



O PASTIFÍCIO

Habemus Pasta!



O PASTIFÍCIO

O Pastifício é movido pela paixão pela autenticidade e tradição da culinária italiana. Respeitamos nossa herança cultural e valorizamos o artesanal, tratando cada prato como uma expressão de história e memória, preservando as receitas tradicionais das nonas. Nossa cozinha se inspira na simplicidade rústica das vilas italianas, onde cada detalhe importa, desde os ingredientes frescos até os métodos de preparo.

Somos comprometidos em manter viva a essência da cozinha italiana, conectando passado e presente através de sabores que tocam o coração. Oferecemos uma experiência gastronômica genuína, onde cada prato carrega a história da Itália, adaptada ao contexto brasileiro. Em Ribeirão Preto, cidade que acolheu muitos imigrantes italianos, trouxemos esse legado, oferecendo não apenas produtos na loja da fábrica, mas também em diversos pontos de venda na região.

HABEMUS PASTA!

No Pasti, a qualidade é inegociável. Seguimos à risca as receitas tradicionais, usando ingredientes de excelência e valorizando o artigianale. Somos metódicos e dedicados, criando uma culinária rica e cheia de significado. Mesmo enfrentando os desafios de um mercado competitivo, seguimos firmes em nossa missão de ser referência em qualidade, sempre atentos ao crescimento do interesse por produtos locais e artesanais.

Acreditamos que a comida tem o poder de aproximar pessoas, preservar tradições e despertar memórias. Sonhamos com um futuro onde a autenticidade e a tradição continuem a ser valorizadas, permitindo que as próximas gerações desfrutem da mesma riqueza cultural que tanto prezamos. Cada prato do Pasti conta uma história, e nossa missão é compartilhar essas histórias de forma genuína e acolhedora, mantendo viva a essência da culinária italiana em cada detalhe.

"HABEMUS PASTA!" não é apenas um slogan, mas um convite para que todos desfrutem de uma verdadeira experiência italiana, com a dedicação e o carinho que nos movem desde o início.





QUEM FAZ?

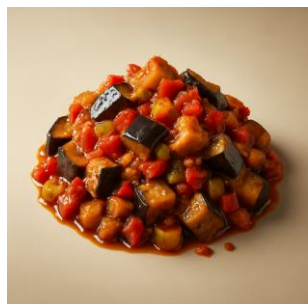
Gabriel Nogueira é um apaixonado pela Itália e, literalmente, bota a mão na massa todos os dias. Cozinheiro autodidata, é ele quem cria as receitas com muita pesquisa sobre a gastronomia italiana.

Através de muito esforço e dedicação, une o melhor das receitas clássicas e originais com conceitos contemporâneos, trabalhando em favor do mangiare benne.

E estamos aqui, preparando coisas gostosas e frescas, sempre abertos para um café e um bom bate-papo.



ANTIPASTI I CONTORNO



Caponata de Berinjela

250g \$ 33

1 kg 160



Sardela

100g \$ 28

1 kg \$ 180



Kit Antipasti

\$ 60

Caponata de Berinjela

Manteiga com Sálvia

Manteiga Trufada

Pesto de Manjeriço

Pesto Rosso

Sardela

1 Baguete G



Polpettone de carne rech. mozzarella

400g 2 und. \$ 55

800g 4 und. \$ 95

Imagens ilustrativas.

PANE



Baguete P

\$ 30

4 und. 160g cada



Baguete M

\$ 30

3 und. 220g cada



Baguete G

\$ 30

1 und. 550g



Ciabatta

\$ 30

3 und. 140g cada



**Focaccia de Sal
Grosso e Alecrim**

\$ 80

1,6 kg



**Focaccia de Sal
Grosso e Alecrim**

\$ 25

250g



**Pão Italiano de
Forma**

\$ 30

550g



**Pão Italiano
Rústico**

\$ 40

750g

Imagens ilustrativas.
(peso aproximado por unidade / pacote)

PANE



**Brioche
hambúrguer P**

\$ 25

6 und. 25g cada



**Brioche
hambúrguer M**

\$ 30

4 und. 75g cada



Brioche forma

\$ 40

450g



**Scone Frutas
Vermelhas**

\$ 70

6 und. 115g cada



Pão Pita

\$ 20

5 und. 80g cada



**Massa de Pizza
Pré-Assada**

\$ 17

250g



English Muffin

\$ 75

12 und. 50g cada



Cinnamon Roll

\$ 140

10 und. 50g cada

Imagens ilustrativas.
(peso aproximado por unidade / pacote)

VIENNOISERIE

Pedidos somente por encomenda com prazo de entrega de 2 a 3 dias.



Croissant

5 und. 80g cada

\$ 60



Supreme

5 und. 90g cada

\$ 60



Massa Folhada

370g

\$ 50

Imagens ilustrativas.
(peso aproximado por unidade / pacote)

ENTRADAS



**Arancini de
Funghi recheado
com Mozzarella**

\$ 150

60 unidades



**Croqueta de
Costela**

\$ 255

60 unidades



Croqueta Thai

\$ 255

60 unidades



**Crostini de
Polenta**

\$ 100

30 unidades

Imagens ilustrativas.

PASTA FRESCA



**Capelli
d'angelo ***



Casarecce *



Conchiglione *



Fettuccine



Fusilli *



Linguini *



Maccheroni *



Spaghetti



Tagliatelle *



**Massa de lasanha
pré cozida**

1 kg \$ 70

28 a 30 lâminas

10 x 15 cm

Tradicional

2 x 150g \$ 30

8 x 150g \$ 75

Funghi | Nero

8 x 150g \$ 110

Beterraba | Espinafre

8 x 150g \$ 120

* Pedidos somente por encomenda com prazo de entrega de 2 a 3 dias
Imagens ilustrativas.

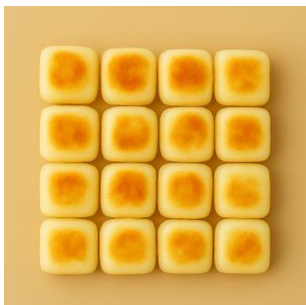
GNOCCHI



Gnocchi de Batata

500g \$ 32

2,5 kg \$ 100



Gnocchi Romano

2,5 kg \$ 170



Gnocchi de Batata sem glúten*

2,5 kg \$ 140

* “Indicado para dietas com restrição ao glúten, mas não recomendado para pessoas com alergia severa ou doença celíaca, pois pode conter traços de glúten.”



Gnocchi de Batata com Beterraba *

2,5 kg \$ 140



Gnocchi de Batata com Espinafre *

2,5 kg \$ 140



Gnocchi de Batata com Funghi *

2,5 kg \$ 120



Gnocchi de Batata Nero *

2,5 kg \$ 120

Imagens ilustrativas.

PASTA RIPIENA



**Cappelletti di
Nonna Mara**

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



**Mezzalune de
Ossobucco**

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



**Mezzalune de
Panceta e Alho
Poró**

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



**Mezzalune de
Salmão
Defumado e
Mascarpone**

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



**Ravioli de
Mozzarella de
Búfala**

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



**Ravioli de
Mozzarella e
Ricota**

1,8 kg \$ 135



**Ravioli de
Mozzarella e
Limão Siciliano**

1,8 kg \$ 140



**Ravioli de
Mozzarella e
Manjeriço**

1,8 kg \$ 140

Imagens ilustrativas.

PASTA RIPIENA



Fiore de Cogumelos Frescos

360g \$ 45

1,8 kg \$ 180



Fiore de Trufa Negra

360g \$ 55

1,8 kg \$ 200



Fiore de Zucca

1,8 kg \$ 140



Ravioli de Brie e Maça Seca

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190



Ravioli Queijo Araxá e Banana da Terra

360g \$ 50

1,8 kg \$ 190

Imagens ilustrativas.

PASTA PRONTA



Lasagne Bolognese

400g \$ 42



Lasagne de Cogumelos Trufados

400g \$ 45



Lasagne al Ragu de Fraldinha

400g \$ 42



Fibonacci de Gorgonzola e Abobrinha Italiana

200g \$ 36



Fibonnaci de Grana Padano, Espinafre e Bacon

200g \$ 36

Imagens ilustrativas.

MOLHOS



Manteiga com Sálvia

80g \$ 20

1 kg \$ 140



Manteiga Trufada

80g \$ 27

1 kg \$ 190



Pesto de Manjerição

120g \$ 35

1 kg \$ 180



Pesto de Tomate Seco

1 kg \$ 180



Brodo de Frango

350g \$ 20

1 kg \$ 50



Fonduta de Limão Siciliano

350g \$ 35

2 kg \$ 150



Fonduta de Parmesão

350g \$ 35

2 kg \$ 150



Funghi

350g \$ 35

2 kg \$ 150



Pomodoro

350g \$ 35

2 kg \$ 150



Ragu de fraldinha

350g \$ 40

2 kg \$ 180



Ragu Bolognese

2 kg \$ 180

Imagens ilustrativas.

DOLCE



Cannoli

\$ 100

10 unidades



Cocada Cremosa

P > 125 g \$ 17

G > 1 kg \$ 115



Mil Folhas de Pistache

P > 100 g \$ 25

G > 500 g \$ 100



Mousse de Chocolate com Pralinê de Avelã

P > 125 g \$ 22

G > 500 g \$ 100



Panna cotta com Calda de Frutas Vermelhas

P > 125 g \$ 22

G > 1,2 kg \$ 110



Tiramisù

P > 90 g > \$ 20

G > 500 g \$ 75

Imagens ilustrativas.

O PASTIFÍCIO

Habemus Pasta!

LOJA DA FÁBRICA

Telefone / Whatsapp

16 3636 6300

Rua Sete de Setembro, 1620

Jardim Sumaré

Ribeirão Preto SP

Segunda a sexta feira das
7h30 às 22h30h. Sábado e
domingo das 11h às 15h e das
18h30 às 23h.

LOJA GALERIA RENATO AGUIAR

Telefone

16 3900 0766

Rua Jose Ferreira da Costa,
345 - Loja 09

Nova Aliança

Ribeirão Preto SP

Segunda-feira a sexta-feira
das 9 às 18h. Sábado das 9h
às 13h.



FACEBOOK | INSTAGRAM

@opastificio

www.opastificio.com