



Dedicato alla PASTA

It's all about PASTA



ST REGIS
ROME

LA PASTA E LE SUE SPECIALITÀ REGIONALI

PASTA AND ITS REGIONAL SPECIALTIES

Il Ristorante Vivendo è lieto di presentare il menù regionale della pasta. Un omaggio alle migliori paste della tradizione italiana, sapientemente interpretate dall'Executive Chef Francesco Donatelli.

Vivendo Restaurant is pleased to present its bespoke regional pasta menu. A tribute to the best traditional pasta recipes executed by the Executive Chef Francesco Donatelli.

La pasta e le sue specialità regionali

Pasta and its regional specialties

FAELLA DI GRAGNANO - Campania

Lumaconi gratinati con ragout di spigola e ricotta infornata al limone di Amalfi

euro 20

Lumaconi filled with seabass ragout and Amalfi lemon scented smoked ricotta cheese

Paccheri saltati con pummarola vesuviana e basilico

euro 18

Paccheri with fresh vesuvian tomato sauce and basil

DE CECCO - Abruzzo

Millerighe alla gricia con guanciale senese di brado e pecorino romano

euro 18

Millerighe with Italian Bacon and Roman salty cheese

SPINOSI - Marche

Bentagliati al ragout di agnello dell'appennino con finferli saltati al sentore di timo selvatico

euro 20

Bentagliati with Apennine Italian lamb ragout and wild thyme scented mushrooms

Spinisini al prosciutto e limone

euro 20

Spinisini with ham and lemon

DIVELLA - Puglia

Orecchiette alle cime di rapa e pomodoro pachino candito con olio pugliese al rosmarino

euro 18

Orecchiette with small turnip tops and cherry tomatoes scented with Apulia rosemary olive oil