

PASTDA

www.past-da.com



HANDGEMACHTE
BIO TEIGWAREN
PASTA BIOLOGICA
ARTIGIANALE

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS SAMSTAG
08.00 - 13.00 UHR

ORARI D'APERTURA
LUNEDÌ A SABATO
ORE 08.00 - 13.00



Andreas-Hofer-Straße 17
39011 Lana



+39 348 5915421



past-da@hotmail.com



Tagliatelle

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

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.



Schlutzkrapfen

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





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 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 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 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 Kürbisfüllung con ripieno di zucca

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

Füllung: Kürbis, Zwiebel, Hartkäse, Weißwein, Olivenöl, Reismehl, Kartoffelflocken, Salz, Chili, Lorbeerblatt. Ripieno: zucca, cipolla, formaggio, vino bianco, olio d'oliva, farina di riso, fiocchi di patate, sale, chili, alloro.