La PastariA

Mia Famiglia

„Където храната е емоция!“

SCAN FOR

ENGLISH MENU

→ СЕЗОННО ←

STAGIONALI · *Това, което обичаме точно сега.*

САЛАТА „БАРБАБИЕТОЛА“ Ⓥ GF 270 гр. ..... **8.49 €**

Печено цвекло, рукола, ***горгонзола***[7], микс от зелени салати, червен лук, ***орехи***[8] и круши, овкусени с ***балсамов винегрет***[12]

БУРАТА С ПЕЧЕНИ ЧУШКИ Ⓥ GF 280 гр. ..... **12.99 €**

печени чушки, мариновани с ***балсамов оцет***[12], зехтин, ***мед***[15], чесън и пресни подправки, сирене ***бурата***[7], рукола, полусушени домати и ***шамфъстък***[8]

ТОНО GF 320 гр. ..... **9.99 €**

бял фасул, каперси, ***риба тон***[4], лук, магданоз, чеснов зехтин и лимон

ТЕЛЕШКИ ЕЗИК ПО КАЛАБРИЙСКИ GF 250 гр. ..... **11.99 €**

запечен на фурна с Ндуя, горски гъби и ***пармезан***[7]

ПЕКОРИНО АЛ ФОРНО Ⓥ GF 150 гр. ..... **9.99 €**

запечено на фурна младо ***пекорино***[7], с круши, ***трюфелов мед***[15] и ***орехи***[8]

НЬОКИ ПО СИЦИЛИАНСКИ 450 гр. ..... **12.99 €**

Традиционни картофени ***ньоки***[1] в сос от калабрийска наденица с фенел, рагу от гъби, доматен сос, сирене ***пекорино романо***[7] и пикантен зехтин, поръсени с пресен босилек

РАВИОЛИ СЪС СЛАДЪК КАРТОФ И „ТАЛЕДЖО“ Ⓥ 200 гр. ..... **13.99 €**

домашно приготвени ***равиоли***[1,3] с тесто от цвекло и пълнеж от сладки картофи и сирене ***„Таледжо“***[7], в класически сос от ***масло***[7] и салвия

А ЛА НОРМА Ⓥ 400 гр. ..... **8.99 €**

прясна паста ***пенне***[1] и традиционен доматен сос с патладжани, поръсени с настъргана зряла ***рикота***[7]

РИСОТО ФИОРЕ[7] Ⓥ GF 450 гр. ..... **8.99 €**

сготвен по традиционна технология ориз „Карнароли“, крем от карфиол, средиземноморска салса от маслини, сушени домати и печени ***лешници***[8]

ПИЦА САЛСИЧА 420 гр. ..... **11.99 €**

зряло минимум 72 часа ***тесто***[1], ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], сирене ***„Скаморца“***[7], италианска наденица с фенел, печен лук, рукола, пикантен зехтин и сирене ***„Романо Пекорино“***[7]

ПИЦА СЕДАНО 420 гр. ..... **13.99 €**

зряло минимум 72 часа ***тесто***[1], ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], крем от ***целина***[9], „Прошуто Ди Парма“ и полусушени домати

СВИНСКИ ВРАТ ОТ ЛОМБАРДИЯ GF 430 гр. ..... **14.90 €**

запечен свински врат, задушен праз и ароматен гъбен сос

**ако желаете можете да добавите гарнитура*

ЦИПУРА[4] **ПО ТОСКАНСКИ** GF 400 гр. ..... **14.90 €**

със сос от ***бяло вино***[12], каперси, маслини „Таджаска“, магданоз и чери домати

**ако желаете можете да добавите гарнитура*

ГАРНИТУРИ

Печен карфиол с крем от сладки картофи и ***лешници***[8] Ⓥ GF 220 гр. ..... **4.99 €**

Картофи на фурна с розмарин и ***пармезан***[7] Ⓥ GF 180 гр. ..... **3.49 €**

Инсалта – микс от салати с чери домати и репички GF 100 гр. ..... **2.99 €**

→ АНТИПАСТИ ←

ANTIPASTI · *за споделяне · за начало · за още едно вино*

БРУСКЕТИ КЛАСИКО 150 гр. ..... **7.99 €**

микс от домати (чери, полусушени, сушени), босилек, чесън и зехтин, върху приготвен на място ***хляб с квас***[1]

БРУСКЕТИ С МОРТАДЕЛА И СЪРЦЕ ОТ БУРАТА[7] 150 гр. ..... **7.99 €**

върху приготвен на място ***хляб с квас***[1], маслини и сушени домати и поръсени с натрошен ***шамфъстък***[8]

ПЛАТО АНТИПАСТИ (ЗА СПОДЕЛЯНЕ) 250 гр. ..... **16.90 €**

селекция от италиански колбаси и ***сирена***[7], артишок, микс от италиански маслини, ***трюфелов мед***[15] и домашен ***хляб***[1]

ТЕЛЕШКИ ДРОБ ПО ВЕНЕЦИАНСКИ най-добро 220 гр. ..... **10.90 €**

Емблематичното ястие за Ла Пастария, с хрупкава ***панировка***[1], поднесен върху сос с печен лук и портокалови кори, магданоз и чесън

СКАРИДИ ФАМОЗО[2] препоръчано 240 гр. ..... **11.90 €**

Приготвени с панчета овкусени с пеперончино, пюре от карфиол, магданоз и ***масло***[7], сервирани с домашно приготвен ***хляб с квас***[1]

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ[14] най-добро 200 гр. ..... **11.90 €**

В хрупкава ***панировка***[1,3], поднесени с лимонено ***„Айоли“***[3], с чесън и копър

ХРУПКАВИ ТИКВИЧКИ Ⓥ 220 гр. ..... **8.90 €**

Изпържени до златисто в хрупкава ***панировка***[1], поръсени с ***пармиджано***[7], поднесени с лимонено ***„Айоли“***[3], с чесън и копър

КАРТОФИ НА ФУРНА С ТРЮФЕЛОВА МАЙОНЕЗА Ⓥ GF 250 гр. ..... **6.90 €**

Печени картофи на фурна с чесън и розмарин, сервирани с домашна майонеза (без яйца) и поръсени с ***„Романо Пекорино“***[7]

СУПА ОТ СЛАДЪК КАРТОФ И КОЗЕ СИРЕНЕ[7] Ⓥ GF 350 гр. ..... **7.49 €**

Кадифена крем супа с натрошено козе сирене, печени семки и олио от копър

→ САЛАТИ ←

INSALATE · *свежо · цветно · италианско*

КАПРЕЗЕ С БИВОЛСКА МОЦАРЕЛА най-добро Ⓥ GF 280 гр. ..... **11.90 €**

Домати, чери домати, полусушени домати, сушени домати, ***биволска моцарела***[7], домашно приготвено ***песто „Дженовезе“***[7,8], ***кедрови ядки***[8] и босилек. Биволската моцарела внасяме директно от района на Казерта, Кампаня.

ЦЕЗАР най-добро 230 гр. ..... **10.90 €**

Салата „Романа“, ***дресинг „Цезар“***[3,4], ***„Пармиджано Реджано“***[7], пилешко филе и чипс от „Прошуто Ди Парма“

БУРАТА СЪС СОРБЕ ОТ ДОМАТ Ⓥ 250 гр. ..... **10.90 €**

Розови домати, полусушени домати, ***песто „Дженовезе“***[7,8], хрупкав ***хляб от Сардиния***[1] и ***бурата***[7]

САРДИНЕЛА GF 320 гр. ..... **11.90 €**

домати, рукола, валериана, авокадо, червен лук, маслини „Таджаска“, каперси, репички, ***медено-горчичен дресинг***[10,15], магданоз и ***сардини***[4] с лимонена гремолата

ХРУПКАВ СПАНАК С КОЗЕ СИРЕНЕ[7] **И ЛЕНЕНО СЕМЕ** Ⓥ 270 гр. ..... **9.90 €**

Бейби спанак, ***козе сирене***[7], ***кус-кус***[1], печено цвекло, чери домати, репички, овкусени със сладък дресинг, поръсени със ***сушени боровинки***[12], ***орехи***[8] и ленено семе

ПАРМА С КИНОА И АВОКАДО Ⓥ GF 300 гр. ..... **8.90 €**

Киноа, авокадо, маслини „Лечино“, червена чушка, валериана, нахут, леща белуга, лук и ***пяна от „Пармиджано Реджано“***[7]

БЪЛГАРСКА ТРАДИЦИОННА Ⓥ GF 300 гр. ..... **8.90 €**

Домати, краставици, печен пипер, червен лук, мариновано ***овче сирене***[7], грилован патладжан и магданоз

Най-доброто от La Pastaria · *Препоръчано от La Pastaria* | *Пикантно* · *Вегетарианско* · *Веган* · *Без глутен*

АЛЕРГЕНИ

1 Зърнени култури, съдържащи глутен **2** Ракообразни **3** Яйца **4** Риба **5** Фъстъци **6** Соя **7** Мляко (вкл. лактоза) **8** Ядки **9** Целина **10** Синап **11** Сусам **12** Серен диоксид и сулфити **13** Лупина **14** Мекотели **15** Мед

→ ПИЦА И ФОКАЧА ←

PIZZA NAPOLETANA · *72 часа · италиански брашна · квас · Кампаня*

72 ЧАСА ЗА ЕДНО ДОБРО ТЕСТО – Тестото за нашата пица се прави изцяло с италиански брашна и квас и зрее 72 часа. Работим с висококачествена моцарела и биволска моцарела, които внасяме директно от района на Казерта, Кампаня. Същата моцарела използваме и в останалите ястия от менюто.

Всяка пица може да бъде приготвена с биволска моцарела от Казерта, район Кампаня ..... 2.99 €

НОВИТА най-добро 400 гр. ..... **13.90 €**

Сос от жълти чери домати с шафран, ***босилекова рикота***[7], домашно сладко от червен лук, кълнове, домашна ***балсамова редукция***[12] с кардамон и оригинална италианска шунка „Прошуто Ди Парма“

Пицата, с която шеф Мартин Маринов спечели златен медал за „Най-креативна пица“ на 11-та Национална Кулинарна Купа на България.

МОРТАДЕЛА И БУРАТА препоръчано 450 гр. ..... **13.90 €**

Неаполитанско тесто, ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], ***песто от шамфъстък***[8], мортадела, ***бурата***[7]

КАРБОНАРА С ТРЮФЕЛ 350 гр. ..... **12.90 €**

Жълтъци[3], ***пармезан***[7], трюфелова паста, ***моцарела***[7] и пушен бекон „Панчета“

КУАТРО ФОРМАДЖИ Ⓥ 400 гр. ..... **11.90 €**

Скаморца[7], ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], ***горгонзола***[7], ***пармиджано***[7], домашно ***песто „Дженовезе“***[7,8], зехтин, босилек, магданоз, чесън и ***ядки***[8]

КАПРИЧОЗА „ОРИДЖИНАЛЕ“ 400 гр. ..... **11.90 €**

Моцарела „Фиор Ди Лате“[7], доматен сос, оригинална италианска шунка „Прошуто Кото“, кралска печурка, артишок, маслини, зехтин, пресен босилек, пресен пипер и печен лук

Пица „Капричоза“ се е родила, когато едно разглезено дете поискало любимите си неща върху пица!

„НАПОЛИ“ С ГЪБИ най-добро 450 гр. ..... **10.90 €**

Доматен сос, ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], италиански колбас „Наполи“ и пресни печурки

САЛАМЕ ПИКАНТЕ „ПЕПЕРОНИ“ 400 гр. ..... **10.90 €**

Доматен сос, ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], пресен босилек, зехтин и пикантен колбас „Пеперони“

КОТО И ГЪБИ 400 гр. ..... **10.90 €**

Доматен сос, ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7], оригинална италианска шунка „Кото“, пресни гъби, пресен босилек и зехтин

МАРГАРИТА ОРИДЖИНАЛЕ Ⓥ 350 гр. ..... **10.90 €**

Доматен сос, ***биволска моцарела***[7], пресен босилек и зехтин

МАРГАРИТА Ⓥ 350 гр. ..... **8.90 €**

Доматен сос, прясна ***моцарела***[7], пресен босилек и зехтин

ФОКАЧА Ⓥ 150 гр. ..... **4.90 €**

С розмарин и морска сол; с ***моцарела***[7] и сух риган

***Всички пици съдържат глутен[1] и мляко[7]**

→ ПРЯСНА ПАСТА И РИЗОТО ←

PASTA & RISOTTO · *fatta fresca, ogni giorno · прясна, всеки ден*

НАШАТА ПРЯСНА ПАСТА – Пастата в La Pastaria не идва готова. Произвеждаме я сами, за да контролираме текстурата, свежестта и вкуса във всяка порция.

АЛИО ОЛИО СЪС СКАРИДИ[2] И АСПЕРЖИ най-добро 350 гр. ..... **15.90 €**

Прясна паста ***спагети***[1,3], зехтин, чесън, пеперончино, магданоз и полусушени домати

ПАСТА С ПРЕСЕН БЪЛГАРСКИ ТРЮФЕЛ най-добро Ⓥ 350 гр. ..... **16.90 €**

Прясна паста ***талиолини***[1,3], ***пармиджано сос***[7] и български черен трюфел

ПЕСТО ДЖЕНОВЕЗЕ И БУРАТА препоръчано Ⓥ 300 гр. ..... **13.90 €**

Прясна паста ***спагети***[1,3], домашно приготвено ***песто „Дженовезе“***[7,8], полусушени домати, крем от ***бурата***[7], босилек, магданоз, чесън и ***кедрови ядки***[8]

РАВИОЛИ С БУРАТА И СКАРИДИ[2] 250 гр. ..... **14.90 €**

Домашно приготвени ***равиоли***[1,3] с пълнка от ***бурата***[7], ***маскарпоне***[7] и ***пармезан***[7], сервирани със сос от скариди, ***бяло вино***[12], чери домати, магданоз и чесън

АЛФРЕДО С ПИЛЕ И ГЪБИ препоръчано ..... **12.90 €**

Прясна паста ***талиолини***[1,3], лек ***сиренов сос***[7], италиански бекон „Панчета“, пилешко филе и горски гъби

КАРБОНАРА 320 гр. ..... **10.90 €**

Прясна паста ***спагети***[1,3] с италиански бекон „Гуанчале“, направен от свински бузи и сос от ***жълтъци***[3], ***пармиджано***[7] и ***сметана***[7]

БОЛОНЕЗЕ 400 гр. ..... **10.90 €**

Прясна паста ***пене***[1,3] в класически сос от телешко и свинско месо и зеленчуци, чесън, босилек и розмарин

ФРЕСКА С ПАРМИДЖАНО И РУКОЛА Ⓥ 300 гр. ..... **11.90 €**

Прясна паста ***талиолини***[1,3] в сос от пресни домати, ***пармиджано***[7], полусушени домати, зехтин, магданоз, босилек и чесън

ЛАЗАНЯ „БОЛОНЕЗЕ“ 350 гр. ..... **11.90 €**

Лазаня с пълнка от рагу от телешко и свинско месо, ***бешамел***[1,7] и ***пармезан***[7], запечена с ***моцарела „Фиор Ди Лате“***[7]

РИСОТО АЛА МИЛАНЕЗЕ GF 350 гр. ..... **12.49 €**

Шафраново рисото с ***пармезан***[7], гарнирано с телешки джолан, готвен на бавен огън и ***„Салса Верде“***[4]

→ ОСНОВНИ ЯСТИЯ ←

SECONDI · *месо · риба · зеленчуци · италиански характер*

НЕ САМО ПАСТА И ПИЦА – Италианската кухня има и друга страна. Подбрани меса, риба и зеленчуци, приготвени с характерните вкусове на La Pastaria.

ФИЛЕ ОТ КАМЕНЕН ЛАВРАК[4] най-добро GF цена за 100 гр. ..... **12.90 €**

С крем от сладък картоф, сотиран спанак и тиквички, поръсени с ***лешници***[8] и лимоново песто

ПИЛЕ „ТОСКАНА“ най-добро 300 гр. ..... **12.90 €**

Пилешко филе, ***сос „Алфредо“***[7], панчета, спанак, сушени домати, ***бяло вино***[12], чесън и ***пармезан***[7], сервирано върху печени картофи

ТЕЛЕШКО БОН ФИЛЕ GF цена за 100 гр. ..... **14.90 €**

Талиата от телешко бон филе, гарнирана с крем от ***целина***[9], аспержи, ***салса верде***[4] и пяна от ***„Пармиджано Реджано“***[7]

СВИНСКО БОН ФИЛЕ С ПОРТОКАЛОВ СОС GF 320 гр. ..... **16.90 €**

Свинско бон филе с пюре от ***рикота***[7], картофи, сос от портокали и кафе

ПИЛЕ ПАРМИДЖАНО 300 гр. ..... **12.90 €**

Панирано[1,3] пилешко филе с хрупкава ***пармезанова***[7] коричка, сервирано върху сос Маринара и салата ***Цезар***[3,4]

ПАТЛАДЖАНИ ПАРМИДЖАНО Ⓥ GF 300 гр. ..... **10.90 €**

Класическа рецепта за печени на фурна патладжани с доматен сос, ***биволска моцарела***[7] и сирене ***„Пармиджано Реджано“***[7]

ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА 400 гр. ..... **13.90 €**

Домашно приготвени, сервирани с печен картоф, рукола и чери домати

СТЕК ОТ КАРФИОЛ 400 гр. ..... **12.49 €**

Печен стек от карфиол, ***табуле***[1] със ***стафиди***[12] и пресни зеленчуци, ***таханов сос***[11], печени ***ядки***[8] и чесън

ДЕСЕРТИ · DOLCI · *нещо сладко за финал* – **ПОПИТАЙТЕ ЗА НАШАТА КАРТА С ДЕСЕРТИ**

La PastariA

Mia Famiglia

"Where food is emotion!"

→ SEASONAL ←

STAGIONALI · *What we love right now.*

"BARBABIETOLA" SALAD Ⓥ GF 270 g ..... **8.49 €**

Roasted beetroot, rocket, ***gorgonzola***[7], mixed salad leaves, red onion, ***walnuts***[8] and pears, dressed with ***balsamic vinaigrette***[12]

BURRATA WITH ROASTED PEPPERS Ⓥ GF 280 g ..... **12.99 €**

Roasted peppers marinated in ***balsamic vinegar***[12], olive oil, ***honey***[15], garlic and fresh herbs, with ***burrata***[7], rocket, semi-dried tomatoes and ***pistachios***[8]

TONNO GF 320 g ..... **9.99 €**

White beans, capers, ***tuna***[4], onion, parsley, garlic-infused olive oil and lemon

CALABRIAN-STYLE VEAL TONGUE GF 250 g ..... **11.99 €**

Oven-baked with 'Nduja, wild mushrooms and ***Parmesan***[7]

PECORINO AL FORNO Ⓥ GF 150 g ..... **9.99 €**

Oven-baked young ***Pecorino***[7] cheese with pears, ***truffle honey***[15] and ***walnuts***[8]

SICILIAN-STYLE GNOCCHI 450 g ..... **12.99 €**

Potato ***gnocchi***[1] in a Calabrian sausage sauce with fennel, mushroom ragù, tomato sauce, ***Pecorino Romano***[7] cheese and spicy olive oil, sprinkled with fresh basil

SWEET POTATO AND TALEGGIO RAVIOLI Ⓥ 200 g ..... **13.99 €**

Homemade ***ravioli***[1,3] made with beetroot dough and filled with sweet potato and ***Taleggio***[7] cheese, in a classic ***butter***[7] and sage sauce

ALLA NORMA Ⓥ 400 g ..... **8.99 €**

Fresh ***penne***[1] pasta in a tomato sauce with aubergine, sprinkled with grated aged ***ricotta***[7]

RISOTTO FIORE[7] Ⓥ GF 450 g ..... **8.99 €**

Traditionally prepared Carnaroli risotto, cauliflower cream, Mediterranean olive salsa, sun-dried tomatoes and roasted ***hazelnuts***[8]

PIZZA SALSICCIA 420 g ..... **11.99 €**

Dough[1] matured for at least 72 hours, ***Fior di Latte mozzarella***[7], ***Scamorza***[7] cheese, Italian fennel sausage, roasted onion, rocket, spicy olive oil and ***Pecorino Romano***[7] cheese

PIZZA SEDANO 420 g ..... **13.99 €**

Dough[1] matured for at least 72 hours, ***Fior di Latte mozzarella***[7], ***celery***[9] cream, Prosciutto di Parma and semi-dried tomatoes

LOMBARDY-STYLE PORK NECK GF 430 g ..... **14.90 €**

Roasted pork neck, braised leeks and aromatic mushroom sauce

**a side dish can be added if desired*

TUSCAN-STYLE SEA BREAM[4] GF 400 g ..... **14.90 €**

In a ***white wine***[12] sauce with capers, Taggiasca olives, parsley and cherry tomatoes

**a side dish can be added if desired*

SIDES

Roasted cauliflower with sweet potato cream and ***hazelnuts***[8] Ⓥ GF 220 g ..... **4.99 €**

Oven-baked potatoes with rosemary and ***Parmesan***[7] Ⓥ GF 180 g ..... **3.49 €**

Insalata – mixed salad with cherry tomatoes and radishes Vegan GF 100 g ..... **2.99 €**

→ STARTERS ←

ANTIPASTI · *to share · to start · for one more glass of wine*

BRUSCHETTA CLASSICO Vegan 150 g ..... **7.99 €**

A selection of cherry, semi-dried and sun-dried tomatoes, basil, garlic and olive oil, on homemade ***sourdough bread***[1]

BRUSCHETTA WITH MORTADELLA AND BURRATA HEART[7] 150 g ..... **7.99 €**

On homemade ***sourdough bread***[1], with olives and sun-dried tomatoes, sprinkled with crushed ***pistachios***[8]

ANTIPASTI PLATTER (TO SHARE) 250 g ..... **16.90 €**

A selection of Italian cured meats, salami and ***cheeses***[7], artichoke, mixed Italian olives, ***truffle honey***[15] and homemade ***bread***[1]

VENETIAN-STYLE VEAL LIVER best pick 220 g ..... **10.90 €**

La Pastaria's signature dish, coated in crispy ***breadcrumbs***[1] and served with a roasted onion sauce infused with orange zest, parsley and garlic

PRAWNS FAMOSO[2] recommended 240 g ..... **11.90 €**

Prepared with peperoncino-flavoured pancetta, cauliflower purée, parsley and ***butter***[7], served with homemade ***sourdough bread***[1]

CRISPY CALAMARI[14] best pick 200 g ..... **11.90 €**

In a crispy ***coating***[1,3], served with lemon ***aioli***[3], garlic and dill

CRISPY ZUCCHINI Ⓥ 220 g ..... **8.90 €**

Fried until golden in a crispy ***coating***[1], sprinkled with ***Parmigiano***[7] and served with lemon ***aioli***[3], garlic and dill

OVEN-BAKED POTATOES WITH TRUFFLE MAYONNAISE Ⓥ GF 250 g ..... **6.90 €**

Oven-baked potatoes with garlic and rosemary, served with homemade mayonnaise (egg-free) and sprinkled with ***Pecorino Romano***[7]

SWEET POTATO AND GOAT CHEESE SOUP[7] Ⓥ GF 350 g ..... **7.49 €**

Velvety sweet potato soup with crumbled goat cheese, roasted seeds and dill oil

→ SALADS ←

INSALATE · *fresh · colourful · Italian*

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA best pick Ⓥ GF 280 g ..... **11.90 €**

A selection of fresh, cherry, semi-dried and sun-dried tomatoes, ***buffalo mozzarella***[7], homemade ***Genovese pesto***[7,8], ***pine nuts***[8] and basil. We import our buffalo mozzarella directly from the Caserta area in Campania.

CAESAR best pick 230 g ..... **10.90 €**

Cos lettuce, ***Caesar dressing***[3,4], ***Parmigiano Reggiano***[7], chicken fillet and Prosciutto di Parma crisps

BURRATA WITH TOMATO SORBET Ⓥ 250 g ..... **10.90 €**

Pink tomatoes, semi-dried tomatoes, ***Genovese pesto***[7,8], crispy ***Sardinian bread***[1] and ***burrata***[7]

SARDINELA GF 320 g ..... **11.90 €**

Tomatoes, rocket, lamb's lettuce, avocado, red onion, Taggiasca olives, capers, radishes, ***honey-mustard dressing***[10,15], parsley and ***sardines***[4] with lemon gremolata

CRISPY SPINACH WITH GOAT CHEESE[7] **AND FLAXSEED** Ⓥ 270 g ..... **9.90 €**

Baby spinach, ***goat cheese***[7], ***couscous***[1], roasted beetroot, cherry tomatoes, radishes, tossed in a sweet dressing and topped with ***dried blueberries***[12], ***walnuts***[8] and flaxseed

PARMA WITH QUINOA AND AVOCADO Ⓥ GF 300 g ..... **8.90 €**

Quinoa, avocado, Leccino olives, red pepper, lamb's lettuce, chickpeas, beluga lentils, onion and ***Parmigiano Reggiano foam***[7]

TRADITIONAL BULGARIAN SALAD Ⓥ GF 300 g ..... **8.90 €**

Tomatoes, cucumbers, roasted pepper, red onion, marinated ***sheep's cheese***[7], grilled aubergine and parsley

La Pastaria's best · *Recommended by La Pastaria* | *Spicy* · *Vegetarian* · *Vegan* · *Gluten-free*

ALLERGENS

1 Cereals containing gluten **2** Crustaceans **3** Eggs **4** Fish **5** Peanuts **6** Soya **7** Milk (incl. lactose) **8** Tree nuts **9** Celery **10** Mustard **11** Sesame **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin **14** Molluscs **15** Honey

→ PIZZA & FOCACCIA ←

PIZZA NAPOLETANA · *72 hours · Italian flours · sourdough · Campania*

72 HOURS TO PERFECT OUR PIZZA DOUGH — Our pizza dough is made entirely with Italian flour and sourdough starter and undergoes a 72-hour fermentation process. We work with high-quality mozzarella and buffalo mozzarella, which we import directly from the Caserta area in Campania. We use the same mozzarella in the other dishes on the menu.

Any pizza can be prepared with buffalo mozzarella from Caserta, Campania ..... **2.99 €**

NOVITA best pick 400 g ..... **13.90 €**

Yellow cherry tomato and saffron sauce, ***basil-infused ricotta***[7], homemade red onion jam, sprouts, homemade ***balsamic reduction***[12] with cardamom and Prosciutto di Parma

Chef Martin Marinov won a gold medal for Most Creative Pizza with this creation at the 11th National Culinary Cup of Bulgaria.

MORTADELLA AND BURRATA recommended 450 g ..... **13.90 €**

Neapolitan dough, ***Fior di Latte mozzarella***[7], ***pistachio pesto***[8], mortadella and ***burrata***[7]

CARBONARA WITH TRUFFLE 350 g ..... **12.90 €**

Egg yolks[3], ***Parmesan***[7], truffle paste, ***mozzarella***[7] and smoked pancetta

QUATTRO FORMAGGI V 400 g ..... **11.90 €**

Scamorza[7], ***Fior di Latte mozzarella***[7], ***gorgonzola***[7], ***Parmigiano***[7], homemade ***Genovese pesto***[7,8], olive oil, basil, parsley, garlic and ***nuts***[8]

CAPRICCIOSA "ORIGINALE" 400 g ..... **11.90 €**

Fior di Latte mozzarella[7], tomato sauce, Italian prosciutto cotto, king oyster mushroom, artichoke, olives, olive oil, fresh basil, fresh peppers and roasted onion

Legend has it that the Capricciosa was created when a child asked for all of their favourite toppings on a pizza.

"NAPOLI" WITH MUSHROOMS best pick 450 g ..... **10.90 €**

Tomato sauce, ***Fior di Latte mozzarella***[7], Italian Napoli salami and fresh mushrooms

SALAME PICANTE "PEPPERONI" 400 g ..... **10.90 €**

Tomato sauce, ***Fior di Latte mozzarella***[7], fresh basil, olive oil and spicy pepperoni sausage

COTTO AND MUSHROOMS 400 g ..... **10.90 €**

Tomato sauce, ***Fior di Latte mozzarella***[7], Italian cotto ham, fresh mushrooms, fresh basil and olive oil

MARGHERITA ORIGINALE V 350 g ..... **10.90 €**

Tomato sauce, ***buffalo mozzarella***[7], fresh basil and olive oil

MARGHERITA V 350 g ..... **8.90 €**

Tomato sauce, fresh ***mozzarella***[7], fresh basil and olive oil

FOCACCIA V 150 g ..... **4.90 €**

With rosemary and sea salt, or with ***mozzarella***[7] and dried oregano

***All pizzas contain gluten[1] and milk[7]**

→ FRESH PASTA & RISOTTO ←

PASTA & RISOTTO · *fatta fresca, ogni giorno · fresh, every day*

OUR FRESH PASTA — Pasta at La Pastaria doesn't come ready-made. We make it ourselves so that we can control the texture, freshness and flavour of every portion.

AGLIO E OLIO WITH PRAWNS[2] AND ASPARAGUS best pick 350 g ..... **15.90 €**

Fresh ***spaghetti***[1,3], olive oil, garlic, peperoncino, parsley and semi-dried tomatoes

PASTA WITH FRESH BULGARIAN TRUFFLE best pick V 350 g ..... **16.90 €**

Fresh ***tagliolini***[1,3], ***Parmigiano sauce***[7] and Bulgarian black truffle

PESTO GENOVESE AND BURRATA recommended V 300 g ..... **13.90 €**

Fresh ***spaghetti***[1,3], homemade ***Genovese pesto***[7,8], semi-dried tomatoes, ***burrata***[7] cream, basil, parsley, garlic and ***pine nuts***[8]

RAVIOLI WITH BURRATA AND PRAWNS[2] 250 g ..... **14.90 €**

Homemade ***ravioli***[1,3] filled with ***burrata***[7], ***mascarpone***[7] and ***Parmesan***[7], served in a sauce of prawns, ***white wine***[12], cherry tomatoes, parsley and garlic

CHICKEN AND MUSHROOM ALFREDO recommended ..... **12.90 €**

Fresh ***tagliolini***[1,3], delicate ***cheese sauce***[7], Italian pancetta, chicken fillet and wild mushrooms

CARBONARA 320 g ..... **10.90 €**

Fresh ***spaghetti***[1,3] with Italian guanciale (cured pork cheek) and a sauce of ***egg yolks***[3], ***Parmigiano***[7] and ***cream***[7]

BOLOGNESE 400 g ..... **10.90 €**

Fresh ***penne***[1,3] in a classic veal and pork sauce with vegetables, garlic, basil and rosemary

FRESCA WITH PARMIGIANO AND ARUGULA V 300 g ..... **11.90 €**

Fresh ***tagliolini***[1,3] in a fresh tomato sauce with ***Parmigiano***[7], semi-dried tomatoes, olive oil, parsley, basil and garlic

LASAGNA "BOLOGNESE" 350 g ..... **11.90 €**

Lasagna filled with veal and pork ragù, ***béchamel***[1,7] and ***Parmesan***[7], baked with ***Fior di Latte mozzarella***[7]

RISOTTO ALLA MILANESE GF 350 g ..... **12.49 €**

Saffron risotto with ***Parmesan***[7], served with slow-cooked veal shank and ***salsa verde***[4]

→ MAIN COURSES ←

SECONDI · *meat · fish · vegetables · Italian character*

NOT ONLY PASTA AND PIZZA — Italian cuisine has another side too. Selected meats, fish and vegetables, prepared with the signature flavours of La Pastaria.

ROCK SEA BASS FILLET[4] best pick GF price per 100 g ..... **12.90 €**

With sweet potato cream, sautéed spinach and courgette, finished with ***hazelnuts***[8] and lemon pesto

CHICKEN "TOSCANA" best pick 300 g ..... **12.90 €**

Chicken fillet, ***Alfredo sauce***[7], pancetta, spinach, sun-dried tomatoes, ***white wine***[12], garlic and ***Parmesan***[7], served with roasted potatoes

VEAL FILLET GF price per 100 g ..... **14.90 €**

Sliced veal fillet served with ***celery***[9] cream, asparagus, ***salsa verde***[4] and ***Parmigiano Reggiano***[7] foam

PORK FILLET WITH ORANGE SAUCE GF 320 g ..... **16.90 €**

Pork fillet with ***ricotta***[7] purée, potatoes, and an orange and coffee sauce

CHICKEN PARMIGIANA 300 g ..... **12.90 €**

Breaded[1,3] chicken fillet with a crispy ***Parmesan***[7] crust, served with marinara sauce and ***Caesar***[3,4] salad

EGGPLANT PARMIGIANA V GF 300 g ..... **10.90 €**

Oven-baked aubergines made to the classic recipe, with tomato sauce, ***buffalo mozzarella***[7] and ***Parmigiano Reggiano***[7] cheese

VEAL MEATBALLS 400 g ..... **13.90 €**

Homemade veal meatballs served with roasted potatoes, rocket and cherry tomatoes

CAULIFLOWER STEAK 400 g ..... **12.49 €**

Roasted cauliflower steak, ***tabbouleh***[1] with ***raisins***[12] and fresh vegetables, ***tahini sauce***[11], roasted ***nuts***[8] and garlic

DESSERTS · DOLCI · *something sweet to finish* — **ASK FOR OUR DESSERT MENU**