

Fiche technique

Lasagnes, cannelloni, Rosette	Préchauffer le four à 180° Chauffer 20/25 minutes et laisser gratiner
Pâtes fraîches et pâtes farcies :	Chauffer la sauce et mélanger avec les pâtes (ne pass chauffer les pâtes)
Risotto : Parme et truffes	Chauffer la sauce et mélanger avec le riz jusqu'à la consistance souhaitée
Arancini Parmigiana	Préchauffer le four à 180° Chauffer 8 minutes et laisser gratiner
Viandes : Polpettes Escalope	2 minutes au micro ondes ou au four 8 minutes à 180°
Osso buco	7 minutes au micro ondes ou 15 minutes dans une cocotte
Fondus parmesan et calamars	A la friteuse ou au four préchauffé 5-6 minutes
Pizza	Préchauffer le four à 180° Chauffer 3 minutes

Nous fabriquons vos pâtes sans gluten sur commande
min 24h à l'avance

Pour tous vos évènements :

anniversaire, fêtes, soirée ... (min 15 personnes)

Nous vous proposons un service buffet en
chafing dish (bain marie) à partir de 8.50€/personne

Pâtes fraîches crues sur demande à partir de 12€/kg

L'atelier des pâtes fraîches

Grand Route, 57B Crisnée

0493/193.531

Ouvert de 11h à 19h30 du mardi au dimanche

Fermé le lundi



L'ATELIER DES PÂTES FRAÎCHES

Toutes nos pâtes sont fabriquées de
façon artisanale à la main

Tous nos produits sont sélectionnés
avec soin

Nous faisons le meilleur pour vous

**COMMANDES PAR TÉLÉPHONE 0493/193.531
OU MESSENGER**

Les plateaux apéro

Antipasti charcuteries et fromages Italiens & garnitures (min 2 pers)	9.5/p
Plateau de fruits de mer, coquillages & crustacés (min 2 pers)	13/p
Calamars à l'Italienne	11.50
Légumes grillés (min 2 pers)	10/p
Fondus parmesan 6 pièces	9.00

Pâtes au four

Lasagne bolognaise	7.50
Lasagne aux aubergines	8.50
Cannelloni à la viande	7.00
Cannelloni aux épinards & ricotta	7.00
Rosette au jambon & fromage	8.00
Parmigiana di melanzane	12.90

Riz & viandes

Risotto parme	12.90
Risotto truffes	15.50
Arancini revistée	6.90
Polpettes sauce tomate *	12.50
Polpettes sauce champignons *	13.50
Ossobuco de veau *	15.50
Escalope Milanaise + sauce tomate *	13.50
Escalope de poulet croquant + sauce tomate *	13.50
Supplément de sauce (champignons, poivre ou peperonata)	1.50
• accompagnement de pâtes	

Desserts maison

Tiramisu spéculoos Lotus	3.90
Mousse au chocolat	3.50



Nos sauces en bocaux stérilisés :

A partir de 3.40€

Bolognaise
Arrabbiata
Puttanesca
Piccantina
Crème de
poivrons
Tomate basilic
Tomate olives
Pizzaiola

Pâtes fraîches

Torchietti végétarien	11.90
Pâtes bolognaise	9.50
Spaghetti alle vongole	13.50
Tagliatelles aux 2 saumons	14.50
Penne 4 fromages	9.50
Casarecce scampi diavola	14.50
Rigatoni carbonara	10.50
Girolles alla porchetta	13.50
Tagliatelles tartuffata	11.50
Mafaldine Guanciale	12.90
Coquillettes crème jambon	8.50
Paccheri alla Norma (aubergines, ricotta, ail, tomate)	11.90
Trecce chimichurri (épice d'argentine)	11.90
Spaghetti boscaiola (champignons, speck fumé crème, tomate)	12.90
Anellini alla pecorara (aubergines, poivrons courgettes, ricotta, tomate, basilic)	12.90

Pâtes farcies

Tortelloni ricotta & épinards crème tomate	9.50
Girasoles aux truffes sauce tartuffata	11.90
Coquilles sole & St jacques sauce aux crevettes grises	15.90
Ravioles à la viande sauce pesto rouge	10.50
Tortelli au fromage sauce napolitaine	10.50

Pizza platine 60/40

Tradition	
Ex: 4 saisons, 4 fromages, jambon, champignons, salami piquant ...	35.00
Spéciale :	
Ex: scampi, fruits de mer, truffe, saumon ...	40.00