



Laboratorio di pasta fresca.

La spiga d'oro è un laboratorio di pasta fresca e gastronomia casereccia.

Seguiamo con orgoglio l'antica tradizione. Provengo da una generazione di pastoie, di fatto io sono la quarta generazione, la porto avanti con amore e tradizione.

Usiamo prodotti semplici a marchio italiano. Per garantire al nostro cliente un prodotto esclusivamente di qualità.

I nostri ingredienti per la lavorazione della pasta fresca sono: acqua, semola di grano duro e uova fresche.

Proponiamo una vasta scelta di prodotti artigianali



1. Tagliatelle
2. Pappardelle
3. Linguine
4. Spaghetti alla chitarra
5. Scialatielli
6. Fusilli corti
7. Fusilli medi
8. Capellini d'angelo
9. Tagliolini
10. Sfoglie di lasagna
11. Sfoglie di cannelloni

I nostri prodotti ripieni

- Agnolotti carne e prosciutto ricotta
- Agnolotti prosciutto ricotta
- Agnolotti ricotta e spinaci
- Agnolotti ricotta e porcini
- Agnolotti ricotta e provola di agerola
- * prodotto estivo
- Agnolotti ricotta e gamberetti
- Agnolotti sapore di mare
- Tortellini al prosciutto
- Ravioli prosciutto
- Tortellini alla carne
- Ravioli alla carne

