



Pasta Fresca all'Uovo Trafilata al Bronzo

10 Tipi di Farina - 18 Aromi Naturali



Fresh Egg Pasta Through Bronze Die

10 Types of Flour - 18 Natural Aromas

L'uso esclusivo di Trafile di Bronzo,
conferiscono alla pasta una peculiare ruvidità, rendendola ideale per assorbire meglio
e trattenere il condimento, esaltando qualsiasi tipo di ricetta.

*The exclusive use of Bronze Dies,
give to the pasta a peculiar roughness, making it ideal for absorbing more
and retaining sauces, enhancing any type of recipe.*





Pasta al Bronzo - Bronze Die Pasta

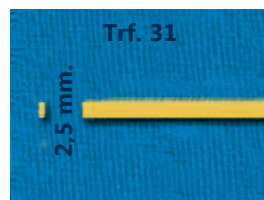


Tagliolini all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

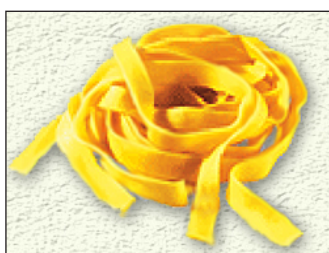
Tagliolini al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.



ASK FOR QUOTATION

Cod. PAE01

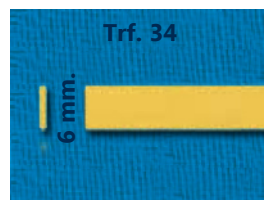


Tagliatelle all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Tagliatelle al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.



Ask for Quotation

Cod. PAE02

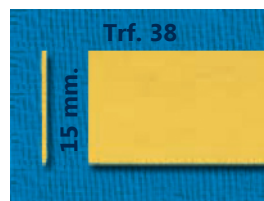


Pappardelle all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Pappardelle al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.



Ask for Quotation

Cod. PAE03

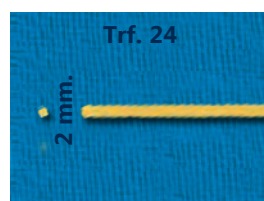


Spaghetti alla Chitarra all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Spaghetti alla Chitarra al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.



Ask for Quotation

Cod. PAE04

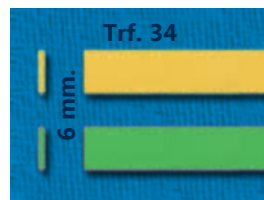


Tagliatelle Paglia e Fieno all'Uovo

Semola di Grano Duro, Spinaci e Uova.
Trafilata al Bronzo.

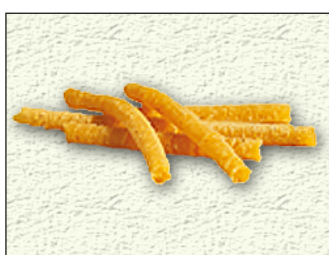
Tagliatelle Paglia y Fieno al Huevo

Durum Wheat Semolina, Eggs and Spinach.
Bronze Die.



Ask for Quotation

Cod. PAE05



Passatelli alla Romagnola

Parmiggiano, Pane grattugiato, Buccia di Limone grattugiata, Uova e Noce Moscata.

Passatelli a la Romagnola

Parmesan, Grated Bred, Grated Lemon Skin, Eggs and Nutmeg.



Ask for Quotation

Cod. PAE06

Pasta al Bronzo - Bronze Die Pasta



Gigli all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Gigli al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 252



Ø 11,4 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE07



Amori all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Amori al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 200



Ø 7,8 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE08



Rigatoni all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Rigatoni al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 80



Ø 15 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE09



Mezzi Rigatoni all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Mezzi Rigatoni al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 80



Ø 15 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE10



Creste di Gallo all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Creste di Gallo al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 144



Ø 8,6 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE11



Radiatori all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Radiatori al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 261



25 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. PAE12



Pasta al Bronzo - Bronze Die Pasta



Ruote all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Ruote al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 271



Ø 25,4 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE13



Amori all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Amori al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 271



Ø 25,4 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE14



Calamarata all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Calamarata al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 69



Ø 25 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE15



Tufoli all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Tufoli al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 69



Ø 25 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE16



Paccheri all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Paccheri al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 69



Ø 25 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE17



Penne Rigate all'Uovo

Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

Penne Rigate al Huevo

Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 117/R



Ø 10 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE18



Pasta al Bronzo - Bronze Die Pasta



■ ■ Gnocchetti Sardi all'Uovo (Mallorreddus)
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Gnocchetti Sardi al Huevo (Mallorreddus)
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 195



24,5 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE19



■ ■ Spirali all'Uovo
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Spirali al Huevo
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 242



Ø 15,5 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE20



■ ■ Cavatelli all'Uovo
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Cavatelli al Huevo
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 193



19,5 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE21



■ ■ Casarecce Siciliane all'Uovo
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Casarecce Siciliane al Huevo
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 220



8,8 mm.

Ask for Quotation

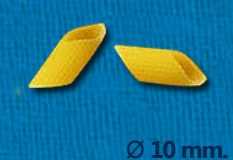
Cod. PAE22



■ ■ Pennette Rigate all'Uovo
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Pennette Rigate al Huevo
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 117R



Ø 10 mm.

Ask for Quotation

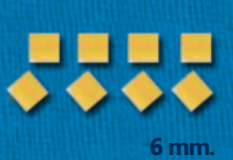
Cod. PAE23



■ ■ Quadrucci all'Uovo
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi naturali.

■ ■ Quadrucci al Huevo
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour and 18 type of natural aromas.

Trf. 34



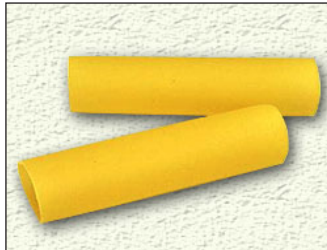
6 mm.

Ask for Quotation

Cod. PAE24



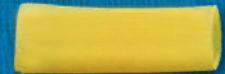
Pasta al Bronzo - Die Bronze Pasta



■ ■ Cannelloni
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Cannelloni
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

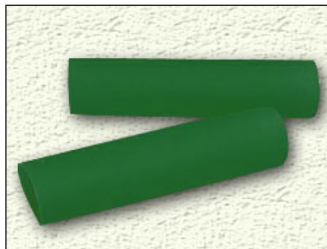
Trf. 69



160 mm. Ø 25 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. CAN01



■ ■ Cannelloni al Basilico
Semola di Grano Duro, Basilico e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Cannelloni Basil Aroma
Durum Wheat Semolina, Eggs and Basil.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

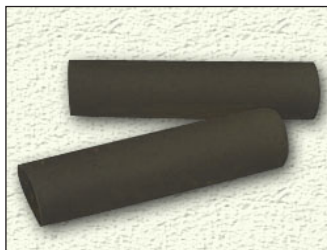
Trf. 69



160 mm. Ø 25 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. CAN02



■ ■ Cannelloni al Nero di Seppia
Semola di Grano Duro, Nero di Seppia e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Cannelloni Black Cuttlefish Aroma
Durum Wheat Semolina, Eggs and Cuttlefish.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

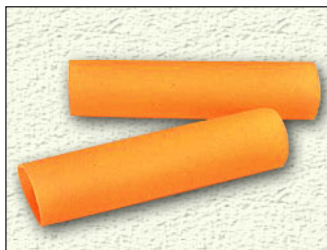
Trf. 69



160 mm. Ø 25 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. CAN03



■ ■ Cannelloni al Salmone Affumicato
Semola di Grano Duro, Salmone Affumicato e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Cannelloni Smoked Salmon Aroma
Durum Wheat Semolina, Eggs and Smoked Salmon.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

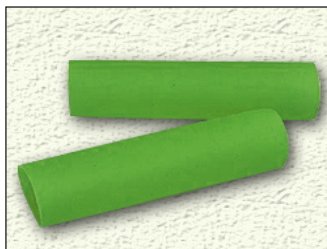
Trf. 69



160 mm. Ø 25 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. CAN04



■ ■ Cannelloni agli Spinaci
Semola di Grano Duro, Spinaci e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Cannelloni Spinach Aroma
Durum Wheat Semolina, Eggs and Spinach.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. 69



160 mm. Ø 25 mm.

[Ask for Quotation](#)

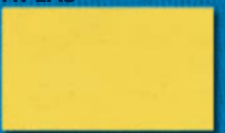
Cod. CAN05



■ ■ Lasagne
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

■ ■ Lasagna
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. LAS



160x80 mm.

[Ask for Quotation](#)

Cod. LAS01



Pasta al Bronzo - Bronze Die Pasta



Lasagne al Basilico

Semola di Grano Duro, Basilico e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

Lasagna Basil Aroma

Durum Wheat Semolina, Eggs and Basil.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. 69



160x80 mm.

Ask for Quotation

Cod. LAS02



Lasagne al Nero di Seppia

Semola di Grano Duro, Nero di Seppia e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

Lasagna Black Cuttlefish Aroma

Durum Wheat Semolina, Eggs and Cuttlefish.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. 69



160x80 mm.

Ask for Quotation

Cod. LAS03



Lasagne al Salmone Affumicato

Semola di Grano Duro, Salmone Affumicato e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

Lasagna Smoked Salmon Aroma

Durum Wheat Semolina, Eggs and Smoked Salmon.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. 69



160x80 mm.

Ask for Quotation

Cod. LAS04



Lasagne agli Spinaci

Semola di Grano Duro, Spinaci e Uova.
Trafilata al Bronzo.
Si produce anche con altri 9 tipi di farina.

Lasagna Spinach Aroma

Durum Wheat Semolina, Eggs and Spinach.
Bronze Die.
It is produces, also, with others 9 types of flour.

Trf. 69



160x80 mm.

Ask for Quotation

Cod. LAS05

Si possono produrre sfoglie di lasagna di lunghezza differente alla standard.

Si possono produrre anche con tutti gli aromi (vedi Pasta Aromatica).

It can produce sheets of lasagna of different length from standard size.

Can be, also, produced with all the aromas (see Aromatic Pasta).

Pasta Regionale - Regional Pasta



Frm. 01

Cod. REG01 Ask Quotation

 **Orecchiette**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Orecchiette**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 02

Cod. REG02 Ask Quotation

 **Orecchione**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Orecchione**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 03

Cod. REG03 Ask Quotation

 **Strascinati**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Strascinati**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 04

Cod. REG04 Ask Quotation

 **Ricciarelli**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Ricciarelli**
Durum Wheat Semolina and Eggs.

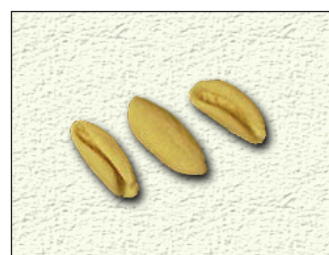


Frm. 05

Cod. REG05 Ask Quotation

 **Gnocchetti Rigati**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Gnocchetti Rigati**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 06

Cod. REG06 Ask Quotation

 **Cavatelli**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Cavatelli**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 07

Cod. REG07 Ask Quotation

 **Foglie**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Foglie**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 08

Cod. REG08 Ask Quotation

 **Unghiette**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Unghiette**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 09

Cod. REG09 Ask Quotation

 **Fregole**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Fregole**
Durum Wheat Semolina and Eggs.

Pasta Regionale - Pasta Regional



Frm. 10

Cod. REG10 Ask Quotation

 **Fagioli**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Fagioli**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 11

Cod. REG11 Ask Quotation

 **Trucchetti**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Trucchetti**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 12

Cod. REG12 Ask Quotation

 **Fregoline**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Fregoline**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 13

Cod. REG13 Ask Quotation

 **Maccheroni al Pettine**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Maccheroni al Pettine**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 14

Cod. REG14 Ask Quotation

 **Maccheroncelli Calabresi**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Maccheroncelli Calabresi**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 15

Cod. REG15 Ask Quotation

 **Strozzapreti**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Strozzapreti**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 16

Cod. REG16 Ask Quotation

 **Maccheroncelli al Pettine**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Maccheroncelli al Pettine**
Durum Wheat Semolina and Eggs.

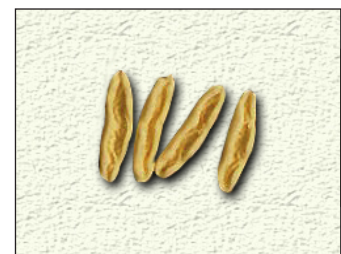


Frm. 17

Cod. REG17 Ask Quotation

 **Fagiolini**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Fagiolini**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 18

Cod. REG18 Ask Quotation

 **Capuntini**
Semola di Grano Duro e Uova.

 **Capuntini**
Durum Wheat Semolina and Eggs.

Pasta Regionale - Pasta Regional



Frm. 19

Cod. REG19

Ask Quotation

🇮🇹 **Maccheroni al Ferro**
Semola di Grano Duro e Uova.

🇬🇧 **Maccheroni al Ferro**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



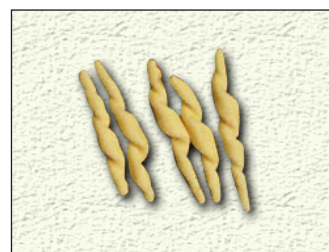
Frm. 20

Cod. REG20

Ask Quotation

🇮🇹 **Maccheroncini Calabresi**
Semola di Grano Duro e Uova.

🇬🇧 **Maccheroncini Calabresi**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 21

Cod. REG21

Ask Quotation

🇮🇹 **Trofie**
Semola di Grano Duro e Uova.

🇬🇧 **Trofie**
Durum Wheat Semolina and Eggs.



Frm. 22

Cod. REG22

Ask Quotation

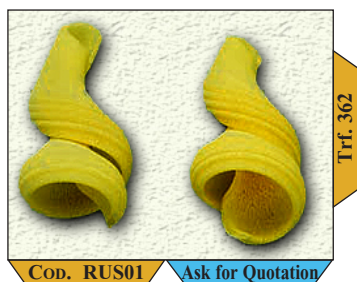
🇮🇹 **Fusilli Spaccati**
Semola di Grano Duro e Uova.

🇬🇧 **Fusilli Spaccati**
Durum Wheat Semolina and Eggs.

*Tutti i formati Regionali si producono anche con altri 9 tipi di farina e 18 tipi di aromi.
(vedi Le Farine e Pasta Aromatica)*

*All Regional shapes can be also produced with 9 other types of flour and 18 type of aromas
(see Flour and Aromatic Pasta)*

Pasta Rustica - Rustic Pasta



Cod. RUS01 Ask for Quotation

Torchi
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

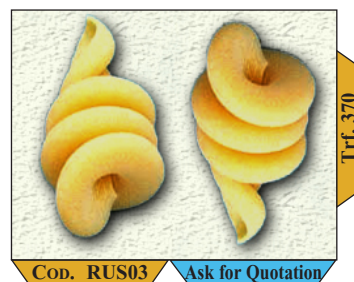
Torchi
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS02 Ask for Quotation

Fusilloni
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

Fusilloni
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS03 Ask for Quotation

Molle
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

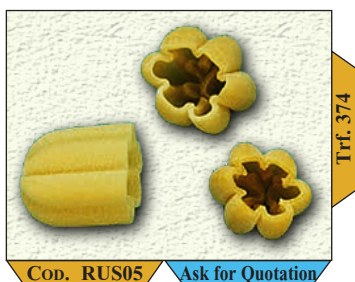
Molle
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS04 Ask for Quotation

Trecce
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

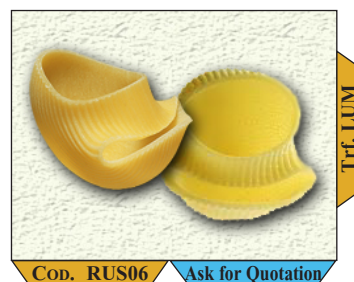
Trecce
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS05 Ask for Quotation

Tulipani
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

Tulipani
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS06 Ask for Quotation

Lumaconi
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

Lumaconi
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



Cod. RUS07 Ask for Quotation

Garofani
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

Garofani
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.



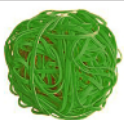
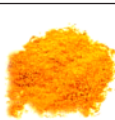
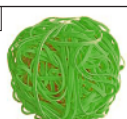
Cod. RUS08 Ask for Quotation

Torcini
Semola di Grano Duro e Uova. Trafilata al Bronzo.

Torcini
Durum Wheat Semolina and Eggs. Bronze Die.

Tutti i formati Rustici si producono anche con altri 9 tipi di farina e 18 aromi. (vedi Le Farine e Aromi)
All Rustic shapes can be also produced with 9 other types of flour and 18 type of aromas (see Flour and Aromas)

Pasta Aromatica - Aromatic Pasta

1  Cod. ARM01	Pasta al Basilico Supplemento: Informarsi Pasta with Basil Additional Charge. Ask. 	10  Cod. ARM10	Pasta agli Spinaci Supplemento: Informarsi Pasta with Spinach Additional Charge. Ask. 
2  Cod. ARM02	Pasta al Salmone Ahumado Supplemento: Informarsi Pasta with Smoked Salmon Additional Charge. Ask. 	11  Cod. ARM11	Pasta al Limone Supplemento: Informarsi Pasta with Lemon Additional Charge. Ask.. 
3  Cod. ARM03	Pasta al Tartufo Supplemento: Informarsi Pasta with Truffle Additional Charge. Ask. 	12  Cod. ARM12	Pasta alla Pizza Supplemento: Informarsi Pasta with Pizza Additional Charge. Ask. 
4  Cod. ARM04	Pasta al Nero Neppia Supplemento: Informarsi Pasta with Black Cuttlefish Additional Charge. Ask. 	13  Cod. ARM13	Pasta ai Carciofi Supplemento: Informarsi Pasta with Artichoke Additional Charge. Ask.. 
5  Cod. ARM05	Pasta alla Barbabietola Supplemento: Informarsi Pasta with Beet Additional Charge. Ask. 	14  Cod. ARM14	Pasta alla Paprika Dolce Supplemento: Informarsi Pasta with Sweet Paprika Additional Charge. Ask. 
6  Cod. ARM06	Pasta ai Porcini Supplemento: Informarsi Pasta with Porcini Mushrooms Additional Charge. Ask. 	15  Cod. ARM15	Pasta al Curry Supplemento: Informarsi Pasta with Curry Additional Charge. Ask. 
7  Cod. ARM07	Pasta al Pomodoro Supplemento: Informarsi Pasta with Tomato Additional Charge. Ask. 	16  Cod. ARM16	Pasta al Pesto Supplemento: Informarsi Pasta with Pesto Additional Charge. Ask. 
8  Cod. ARM08	Pasta agli Asparagi Supplemento: Informarsi Pasta with Asparagus Additional Charge. Ask. 	17  Cod. ARM17	Pasta alle Carote Supplemento: Informarsi Pasta with Carrots Additional Charge. Ask. 
9  Cod. ARM09	Pasta al Peperoncino Supplemento: Informarsi Pasta with Chilli (Hot) Additional Charge. Ask. 	18  Cod. ARM18	Pasta al Cioccolato Nero Supplemento: Informarsi Pasta with Black Chocolate Additional Charge. Ask. 

Si producono tutti i tipi di Pasta Fresca con tutti gli Aromi.
Pasta bicolore, tricolore e multicolore.

We are producing all type of Pasta with all Aromas.
Bicolor, Tricolor and Multicolor Pasta.