



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.



ENTRADAS E ANTEPASTOS





ANTIPASTI

50 g de cada antepasto

Caponata de Berinjela

Manteiga com Sálvia

Manteiga Trufada

Pesto de Manjeriço

Pesto Rosso

Sardela

Acompanha uma baguete de fermentação natural de 600g.

Serve de 5 a 10 pessoas

\$ 60

Imagens ilustrativas.





CARPACCIO

Carpaccio di Manzo

Mostarda de Dijon, alcaparra, grana padano, broto de rúcula e focaccia de sal grosso e alecrim.

Carpaccio di Zucchine e Mela Verde

Abobrinha italiana, maçã verde, pistache tostado, pangrattato, coalhada seca Casa Mediterrânea, azeite de hortelã e focaccia de sal grosso e alecrim.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 90

Imagens ilustrativas.





BURRATA CON POMODORI ARROSTITI

Compota de tomate assado, pistache tostado, azeite de manjeriço e pão italiano de fermentação natural.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 85

Imagens ilustrativas.





TUTANO ALLA GRIGLIA

Raspas de limão siciliano, pickles de cebola roxa e focaccia.

Serve 4 a 6 pessoas

\$ 75

Imagens ilustrativas.





ENTRADAS

Arancini Al Funghi

\$ 90

12 unidades

Acompanha aioli de grana padano.

Crostini di Polenta

\$ 90

12 unidades.

Acompanha molho pomodoro.

Croqueta di Costela

\$ 90

12 unidades

Acompanha molho de pimenta.

Croqueta Thai

\$ 90

12 unidades

Acompanha molho de pimenta.

Imagens ilustrativas.



**PASTA FRESCA
GNOCCHI
POLENTA**





GNOCCHI + MOLHO

4,5 kg | Serve de 10 a 15 pessoas

Batata \$ 320

Sem Glúten \$ 360 *

Funghi ou Nero \$ 350

Beterraba ou Espinafre \$ 360

Romano \$ 380

Molhos

Fonduta de Limão Siciliano

Fonduta de Parmesão

Funghi

Pomodoro

Ragu Bolognese

Ragu de Fraldinha

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

Imagens ilustrativas.





Imagens ilustrativas.

PASTA FRESCA + MOLHO

4,5 kg | Serve de 10 a 15 pessoas

Tradicional \$ 280

Funghi ou Nero \$ 300

Beterraba ou Espinafre 310

Molhos

Fonduta de Limão Siciliano

Fonduta de Parmesão

Funghi

Pomodoro

Ragu Bolognese

Ragu de Fraldinha

Formatos



Casarecce



Conchiglione



Fusilli



Maccheroni



POLENTA CREMOSA

4 kg | Serve de 10 a 15 pessoas

Polenta italiana, costela de milho verde. Escolha seu ragu:

- Cogumelos marinados no missô e vinho branco + queijo azul brulée.
- Ossobuco com redução de aceto balsâmico e demi glace.

Serve de 5 a 10 pessoas

\$ 250

Imagens ilustrativas.



MASSA RECHEADA
FIBONNACCI
LASAGNE





MASSAS RECHEADAS

4 kg | Serve de 10 a 15 pessoas | \$ 400

QUEIJO

- Ravioli de Mozzarella de Búfala + Pomodoro
- Ravioli de Mozzarella e Ricota + Fonduta de Limão Siciliano
- Ravioli de Mozzarella e Limão Siciliano + Fonduta de Parmesão
- Ravioli de Mozzarella e Manjericão + Pomodoro

VEGETARIANA

- Fiore de Cogumelos Frescos + Funghi
- Fiore de Zucca + Pomodoro
- Fiore de Trufa Negra + Fonduta de Parmesão

Imagens ilustrativas.





MASSAS RECHEADAS

4 kg | Serve de 10 a 15 pessoas | \$ 400

CARNE

- Cappelletti da Nonna + Brodo de Frango
- Mezzalune de Ossobucco + Pomodoro
- Mezzalune de Panceta e Alho Poró + Fonduta de Parmesão
- Mezzalune de Salmão Defumado e Mascarpone + Fonduta de Limão Siciliano

AGRIDOCE

- Ravioli de Brie e Maçã Seca + Fonduta de Parmesão
- Ravioli Queijo Araxá e Banana da Terra + Fonduta de Limão Siciliano

Imagens ilustrativas.





LASAGNE

Pedido mínimo 3 kg| Serve de 8 a 10 pessoas

Valores por kg

- Cogumelos Trufados \$ 125
- Ragu Bolognese \$ 110
- Ragu de Fraldinha \$ 110

Imagens ilustrativas.





FIBONACCI

1,6 kg | Serve de 5 a 10 pessoas | \$ 320

- Gorgonzola e Abobrinha Italiana e Fonduta de Limão Siciliano
- Grana Padano, Espinafre e Bacon e molho Pomodoro

Imagens ilustrativas.



PROTEÍNAS





CAMARÃO

1 kg. Confitado na manteiga noisette, fonduta de limão siciliano, fumet de camarão, ervilha-torta, pistache e pangrattato cítrico.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 350

Imagens ilustrativas.





CORDEIRO

1 Kg. Lascas de cordeiro assado ao próprio molho reduzido.
Acompanha coalhada seca Casa Mediterrânea e azeite de
hortelã.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 200

Imagens ilustrativas.





CHUCK EYE ROLL

1 Kg. Chuck Eye Roll Angus grelhado. Acompanha batata rústica com flor de sal e mini cebola confitada.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 150

Imagens ilustrativas.





FILE MIGNON

1 Kg. Acompanha demi glace, alho confit e pangrattatto.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 250

Imagens ilustrativas.





PATO

1 kg. Coxa e sobrecoxa de pato confitada e glaceada com balsâmico, azeite cítrico e pangrattato.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 280

Imagens ilustrativas.



PESCADA

1 kg. Pescada confitada, velouté de camarão, batatinhas ao murro com flor de sal, coração de pupunha grelhada e pangrattato cítrico.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 250

Imagens ilustrativas.



POLVO

1 kg. Polvo grelhado, fonduta de espinafre e bacon.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 400

Imagens ilustrativas.





POLPETTONE DE CARNE

4 unidades. Recheado de mozzarella de vaca. Acompanha molho pomodoro.

Serve de 4 a 6 pessoas

\$ 150

Imagens ilustrativas.



DOLCE





DOLCE

Cannoli Siciliano

Creme cítrico e castanhas.

\$ 90

10 unidades

Cocada Cremosa al Forno

P > 125 g \$ 17

G > 1 kg \$ 115

Millefoglie al Pistacchio

Acompanha creme inglês com toque de caramelo salgado

P > 100 g \$ 25

G > 500 g \$ 100

Mousse al Cioccolato

Chocolate meio amargo e pralinê de avelã.

P > 125 g \$ 22

G > 500 g \$ 100

Panna Cotta alla Vaniglia

Coulis de frutas vermelhas e terra de chocolate.

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