



Le Dolomiti, patrimonio dell'Unesco, un territorio dagli scenari mozzafiato da cui attingiamo cultura alimentare ma soprattutto l'ingrediente principale, l'acqua, pura e cristallina che è parte essenziale in tutte le nostre ricette. Così nascono i **Casunziei**, gli **Spätzle**, i **Canederli**, specialità tipiche legate alla propria terra di origine

Tutti i consigli per la cottura ed i condimenti da abbinare li trovate sul sito [www.casadipasta.it](http://www.casadipasta.it)



Casunziei  
(large stuffed  
ravioli-type pasta)

alle rape rosse / beetroot  
ricotta e spinaci / ricotta cheese and spinach  
alla zucca / pumpkin  
patate e cipolla / potato and onion  
patate e speck / potato and smoked cured ham

Canederli  
(round bread dumplings)

allo speck / smoked cured ham  
agli spinaci / spinach  
ai formaggi / mixed cheeses

Spätzle  
(tiny dumplings)

agli spinaci / spinach  
all'uovo / egg  
alla zucca / pumpkin



The Dolomites, a World Heritage Site, is an area of breathtaking scenery and it's from here we have inherited our culinary traditions and above all the use of most important ingredient – water; pure and crystal clear, an essential part of all our products. Specialties interwoven with our local custom and traditions like **Casunziei** (large stuffed ravioli-type pasta), **Spätzle** (tiny dumplings) and **Canederli** (round bread dumplings) all originate from this area.

Tips on cooking and complimenting sauces can be found on our website at [www.casadipasta.it](http://www.casadipasta.it)