

i TECNICI

ELIO SIRONI

LA PASTA FRESCA

TECNICA E RICETTE INNOVATIVE,
AROMATIZZATE, CON E SENZA UOVA



italiangourmet

i **TECNICI**
a cura di Allan Bay

Elio Sironi

LA PASTA FRESCA

TECNICHE E RICETTE INNOVATIVE,
AROMATIZZATE, MULTICOLOR,
CON E SENZA UOVA

Le attrezzature

Fare la pasta fresca impone di seguire all'interno del proprio ristorante alcune regole fondamentali dal punto di vista igienico imposte dalle ASL di appartenenza, anche se non avremo a che fare con grandi quantità.

La produzione della pasta fresca rende necessaria la presenza di un locale adibito che potrebbe essere lo stesso dedicato alla produzione della pasticceria, che sappiamo essere estremamente igienizzato. L'alternativa potrebbe essere quella di organizzare la produzione in tempi diversi dal servizio.

Se decidi di produrre pasta fresca secondo le tue necessità, sono indispensabili alcune attrezzature.

L'impastatrice: partendo dal presupposto che non tratto mai grandi quantità, nessuno ti vieta di fare gli impasti a mano. Ma se la tua passione per la pasta fresca arriva a livelli ingestibili, consiglio una buona impastatrice che abbia un accessorio a foglia per mescolare e un gancio per portare avanti l'impasto. Ammetto che impastare a mano è davvero romantico, ma ruba tempo alla fantasia.

La spianatoia: è un accessorio che fa parte degli usi antichi, ce n'era almeno una in ogni casa ed era solitamente di legno di faggio.

La spianatoia di legno è stata sostituita da quella in altri materiali come acciaio, materiali plastici o marmo. Tuttavia è considerata la migliore per la sua capacità di mantenere una temperatura più elevata, adatta agli impasti sia della pasta sia del pane.

Il mattarello: indispensabile per una prima stesura della pasta, per stendere piccole quantità, e necessario per la produzione di alcuni formati. Se desideri sfogliare a mano prendi una parte di impasto di non più di 300/400 grammi e appiattiscila prima a mano. Dai con una prima stesura la forma di un disco poi, partendo sempre dal centro, stendi la pasta verso tutto il bordo, facendo in modo che mantenga la forma tondeggiante e si allarghi man mano. Quando la pasta sarà allargata, arrotolala sul mattarello e girala di 90°. Continua ad allargare la pasta, fino a quando non raggiunge lo spessore che desideri. Abbi cura di non usare una dose eccessiva di farina per lo spolvero del piano, perché rischieresti di seccare la pasta e comprometterne il risultato in cottura. Cerca di essere veloce, sempre per non seccare l'impasto.

La pasta tirata a mano ha uno spessore irregolare che potrebbe essere un vantaggio nella misura in cui riesce a trattenere meglio i condimenti, ma le tecnologie moderne accorciano i tempi di lavorazione.

La sfogliatrice: ha sostituito il mattarello e permette di ottenere ottimi risultati. Esistono diversi modelli secondo le necessità; prevede un utilizzo diversificato se la pasta è ripiena o è da taglio.

Per la pasta ripiena è ideale assottigliare l'impasto poco per volta e poi farcire in modo che la sfoglia non si secchi.

Per la pasta da taglio l'impasto può essere sfogliato in sequenza dal livello più basso al livello più alto.

Regolatori	Spessore sfoglia
numero 0	4,8 millimetri
numero 1	3,8 millimetri
numero 2	3,3 millimetri
numero 3	2,3 millimetri
numero 4	1,9 millimetri
numero 5	1,5 millimetri
numero 6	1,2 millimetri
numero 7	1,0 millimetri
numero 8	0,8 millimetri
numero 9	0,6 millimetri

Un coltello chiamato coltellina da pasta: così come dice il nome, è un coltello dalla forma appropriata. Non ha la punta, ed è lungo e molto sottile. Chi pensa che un coltello valga l'altro si ricrederà non appena taglierà la pasta a mano.

La trafila e il torchio: rappresentano il moderno e l'antico dell'estrusione, cioè l'azione che permette di estrudere e formare la pasta. L'impasto viene schiacciato o pressato e fatto passare attraverso delle trafile o estrusori, che sono fatti di bronzo, stampi dalle forme diverse secondo il formato di pasta – sia lunga sia corta – che vogliamo ottenere. Gli estrusori professionali sono dotati di dissipatori del calore che permettono di disperdere il calore dovuto all'attrito dei processi di lavorazione.

Dopo l'estrusione la pasta viene investita da flussi di aria, così che non si attacchi durante la fase dell'essiccazione.

Gli impasti da lavorare con le trafile o il torchio antico hanno una caratteristica particolare: devono essere a briciole e più secchi degli altri impasti. Qui di seguito le ricette di queste particolari tipologie.

Pasta al torchio (trafila) con uova

Resa: 1700 g circa di pasta di formato scelto

Tempi di realizzazione: 40 minuti compreso il riposo

Strumenti da usare: planetaria con foglia, trafile

Farina di grano tenero 00 1200 g

Uova 500 g

Sale 7 g

Monta la foglia sulla planetaria. Batti leggermente le uova con il sale, versale a filo sulla farina e inizia a impastare a velocità 3. Aumenta gradualmente la velocità fino a 5 per ottenere delle briciole. Fai riposare le briciole per 30 minuti. Estrudi poi dalla trafila il formato scelto lasciando cadere l'impasto nel torchio a velocità media. Non caricare quantità eccessive di impasto.

È consigliabile essiccare la pasta per almeno 30 minuti prima di cuocere.

I formati

Pici

Dovrebbero essere fatti rigorosamente a mano e in questo modo: stendi la sfoglia dopo il riposo a un'altezza variabile tra gli 8 millimetri e il centimetro. Con una rotella taglia la sfoglia a strisce uniformi che si arrotolano con le mani sottilmente e uniformemente.

Tonnarelli

Sono a sezione quadrata e possono essere estrusi con la trafila apposita. Per farli a mano, stendi la pasta molto sottile e ricava i tonnarelli o con la chitarra o arrotolando la pasta e tagliandola con la coltellina a strisce molto vicine tra loro.

Scialatielli

Stendi la sfoglia con il mattarello a un'altezza di 5 millimetri. Piega i bordi della sfoglia verso il centro e taglia delle strisce di pasta larghe un centimetro, poi srotolale.

Mafaldine e reginette

Taglia la sfoglia stesa sottile con la rotella tagliapasta a strisce larghe circa un centimetro.

Tagliatelle, fettuccine, tagliolini, cappellini, tajarin

Tagliarli a mano è divertente a patto d'avere sempre l'avvertenza di mantenere la dimensione uniforme, perché in cottura abbiano tutti la stessa resa. Diversamente, anche le più piccole macchine sfogliatrici hanno l'accessorio per formarli.

Trofie e orecchiette → p. 55

Busiate

Sono una specie di maccheroni. L'impasto prima steso a cordoncini viene girato attorno a un ferretto che si chiama buso. Se non lo possiedi taglia l'impasto a berrette alte mezzo centimetro larghe un centimetro e lunghe almeno 10 centimetri. Arrotola le barrette aiutandoti con uno spiedino di legno ben infarinato.

Cavatelli

Ricava da pezzetti di impasto dei cordoni e tagliali a pezzettini di circa 2 centimetri. Trascinali con il pollice sul rigagnocchi verso di te per dargli la classica forma.

Cicioni

Questi gnocchetti sardi hanno una caratteristica divertente e inaspettata: sono come malloredus e molto simili ai cavatelli, ma si formano sulla grattugia del formaggio. Ricava da pezzetti di impasto dei cordoni e tagliali a pezzettini di circa 2 centimetri. Trascinali con il pollice sulla grattugia del formaggio.

Garganelli

Pare che una cuoca durante la preparazione dei cappelletti avesse esagerato nella quantità

dell'impasto. Dispose i quadrati rimasti sul pettine del telaio da tessitura ed ebbe l'idea di imprimere le righe e arrotolare gli stessi su un bastoncino di legno. Leggenda o verità che sia, prendi i quadrati di pasta e arrotolali sul rigagnocchi, poi sfila i garganelli. I quadrati possono essere di 2 o 4 o 6 centimetri per lato.



Le paste all'uovo

Pasta all'uovo

Per lasagne, cannelloni e pasta ripiena

Resa: circa 2 kg di impasto

Tempi di realizzazione: 2 ore compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina di grano tenero 00 1300 g

Uova 700 g

Sale 8 g

Unisci tutti gli ingredienti e impasta in planetaria con il gancio per 10 minuti, fino a quando l'impasto si aggrega e forma una palla che si stacca dal recipiente.

Metti l'impasto sottovuoto e lascialo in frigorifero per 1 ora almeno, meglio per una notte. In questo modo viene favorita l'idratazione delle polveri.

Dividi l'impasto freddo in una decina di parti. Spolvera ogni pezzo con farina e schiaccialo con il palmo della mano. Deponi su un canovaccio infarinato e copri.

Passa l'impasto nella sfogliatrice per ottenere sfoglie spesse 0,5 millimetri. Sistemale vicine senza sovrapporle e mettile in frigorifero per 1 ora circa: devono asciugarsi leggermente e diventare più elastiche.

Per tagliatelle

Resa: circa 2 kg di impasto

Tempi di realizzazione: 2 ore e 30 minuti compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con foglia e gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina di grano duro 1000 g

Farina di grano tenero 300 g

Uova 500 g

Tuorli 75 g

Acqua tiepida 90 g

Sale 7 g

Mescola l'acqua, le uova, i tuorli e il sale. Inizia a mescolare le farine con la foglia e introduci le uova miscelate all'acqua a una velocità media. Sostituisci la foglia con il gancio e continua a impastare per 8 minuti, fino a quando l'impasto non si staccherà dal recipiente. Metti l'impasto sottovuoto e lascialo in frigorifero per 1 ora almeno, meglio per una notte. In questo modo viene favorita l'idratazione delle polveri. Dividi l'impasto freddo in parti uguali. Spolvera ogni pezzo con farina e schiaccialo con il palmo della mano. Deponi su un canovaccio infarinato e copri.

Passa l'impasto nella sfogliatrice per ottenere sfoglie spesse 0,5 millimetri. Sistemale vicine senza sovrapporle e mettile in frigorifero per 1 ora circa: devono asciugarsi leggermente e diventare più elastiche.

Forma con le sfoglie delle tagliatelle.

Spolverale generosamente con farina e mettile su un vassoio coperto da un panno o su un essiccatoio.

Pasta all'uovo per noodles

Resa: 1500 g circa di noodles

Tempi di realizzazione: 2 ore e 30 minuti compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina di grano tenero 0 1000 g

Acqua 300 g

Uova 120 g

Olio evo 60 g

Glutine in polvere 38 g

Sale 7 g

Unisci tutti gli ingredienti e impasta in planetaria con il gancio per 8 minuti, fino a quando l'impasto si aggrega e forma una palla che si stacca dal recipiente.

Metti l'impasto sottovuoto e lascialo in frigorifero per 1 ora almeno, meglio per una notte. In questo modo viene favorita l'idratazione delle polveri.

Dividi l'impasto freddo in una decina di parti. Spolvera ogni pezzo con farina e schiaccialo con il palmo della mano. Deponi su un canovaccio infarinato e copri.

Passa l'impasto nella sfogliatrice per ottenere sfoglie spesse 2 millimetri. Sistemale vicine senza sovrapporle e mettile in frigorifero per 1 ora circa: devono asciugarsi leggermente e diventare più elastiche.

Forma con le sfoglie degli spaghetti sottili.

Spolverali generosamente con farina e mettili su un vassoio coperto da un panno o su un essiccatoio.

Variante al dragoncello. Metti le foglie di dragoncello su una placca e falle essiccare a una temperatura non superiore di 40/45°. Sbriciolale e macinalo a polvere. Inseriscine almeno 10 grammi nell'impasto.

Pasta speciale ai tuorli

Per tajarin e ravioli del plin

Resa: circa 1500 g di impasto

Tempi di realizzazione: 2 ore e 10 minuti compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con foglia e gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina di grano tenero 00 800 g

Tuorli 650 g

Inizia a impastare la farina con la foglia e unisci a filo i tuorli leggermente battuti. Quando tutti i tuorli saranno amalgamati alla farina, cambia la foglia con il gancio e continua a impastare per almeno 10 minuti, fino a che l'impasto sarà setoso e uniforme. Metti l'impasto sottovuoto

e lascialo in frigorifero per 1 ora almeno, meglio per una notte. In questo modo viene favorita l'idratazione delle polveri.

Per i tajarin dividi l'impasto freddo in parti e schiaccia ogni pezzo con il palmo della mano. Deponi su un canovaccio infarinato e copri. Per questo impasto molto elastico e asciutto non serve quasi farina per lo spolvero.

Passa l'impasto nella sfogliatrice per ottenere sfoglie spesse 1 millimetro o meno. Sistemale vicine senza sovrapporle e mettile in frigorifero per 1 ora circa. Forma i tajarin e falli seccare.

Per i ravioli del plin, non far seccare l'impasto una volta formate le sfoglie, ma farcisci immediatamente con il ripieno come da tradizione e forma i raviolini.

Pasta all'albume

Resa: circa 900 g di impasto

Tempi di realizzazione: 2 ore compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina di grano tenero 0 200 g

Farina di farro 200 g

Farina di semola rimacinata 200 g

Albumi 300 g

Unisci tutti gli ingredienti e impasta in planetaria con il gancio per 10 minuti, fino a quando l'impasto si aggrega e forma una palla che si stacca dal recipiente.

Metti l'impasto sottovuoto e lascialo in frigorifero per 1 ora almeno, meglio per una notte. Dividi l'impasto freddo in pezzi. Spolvera ogni pezzo con farina e schiaccia con il palmo della mano. Deponi su un canovaccio infarinato e copri.

Passa l'impasto nella sfogliatrice per ottenere sfoglie spesse 1,5 millimetri. Sistemale vicine senza sovrapporle e mettile in frigorifero per 1 ora circa: devono asciugarsi leggermente e diventare più elastiche.

Per formare le tagliatelle, lascia essiccare le sfoglie per 20 minuti poi procedi. Spolvera generosamente con farina e metti le tagliatelle su un vassoio coperto da un panno o su un essiccatoio.

Per formare la pasta ripiena procedi come indicato nelle ricette.

Pasta all'uovo speciale per tortelli

Resa: circa 1400 g di impasto

Tempi di realizzazione: 2 ore compresi i riposi

Strumenti da usare: planetaria con foglia e gancio, macchina per sottovuoto, sfogliatrice

Farina 00 930 g

Albume 180 g

Tuorlo 270 g

Aceto bianco 24 g

Sbatti energicamente tuorlo, albume e aceto. Versa il composto ottenuto a filo sulla farina in planetaria e inizia a impastare con la foglia ad alta velocità, fino ad amalgamare bene. Sostituisci la foglia con il gancio e continua a impastare a velocità media per 5 minuti. Poni l'impasto nel sottovuoto a riposare per mezz'ora. Stendi la pasta al livello 7 della sfogliatrice e tagliala a quadrati di 6 centimetri di lato. Bagna leggermente i bordi con un po' d'acqua e farcisci. Chiudi a forma di tortellone e pressa leggermente con le mani.



Tagliatelle con burro, lime e 'nduja

Ingredienti

Pasta all'uovo per tagliatelle 300 g → p. 16

Pasta di 'nduja 200 g

Burro salato 100 g

Parmigiano grattugiato (non troppo stagionato) 50 g

Lime 1

Zafferano in pistilli

Acqua 300 ml

Procedimento

Metti la 'nduja in un tegame, lascia che si stemperi a fuoco dolce, avendo cura di togliere il grasso affiorato in superficie, poi frullala per ottenere una crema morbida.

Porta a bollire l'acqua con 3 pistilli di zafferano e falla ridurre della metà. Filtrala e fuori dal fuoco, con l'aiuto di una frusta, mantecala con il burro freddissimo tagliato a cubetti e il succo del lime.

Lessa le tagliatelle, scolale e mantecale con il burro emulsionato e il parmigiano.

Per servire disponi sul fondo del piatto la crema di 'nduja e sovrapponi le fettuccine a nido. Guarnisci con la buccia di lime grattugiata al momento.



Mafaldine al latte di cocco con seppie, asparagi ed erba cipollina

Ingredienti

Mafaldine al latte di cocco 300 g → p. 54

Seppie medie 4

Asparagi verdi 1 mazzo

Latte di cocco 40 g

Aglione 1 spicchio

Peperoncino secco 1

Erba cipollina

Cocco fresco

Olio evo

Sale

Procedimento

Elimina la testa e l'osso delle seppie e tagliale a listarelle sottili. Lava gli asparagi e taglia-

li a lamelle come se fossero delle tagliatelle. Soffriggi l'aglio pelato e schiacciato con un filo di olio e 1 peperoncino secco sbriciolato. Unisci le seppie e gli asparagi, salta a fuoco vivace per insaporire, bagna con il latte di cocco e regola di sale.

Lessa le mafaldine, scolale molto al dente e portale a cottura nel tegame. Fuori dal fuoco manteca ancora con un filo di olio e spolvera con l'erba cipollina tritata.

Per servire disponi le mafaldine nel piatto, guarnisci con steli di erba cipollina tritati e cocco fresco a lamelle.



Fettuccine peperoni-paprika con occhiata e ricotta infornata

Ingredienti

Fettuccine ai peperoni e paprika 300 g → p. 78

Polpa di occhiata abbattuta 300 g

Ricotta infornata 60 g

Peperone giallo 1

Limone non trattato 1

Aglione 2 spicchi

Zenzero fresco

Menta fresca 4 foglioline

Polvere di peperone crusco

Salsa di soia

Olio evo

Sale, pepe

Procedimento

Prepara le fettuccine con l'impasto arancione.

Forma un'emulsione con 100 grammi di olio

evo, 1 cucchiaino di salsa di soia, una generosa grattugiata di zenzero e gli spicchi di aglio pelati e schiacciati e versala sull'occhiata tagliata a listarelle. Regola di sale e di pepe, mescola e lascia marinare per 15 minuti a temperatura ambiente.

Abbrustolisci il peperone sulla graticola, poi privalo della pelle e dell'interno, quindi taglia la polpa a filetti. Recupera gli scarti che frullerai con poca acqua di cottura della pasta per ottenere una purea e condisci i filetti con un filo di olio, una presa di sale e la polvere di peperone crusco.

Cuoci le fettuccine, scolale e condisci con la purea di peperone. Unisci i filetti di peperone, la ricotta infornata tagliata a julienne e le foglie di menta. Guarnisci con l'occhiata marinata.



Culurgiones di basilico arrosto con seppioline, menta e zuppa di carciofi

Ingredienti

Per i culurgiones

Pasta al basilico 300 g → p. 154

Burro

Basilico fresco

Pecorino fresco acidulo 200 g

Pecorino stagionato 50 g

Patata lessa 150 g

Menta fresca

Olio evo

Sale

Per la zuppa di carciofi

Carciofi violetti spinosi 2

Scalogni 2

Succo di limone

Vino bianco Vernaccia

Olio evo

Sale

Per le seppioline

Seppioline 8

Aglione 1 spicchio

Olio evo

Procedimento

Sfilaccia il pecorino fresco e aggiungi quello stagionato. Unisci la polpa di patate, qualche foglia di menta a julienne, un filo di olio e il sale. Una volta preparato il ripieno procedi con la preparazione dei culurgiones.

Monda i carciofi, elimina la barba centrale e mettili in acqua con acido ascorbico.

Rosola gli scalogni tritati finemente con un filo di olio e unisci i carciofi tagliati a cubetti. Sfuma con due dita di vino bianco e copri con acqua. Cuoci a fuoco vivace per 10 minuti, regola di sale e frulla la metà dei carciofi con 2 cucchiaini di olio e qualche goccia di succo di limone, poi uniscili al resto.

Pulisci le seppioline e inseriscile in un sacchetto da cottura con lo spicchio di aglio pelato e un filo di olio. Sigilla e cuoci per 8 minuti a 65°.

Lessa i culurgiones per pochi minuti, scolali e prosegui la cottura in una padella aderente con una noce di burro, lasciandoli dorare.

Per servire copri il fondo del piatto con la zuppa di carciofi, sovrapponi le seppie tagliate a metà e i culurgiones in ordine sparso.



Ciciones di orzo in crema di scarola con sogliola e tartufo nero

Ingredienti

Pasta con farina di orzo 300 g → p. 200

Sogliola 4 filetti

Scarola 1 cespo

Acciuga 2 filetti

Scalogno 30 g

Tartufo nero 30 g

Scamorza grattugiata 30 g

Burro 25 g

Olio evo

Sale, pepe

Procedimento

Con l'impasto forma i ciciones come indicato (→ p. 14).

Monda la scarola e lava. Sbianchiscine le fo-

glie in acqua bollente, poi raffreddale e tritale.

Taglia lo scalogno a brunoise e fallo appassire con un filo di olio. Unisci le acciughe, stemperale e aggiungi la scarola. Bagna con 1 mestolo di acqua e lascia stufare a fuoco dolce per 10 minuti. Frulla aggiungendo 25 grammi di burro ben freddo e regola di sale e di pepe. Profuma con il tartufo grattugiato al microplane.

Taglia i filetti di sogliola a bocconcini, condiscili con pizzico di sale e cuoci brevemente in una sauteuse con un filo di olio.

Lessa i ciciones, scolali al dente e portali a cottura nella crema di scarola. Fuori dal fuoco manteca con la scamorza e completa con i bocconcini di sogliola.



Spätzle in tajine di agnello, albicocche e feta

Ingredienti

Impasto per gli spätzle 300 g → p. 244

Polpa di agnello (cosciotto) tagliata a cubetti 400 g

Brodo vegetale 1 litro e 1/2

Albicocche disidratate 80 g

Formaggio tipo feta 40 g

Cipolla 1

Scalogno 1

Il succo di 1 arancia

Zafferano in polvere

Curcuma 1 cucchiaino

Zenzero fresco

Semi di coriandolo 1 cucchiaino

Aneto e coriandolo fresco

Olio evo

Sale, pepe

Procedimento

Mescola 1 cucchiaino di semi di coriandolo pestati, una grattugiata di zenzero fresco, 1 cucchiaino di curcuma, una punta di zaffera-

no in polvere e una presa di sale. Mescola con cura la carne con il composto ottenuto per marinarla a secco. Idrata le albicocche nel succo di 1 arancia.

Metti la tajine sul fuoco e versa un filo di olio. Aggiungi 1 scalogno e 1 cipolla tritati e falli appassire senza colorirli troppo.

Unisci la carne marinata a secco, rosolala uniformemente e lasciala ben insaporire. Bagna con il brodo vegetale, porta a bollire e copri con il coperchio apposito. Cuoci per almeno 60 minuti e regola di sale e di pepe a metà cottura.

Lessa gli spätzle, scolali nella tajine e saltali per distribuire bene il condimento. Fuori dal fuoco unisci la feta e le albicocche secche tagliate a cubetti.

Per servire disponi la preparazione in ciotole e guarnisci con aneto e foglie di coriandolo fresco.





Indice alfabetico delle ricette e degli impasti

Agnolotti di magro con pinoli, rombo e foglie di capperi	128	Culurgiones di basilico arrosto con seppioline, menta e zuppa di carciofi	180	Mafaldine al latte di cocco con seppie, asparagi ed erba cipollina	68	Pasta al cioccolato	154
Blinis	246	Dama di pesce	140	Malfatti	246	Pasta al latte di capra	52
Blinis al wasabi con sgombro, cipolla confit e caprino	268	Dumplings arrosto e scampi in salsa amatriciana	58	Malfatti con foie gras e fonduta di taleggio	272	Pasta al latte di cocco	54
Blinis di grano saraceno, lardo e uova di salmone	266	Farfalle del cardinale con pane, pomodori e missultit	134	Malfatti di spinaci e ricotta di bufala al burro nocciolino in crema di focaccia e alici	270	Pasta al limone e rosmarino	153
Blinis king of green club sandwich	264	Fettuccine aglio e prezzemolo con yogurt, limone e tartare di scampo	170	Malfatti di zucca con zucchine e bottarga	274	Pasta al pistacchio	156
Brodo di piselli con quadrucci agli asparagi, dentice e acetosella	158	Fettuccine al cacao con cuscus di cavolfiore, capperi e foie gras	110	Maltagliati di farro con asparagi, cocco e salmone	238	Pasta al pomodoro giallo	155
Busiate al cipollotto con fichi, tequila e cannella	72	Fettuccine al pistacchio, lardo tostato e ragù di gallo	186	“Montagne verdi”	84	Pasta al succo d'erbe di campo	53
Calzoncelli di pappa col pomodoro	70	Fettuccine peperoni-paprika con occhiata e ricotta infornata	102	Noodles al dragoncello, borlotti e sugo di anguilla	30	Pasta al torchio (trafila) con uova	9
Canederli	245	“Fettuccine spiruline” con arselle, crema di sedano e bottarga	114	Noodles con petto d'anatra e foie gras, in brodo d'arancia e karkadè	28	Pasta al torchio (trafila) senza uova	10
Canederli all'astice in brodo di pollo speziato	256	Finocchi, arance, liquirizia e mezzelune di dentice	190	Noodles con stoccafisso alla ligure, piselli e uova strapazzate	60	Pasta al vino bianco e zafferano	152
Canederli di silene, zucca al cartoccio e brodo di cozze	258	Foiade di barbabietola con acciughe, merluzzo e patate	96	Noodles di latte di capra con ragù di castrato, ragusano e menta	64	Pasta al vino rosso	151
Cannelloni a pois con arzilla, crescione e ciliegino giallo	130	Fricelli di farro con prugne, peperoni e primo sale	240	Ombrechelli al succo di erbe di campo, mandorle e ragù bianco di vitello	66	Pasta all'acqua	52
Cannelloni fritti verdi-gialli con scampi, carciofi, olive e pesto di lattuga	132	Garganelli ai 5 pepi con asparagi, cocco e salmone	184	Orecchiette di carote con cozze e caprino	206	Pasta all'aglio e prezzemolo	152
Cannelloni verdi con scarola, olive, acciughe e purè di baccalà	82	Garganelli con alici, piselli e zenzero	142	Orecchiette di cime di rapa con capesante	248	Pasta all'albume	18
Cappelletti di broccoli con scampi, peperoncino e vin santo	36	Garganelli di borragine con ragù di coniglio al pepe verde	136	Paglia e fieno con ostriche, capperi e limone	126	Pasta all'uovo	16
Cavatelli di peperoni e paprika, datterini gialli, peperone crusco e gamberi di fiume	100	Gnocchetti al nero di seppia, capperi, olive e moscardini	106	Pappardelle ai mirtilli con champignon e speck d'anatra	118	Pasta all'uovo con acqua	42
Cavatelli di soia al polpo	212	Gnocchi di bufala capperi, acciughe e friarielli	280	Pappardelle all'aglio e prezzemolo con capperi, limone e sugo di coniglio	172	Pasta all'uovo con latte	42
Cavatelli integrali arrosto alla lavanda e zuppa di fagioli	220	Gratin di pappardelle ai funghi con noci, taleggio e cardi gobbi	164	Pappardelle di castagne, ceci, porcini e prosciutto d'oca	204	Pasta all'uovo per noodles	17
Ciciones di orzo in crema di scarola con sogliola e tartufo nero	232	Involtini di grani antichi con cavoli fermentati, curcuma e salsa di senape	216	Pappardelle di mais con guazzetto di funghi, curry e paprika affumicata	226	Pasta all'uovo speciale per tortelli	18
“Ciupin” e spätzle al nero	254	Lagane di soia con ceci neri, spillo e friarielli	208	Passatelli	247	Pasta alla zucca e macis	150
Corzetti al brandy con porcini e castagne arrosto	148	Lasagnette vegetariane di zucchine, stracchino e pesto di rucola	24	Passatelli in brodo di cardo con funghi porcini e capesante	278	Pasta alle olive	157
Corzetti al pesto con seppie, ricotta e fiori di zucca	146	Linguine all'aglio e prezzemolo con branzino, capperi e limone fermentato	168	Passatelli, spinaci e brodo di Castelluccio	276	Pasta arancione con il peperone e la paprika	78
Corzetti liguri	123	Maccheroncini al pomodoro giallo e habanero, aglio nero, polvere di olive e basilico del Prà	182	Pasta a dama	122	Pasta blu con l'alga spirulina	80
Crespella fiorentina in salsa al rafano e mela con rognoni di coniglio	262			Pasta a pois	122	Pasta con farina di carote	194
Crespelle	245			Pasta a righe a due o tre colori	122	Pasta con farina di castagne	194
Crespelle al dragoncello in brodo di pepe e midollo	260			Pasta agli asparagi	150	Pasta con farina di fagioli (ceci, fagioli neri, lenticchie, piselli, altro...)	195
				Pasta ai 5 pepi	156	Pasta con farina di farro	201
				Pasta ai funghi porcini	151	Pasta con farina di grani antichi	197
				Pasta ai lamponi	157	Pasta con farina di grano saraceno	196
				Pasta al basilico	154	Pasta con farina di grano saraceno	196
				Pasta al caffè	153	Pasta con farina di mais	199
						Pasta con farina di orzo	200
						Pasta con farina di riso	200
						Pasta con farina di segale	199
						Pasta con farina di soia	195
						Pasta con farina integrale	198
						Pasta decorata	122
						Pasta gialla	77
						Pasta gialla allo zafferano e curry	77
						Pasta marrone con il cacao	79
						Pasta mista con fave e pecorino	74
						Pasta nera con l'inchiostro di seppia	79
						Pasta rosa con la barbabietola	78
						Pasta rossa con il pomodoro	77
						Pasta speciale ai tuorli	17

Pasta stampata	123	Spätzle	244
Pasta verde alla borragine e pepe verde	76	Spätzle in tajine di agnello, albicocche e feta	252
Pasta verde alla clorofilla di prezzemolo	76	Straccetti di curcuma con scampi,	
Pasta verde con spinacini crudi	76	cipollotto e alloro	90
Pasta viola con i mirtilli	80	Straccetti di segale, cipollotto	
Paste all'acqua con farina di semola	55	e rana pescatrice	224
Perciatelli ai lamponi con acciughe,		“Straccetti mirtillo” con limone,	
mandorle e pecorino	188	primo sale e tartufo nero	116
Perciatelli al Domain de Canton		Stracci di pasta, polpo arrosto	
e polpettine di alici	166	e fonduta di patate	174
Pici alla zucca e macis, Vernaccia,		Tagliatelle “giallonere” con ragù crudo	
pancetta e pepe nero	160	di gallinella di mare	124
Pizzoccheri	197	Tagliatelle con burro, lime e 'nduja	26
Pizzoccheri con yogurt, bietole		Tagliatelle di orzo con rigaglie,	
e topinambur arrosto	214	peperoni e maggiorana	234
Plin di caprino, salmone e vichyssoise	32	Tagliolini al burro di vaniglia e limone	44
“Quasi un ramen”	56	Tagliolini al cacao con gamberi rossi	
Ravioli di borragine, arachidi e tartufo nero	22	e carciofi	112
Ravioli di friarielli, finocchietto e camomilla	20	Tagliolini al cioccolato con melanzane,	
Ravioli di tartare di tonno e agetti	138	cumino e sugo di lumache	178
Raviolini di radicchio tardivo e		Tagliolini al latte di capra, cumino,	
pastinaca in salsa bagnacauda	86	ricotta e polenta tostata	62
Raviolo aperto con ortica, mandorle		Tagliolini di pomodoro alla granseola	92
e scampi	144	Tagliolini spessi tiepidi “capperi e acciughe”	98
Reginette al cacao, curry, salvia e nocciole	108	Tajarin cotti in brodo di gallina	
Scialatielli al nero di seppia		al burro fresco e spezie	34
con guanciale, birra e carciofi	104	Testaroli	244
Scialatielli cacio e pepe, lime e bottarga	38	Tonnarelli al caffè, mandorle e ricci di mare	176
Sfoglia al pomodoro con triglie,		Tonnarelli all'Amarone con briciole	
piselli freschi e lemongrass	94	di salsiccia, ciliegie e tartufo	162
Sfoglia di patate	247	Tonnarelli di curcuma cacio e pepe rosa	
Sfoglie di riso “cimacchiughe”	230	con caviale di lamponi	88
Spaghetti al pomodoro, buccia di limone		Tonnarelli integrali, finocchietto,	
e formaggio di capra	282	carote e pompelmo	218
Spaghetti del Quarnaro	46	Tortelli alle castagne con radicchio,	
Spaghetti di soia al cartoccio con filettini		tonno e brodo di zucca	202
di persico, mandorle e pomodori	210	Tortelli di lampredotto in crema di porri	
Spaghettoni di latte all'acqua:		al tartufo nero e spuma di parmigiano	40
“i miei preferiti”	48	Trippa, testaroli e tartufo nero	250
Spaghettoni di riso con pesto di olive,		Trofie di farro con asparagi e pesto	
limone e topinambur	228	di basilico	236
Spaghettoni di segale con yogurt, limone			
e cumino tostato	222		