

PASTDA

www.past-da.com



**HANDGEMACHTE
BIO TEIGWAREN
PASTA BIOLOGICA
ARTIGIANALE**

**ÖFFNUNGSZEITEN
DIENSTAG BIS SAMSTAG
08.00 - 13.00 UHR**

**ORARI D'APERTURA
MARTEDÌ A SABATO
ORE 08.00 - 13.00**



Andreas-Hofer-Straße 17
39011 Lana



+39 348 5915421



past-da@hotmail.com



Roggen-Dinkel-Schlutzer Mezzelune al segale e farro

Roggenteig: Vollei, Roggenmehl, Dinkelmehl, Roggenvollkornmehl. Impasto: Uova, farina di segale, farina di farro, farina di segale integrale. Füllung: Spinat, Quark, Zwiebel, Hartkäse, Reismehl, Kartoffelflocken, Butter, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt. Ripieno: Spinaci, ricotta, cipolla, formaggio, farina di riso, focchi di patate, burro, aglio, sale, pepe, noce moscata, foglia di alloro.

Kartoffel-Dinkel-Gnocchi Gnocchi di patate e farro

Kartoffeln, Dinkelmehl, Hartweizenmehl, Hartkäse, Vollei, Kurkuma, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt.

Patate, farina di farro, farina di grano duro, formaggio, uova, curcuma, pepe, noce moscata, alloro.



Rote Beete-Kartoffel-Gnocchi Gnocchi di patate e barbabietola rossa

Kartoffeln, Rote Beete, Dinkelmehl, Hartweizenmehl, Vollei, Hartkäse, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt.

Patate, barbabietola rossa, farina di farro, farina di grano duro, uova, formaggio, pepe, noce moscata, alloro.

Tagliatelle

Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma.
Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma.



Rote Beete Ravioli alla barbabietola rossa

Rote Beete-Teig: Hartweizenmehl, Weizenmehl, Rote Beete-Saft, Vollei. Impasto: Farina di grano duro, farina di grano, succo di barbabietola rossa, uova.
Füllung: Milch, Käse, Butter, Weizenmehl, Vollei, Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt. Ripieno: Latte, formaggio, burro, farina, uova, sale, pepe nero, noce moscata, alloro.



Ravioli mit Rindfleischfüllung ripieni di carne di manzo

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma.
Füllung: Rindfleisch, Zwiebel, Karotten, Knollensellerie, Petersilie, Salz, Paprika, Sonnenblumenöl, schwarzer Pfeffer, Wacholder, Lorbeerblatt. Ripieno: Manzo, cipolla, carote, sedano rapa, prezzemolo, sale, paprika, olio di girasole, pepe nero, ginepro, alloro.



Ravioli mit Pilzfüllung con ripieno ai funghi

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Milch, Pilze (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake), Zwiebel, Butter, Hartkäse, Weizenmehl, Vollei, Petersilie, Knoblauch, Salz, Paprika, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt.
Ripieno: latte, funghi, cipolla, burro, formaggio, farina, uova, prezzemolo, aglio, sale, paprika, pepe nero, alloro.



Ravioli mit Radicchio & Gorgonzola con ripieno al radicchio e gorgonzola

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Milch, Radicchio, Gorgonzola, Butter, Weizenmehl, Hartkäse, Zwiebel, Reismehl, Vollei, Rotwein, Salz, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt. Ripieno: Latte, radicchio, gorgonzola, burro, farina, formaggio, cipolla, farina di riso, uova, vino rosso, sale, pepe nero, alloro.





Ravioli mit Käsefüllung ripieni di formaggio

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Milch, Käse, Butter, Weizenmehl, Vollei, Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt. Ripieno: Latte, formaggio, burro, farina, uova, sale, pepe nero, noce moscata, alloro

Ravioli mit Speckfüllung con ripieno allo speck

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Milch, Speck, Zwiebel, Hartkäse, Weizenmehl, Butter, Vollei, Salz, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt. Ripieno: Latte, speck, cipolla, formaggio, farina di grano, burro, uova, sale, pepe nero, alloro.



Ravioli mit Bärlauchfüllung con ripieno di aglio orsino

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Spinat, Hartkäse, Quark, Zwiebel, Olivenöl, Reismehl, Kartoffelflocken, Bärlauch, Butter, Salz, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt. Ripieno: spinaci, formaggio, ricotta, cipolla, olio d'oliva, farina di riso, focchi di patate, aglio orsino, burro, sale, aglio, pepe nero, noce moscata, alloro.



Ravioli mit Spargelfüllung con ripieno di asparagi

Ravioliteig: Vollei, Weizenmehl, Hartweizenmehl, Kurkuma. Impasto: Uova, farina di grano, farina di grano duro, curcuma. Füllung: Spargel, Milch, Hartkäse, Reismehl, Butter, Weizenmehl, Ei, Salz, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt. Ripieno: Asparagi, latte, formaggio, farina di riso, burro, farina, uova, sale, pepe nero, alloro.

