

Créé et Cuisiné
en Provence

Livraison
gratuite sur
Pertuis

Tutti
& Ravioli



LA PÂTE DE L'ARTISAN

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - création pesto-studio.com

Ravioli & Pâtes fraîches prêts à cuire

avec leur sauce maison

livrés gratuitement en 1 heure

www.tuttiravioli.fr

06 50 77 67 15

du mardi au dimanche / 18h-20h30

A partager
en famille
**La Fondue
Tutti Ravioli**

Dégustez vos ravioli favoris
avec notre assortiment de
6 sauces maison.
(voir au verso)



- ① Choisissez une de nos 10 spécialités de ravioli et pâtes fraîches artisanales
- ② Choisissez une de nos 6 sauces cuisinées maison (le Chef vous offre le parmesan râpé !)
- ③ Passez-nous commande par téléphone ou sur internet
- ④ Nous vous livrons dans l'heure gratuitement (à Pertuis)



Nos 10 spécialités ravioli et pâtes fraîches

	500g (2/3 pers.)	1kg (4/6 pers.)	1,5kg (6/8 pers.)
• Ravioli à la daube Provençale	12,90€	19,90€	25,90€
• Ravioli au bœuf à l'ancienne	14,90€	22,90€	29,90€
• Ravioli au chèvre frais et miel de fleurs	14,90€	22,90€	29,90€
• Ravioli Figues de Corse - Fromage de chèvre	14,90€	22,90€	29,90€
• Ravioli Provençal aux pignons et à l'huile d'olive	14,90€	22,90€	29,90€
• Ravioli à la Brousse fraîche et Ricotta	14,90€	22,90€	29,90€
• Ravioli Chèvre aux épinards	14,90€	22,90€	29,90€
• Tagliatelles aux œufs frais	12,90€	19,90€	25,90€
• Gnocchi de pommes de terre	12,90€	19,90€	25,90€
• Fagottini au jambon	13,90€	20,90€	27,90€

Nos 6 sauces cuisinées maison

- Mijotée de tomates à la Napolitaine
- Coulis de pistou à la Provençale
- Salsa piquante à l'Arrabiata
- Crémée onctueuse à la Carbonara
- Veloutée moelleuse au Roquefort
- Sauce fondante aux Cèpes

Parmesan
rapé
offert !

Créé et Cuisiné
en Provence



Vos ravioli favoris en Fondue Tutti Ravioli

(choisissez parmi nos spécialités ci-dessus)

avec l'assortiment des 6 sauces maison

supplément 5,90€



le conseil du Chef

Pour déguster vos ravioli ou pâtes fraîches al dente, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 mn. Pendant ce temps, faites chauffer la sauce à feu doux ou au micro-ondes. A l'aide d'un écumoire, retirez vos ravioli ou vos pâtes fraîches de l'eau et disposez-les dans votre plat de service. Garnissez avec la sauce, saupoudrez de parmesan... Bon appétit !

www.tuttiravioli.fr

06 50 77 67 15

mardi à dimanche - 18h à 20h30
paiement espèces, CB et tickets restaurant