



Ravioloni, Tortellini, Cappelletti, le nostre specialità dalla consistente sfoglia racchiudono delicati ripieni di ricotta fresca accompagnati da verdure, carni, formaggi, pesce. Anche con ripieni di polenta soddisfano appieno ogni esigente palato.

Tutti i consigli per la cottura ed i condimenti da abbinare li trovate sul sito www.casadipasta.it



Ravioloni
(large ravioli)

Raviolini
Tortellini
Cappelletti

lepre / hare
anatra / duck
ricotta e spinaci / ricotta cheese and spinach
porcini / porcini mushrooms
finferli / chantarelle mushrooms
radicchio rosso / red chicory
selvaggina / game
asparagi bianchi / white asparagus
gorgonzola e speck / gorgonzola cheese and smoked cured ham
polenta e formaggio / polenta and cheese
polenta e pastin* / polenta and pastin*
brie e tartufo / brie cheese and truffle
crostacei / shellfish
branzino / sea bass
profumo di primavera* / spring fragrance*
bella estate* / summer beauty*
sapori d'autunno* / autumn flavours*
piccoli alla carne / small ravioli with pork
alla carne / pork
al prosciutto crudo / cured ham

* profumo di primavera / spring fragrance (erbe di campo / wild herbs)
* bella estate / summer beauty (pomodoro, mozzarella, basilico / tomato, mozzarella cheese, basil)
* sapori d'autunno / autumn flavours (zucca, prugne, amaretti / pumpkin, prunes, amaretti almond biscuits)
* pastin (specialità tipica Bellunese, un impasto di salsiccia e spezie / a local Belluno speciality with a mixture of sausage meat and spices)



Ravioloni (large ravioli), Tortellini, Cappelletti, are our specialities. With traditional pasta encasing e delicious ricotta cheese stuffing enhanced by vegetables, meats, cheeses, fish and with polenta stuffing too, even a refined palate will be completely satisfied.

Tips on cooking and complimenting sauces can be found on our website at www.casadipasta.it