



Tutte le carni utilizzate sono **HALAL**.
Il ristorante serve bevande alcoliche; alcuni piatti possono contenere alcol.

*All meats used are **HALAL**.
Alcoholic beverages are served; some dishes may contain alcohol.*

ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. UE 1169/2011)

(IT) Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:

(EN) Please note that some of our dishes may contain:

 **Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)**
Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)

 **Latte e derivati (incluso lattosio) – Milk and dairy products (including lactose)**

 **Uova – Eggs**

 **Solfiti – Sulphites**

 **Sedano – Celery**

 **Crostacei – Crustaceans**

 **Molluschi – Molluscs**

 **Frutta secca a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland)**
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts)

 **Pesce – Fish**

 **Arachidi – Peanuts**

 **Soia – Soybeans**

 **Senape – Mustard**

 **Semi di sesamo – Sesame seeds**

 **Lupini – Lupin**

 **Funghi – Mushrooms**

 **Piccante – Spicy**

 **Frutta a polpa e agrumi – Fresh fruit and citrus fruits**

 **Alghe – Seaweed**

Per tanto si prega la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

Guests are kindly requested to notify our staff of any food allergies or intolerances.

Si avvisa la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine *

*Please note that some products may be frozen at source **

Coperto € 3,00 / Cover charge € 3.00

ANTIPASTI / STARTERS

Nachos Italiano € 8,00



Crocanti triangoli di lasagna fritti, serviti con il nostro ragù homemade e fonduta di parmigiano

Crispy fried lasagna triangles served with our homemade meat ragù and Parmesan fondue

Crostone Stracciatella e Pomodorini € 9,00



Pane tostato croccante, stracciatella fresca e pomodorini confit fatti da noi

Crunchy toasted bread topped with fresh stracciatella cheese and homemade confit cherry tomatoes

Caprese € 14,00



Mozzarella di bufala e pomodori maturi

Buffalo mozzarella and ripe tomatoes

Polpettine al sugo € 10,00



Otto polpettine di carne di manzo nella nostra salsa di pomodoro

Eight beef meatballs served in our homemade tomato sauce

Guazzetto € 22,00



Guazzetto tradizionale di pesce con polpo, mazzancolle* e molluschi*, servito con crostoni di pane tostato

Traditional seafood stew with octopus, prawns and shellfish*, served with toasted bread*

LA PASTA / HOMEMADE PASTA

Tutta la nostra pasta è prodotta da noi con semola di grano duro,
farina Molino Casillo e uova italiane.

*All our pasta is handmade using Italian durum wheat semolina,
Molino Casillo flour and Italian eggs.*

Rigatoni alla carbonara € 16,00



Rigatoni con salsa di uova e pecorino, pepe nero e guanciale croccante
*Rigatoni with a rich egg and pecorino cheese sauce, black pepper and crispy
guanciale*

Spaghettoni cacio e pepe € 14,00



Spaghettoni con salsa cremosa di pecorino e pepe nero
Spaghettoni with creamy pecorino cheese and black pepper sauce

Spaghettoni all'amatriciana € 15,00



Spaghettoni con salsa di pomodoro, guanciale e pecorino
Spaghettoni with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese

Rigatoni al pomodoro € 12,00



Rigatoni con salsa di pomodoro cotta lentamente e basilico
Rigatoni with slow-cooked tomato sauce and fresh basil

Spaghettoni con polpettine € 17,00



Spaghettoni con polpettine e salsa di pomodoro al basilico
Thick spaghetti with homemade meatballs and tomato sauce

Tagliatelle al ragù € 14,00



Tagliatelle all'uovo con ragù di manzo cotto lentamente
Egg tagliatelle with slow-cooked beef ragù

Casarecce pesto, patate e fagiolini € 14,00

Casarecce con pesto di basilico, patate e fagiolini

Durum wheat pasta with basil pesto, potatoes and green beans



Tagliatelle Alfredo € 13,00

Tagliatelle all'uovo in crema di parmigiano e burro

Egg tagliatelle in a rich butter and Parmesan cream



Conchiglie allo scoglio € 22,00

Conchiglie con molluschi* e crostacei*

Conchiglie pasta with shellfish and crustaceans**



Lasagne alla bolognese € 15,00

Sfoglie all'uovo con ragù, besciamella e parmigiano

Egg pasta layers with beef ragù, béchamel and Parmesan



Conchiglie alla vodka € 15,00

Conchiglie in salsa cremosa al pomodoro, panna e vodka

Conchiglie pasta in creamy tomato and vodka sauce



Casarecce al tartufo € 15,00

Casarecce in crema al tartufo

Durum wheat pasta in rich truffle cream sauce



Extra topping

Guanciale / *Guanciale* € 4,00

Olive taggiasche / *Taggiasca olives* € 2,00

Stracciatella / *Stracciatella cheese* € 3,00

Scaglie di pecorino / *Pecorino flakes* € 2,00

SECONDI / MAIN COURSES

Fritto misto € 19,00

Calamari*, mazzancolle* e tentacoli di polpo fritti

Fried calamari, prawns* and octopus*



Pollo al rosmarino con insalata e patate € 18,00

Pollo cotto a bassa temperatura, profumato con limone e rosmarino

Slow-cooked chicken flavoured with lemon and rosemary

Polpo arrostito e verdure arrosto € 22,00

Tentacolo di polpo arrostito con maionese alla paprika e verdure di stagione

Grilled octopus with paprika mayonnaise and seasonal vegetables



Tagliata con patate al forno € 22,00

Tagliata di manzo profumata al rosmarino

Traditional sliced beef steak with rosemary

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure arrosto € 6,00

Verdure di stagione arrostite

Seasonal roasted vegetables

Patate al forno € 6,00

Patate arrostite e croccanti

Crispy roasted potatoes

Insalata mista € 6,00

Insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad

INSALATONE / MAIN SALADS

Italiana € 18,00

Misticanza, pollo, uovo sodo e parmigiano

Mixed greens with chicken, boiled egg and Parmesan



Mediterranea € 22,00

Misticanza, pomodorini, olive taggiasche, patate e polpo

Mixed greens with cherry tomatoes, Taggiasca olives, potatoes and octopus

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù € 8,00

Classico tiramisù al mascarpone

Classic mascarpone tiramisu



Panna cotta € 8,00

Panna cotta con topping a scelta

Creamy panna cotta with topping of your choice



FOLLOW US



@wowpasta.it
www.wowpasta.it