FRATELLI BERGAMIN

MANIFATTA

FRESH PASTA LAB

QUALITÁ, TRADIZIONE E PASSIONE PER LA PASTA FRESCA



El Origen: Más de una Década de Experiencia en la Mesa

Nuestra historia no nace entre las máquinas de una gran industria, sino en el corazón palpitante de nuestros propios restaurantes. Desde hace más de diez años, día tras día, hemos tenido el privilegio de mirar a los ojos a nuestros clientes, de escuchar el silencio de la sala cuando llega un plato humeante y de perfeccionar el arte de la hospitalidad.

En las cocinas de nuestros locales, la pasta fresca nunca ha sido un simple ingrediente, sino la protagonista absoluta de cada menú, un puente directo entre los recuerdos De la infancia y la alta gastronomía.Durante esta década de actividad, amasar ha sido nuestro ritual diario. Hemos aprendido a entender los secretos de la sémola, la elasticidad perfecta de la hoja de masa cocinada a la perfección y el equilibrio exacto que requiere cada relleno.

Con el paso de los años, una idea comenzó a madurar en nuestras mentes y corazones: la certeza de que toda esta experiencia acumulada, este conocimiento artesanal y el amor incondicional por la gastronomía italiana no debían quedarse limitados a las paredes de nuestros restaurantes. Así es como decidimos dar el gran salto y fundar nuestro propio obrador: un pastificio artesanal nacido para compartir nuestra visión con un público más amplio.

Hoy, lo que nos mueve es el entusiasmo indomable y un profundo deseo de darnos a conocer, de llevar la autenticidad de nuestro "Fresh Pasta Lab" a las mesas de los paladares más exigentes, tiendas especializadas y restaurantes que buscan marcar la diferencia. No aspiramos a ser los más grandes, sino a ser los más fieles a la calidad.



LE NOSTRE PASTE LUNGHE



BIGOLI

PASTA AL HUEVO

3 KG 9 MIN 125 GR -18°



TAGLIATELLE VERDI

PASTA DE SEMÓLA

3 KG 4 MIN 125 GR -18°



PAPPARDELLE

PASTA AL HUEVO

3 KG 4 MIN 125 GR -18°



TAGLIATELLE

PASTA AL HUEVO

3 KG 4 MIN 125 GR -18°



TAGLIATELLE NERE

PASTA DE SEMÓLA

3 KG 4 MIN 125 GR -18°

LE NOSTRE PASTE CORTE



RIGATONI

PASTA DE SEMÓLA

3 KG 4 MIN -18°



PACCHERI

PASTA DE SEMÓLA

2 KG 4 MIN -18°

I NOSTRI GNOCCHI



GNOCCHI CLASSICI

CON PATATAS Y HUEVOS

5 KG 4 MIN -18°



GNOCCHI VIOLA

CON PATATAS Y HUEVOS

5 KG 4 MIN -18°



GNOCCHI VERDI

CON PATATAS Y HUEVOS

5 KG 4 MIN -18°

LE NOSTRE PASTE RIPIENE



RAVIOLONI SPINACI E RICOTTA

Pasta de semóla con espiancas y requesón de vaca

3 KG 4 MIN -18°



PANCIOTTI AI FUNGHI PORCINI

Pasta al huevo con relleno de setas Boletus

3 KG 4 MIN -18°



RAVIOLONI FORMAGGI E PERE

Pasta al huevo con relleno de quesos fresco y peras

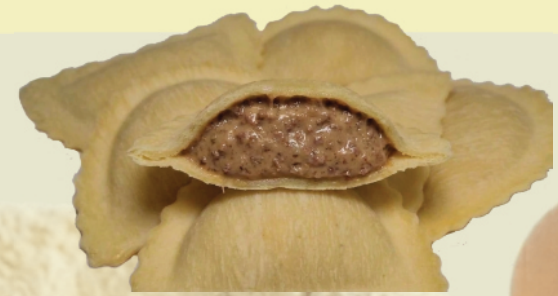
3 KG 4 MIN -18°



PANZEROTTI POLLO E CHORIZO

Pasta al huevo con relleno de Pollo asado y chorizo

3 KG 4 MIN -18°



PANZEROTTI AL BRASATO

Pasta al huevo con relleno de carrilera de ternera de larga cocción

3 KG 4 MIN -18°



PANZEROTTI BURRATA E POMODORI SECCHI

Pasta de semóla y tomate con relleno de Burrata y tomate seco

3 KG 4 MIN -18°

LE NOSTRE PASTE RIPIENE



RAVIOLONI AI FORMAGGI

Pasta al huevo con relleno de quesos frescos mixtos

3 KG 4 MIN -18°



RAVIOLONI AI GAMBERI E LIMONE

Pasta al huevo con relleno de gambones y ralladura de limón

3 KG 4 MIN -18°



PANCIOTTI DI MORTADELLA E PISTACCHIO

Pasta verde de semóla con relleno de Mortadella de Bologna y pistachos

3 KG 4 MIN -18°



PANCIOTTI AL SALMONE E ANETO

Pasta al huevo con relleno de salmón y eneldo fresco

3 KG 4 MIN -18°

LE NOSTRE LASAGNE ARTIGIANALI



LASAGNA TIPICA DI CARNE

Lasaña tipica de carne con pasta al huevo, bechamel y salsa boloñessa de larga cocción



LASAGNA DI SPINACI E RICOTTA

Lasaña tipica con pasta al huevo, bechamel, espinacas y requesón

PRODUCTOS ARTESANAL - BAJO PEDIDO POR ADELANTADO

FRATELLI BERGAMIN

MANIFATTA

FRESH PASTA LAB

QUALITÁ, TRADIZIONE E PASSIONE PER LA PASTA FRESCA

WWW.MANIFATTA.COM INFO@MANIFATTA.COM