles aux truffes sauce tartuffata	12.90
Ravioles à la viande sauce pesto rouge	11.50
Ravioles scampi & courgettes sauce aux crustacés	15.90
Ravioles sole & St jacques sauce aux crevettes grises	15.90
Ravioles vitello sauce pomodorina basilic	14.90

Pizza platine 60/40

Classique : Ex: 4 saisons, 4 fromages, jambon, champignons, salami piquant ...	37.50
Spéciale : Ex: scampi, fruits de mer, truffe, saumon ...	42.50