

VOL. MAGAZINE (01)

“ La qualità
dello stellato,
l'abbondanza
della nonna „



—MA CHE—
DAVERO?

ITALIAN
CUISINE
Crafted with Passion,
Inspired by Flavor

*La Qualità
dello stellato,
l'Abbondanza
della nonna*

—MA CHE—
DAVERO?

CARO

Caro Ospite,

Sì, davvero tutto fatto in casa. Davvero partiamo dalla tradizione per creare qualcosa di nuovo. Davvero vogliamo darti la qualità di un ristorante stellato, con l'abbondanza e il calore di una domenica a casa della nonna.

Ma non è sempre stato così. **Tutto è iniziato con un piccolo pastificio.** Io e mia madre - "La Signora" per chi ci conosce - volevamo portare la pasta fresca sulle tavole di tutti. Ma il primo tentativo non è andato come speravamo: dopo poco più di un anno, abbiamo dovuto chiudere.

Potevamo fermarci lì. Invece abbiamo fatto quello che facciamo ogni giorno in cucina: ci siamo reinventati.

Ho ricordato un'idea che mi aveva colpito anni prima: servire piatti di pasta fresca espressa, come alternativa genuina e veloce al solito pranzo. E così, nel 2013, è nato il nostro primo locale.

Col tempo siamo cresciuti, siamo diventati una famiglia allargata fatta di amici, colleghi e clienti che ci portano nel cuore. Il pastificio è diventato un ristorante. Il ristorante è diventato un'esperienza. Oggi, Pasta Passione diventa ufficialmente Ma Che Davero?

Tutti i nostri piatti nascono in casa: dalla pasta tirata ogni mattina, ai sughi preparati con cura, alle rivisitazioni creative che rispettano la tradizione ma vogliono stupire.

Siamo Marco, "La Signora", la mia compagna e una brigata di persone vere, che ogni giorno mette amore, tecnica e passione in quello che fa.

La nostra missione?
Farti sentire a casa, anche se sei fuori. Cocolarti con un piatto abbondante, saporito, indimenticabile.

Benvenuto nella nostra storia. Adesso sei parte anche tu di questa famiglia.

Marco e tutto il team di "Ma Che Davero?"

OSPIE

CURA

“1. La cura è un’attenzione costante, che impegna sia il pensiero sia le attività dedicate a un lavoro, a una passione, agli affetti; la cura si esprime anche con il riguardo e la cautela che si rivolgono alla custodia di qualcosa di prezioso (...)"

cura s. f. [lat. *cūra*]. – 1. a. Interessamento solerte e premuroso per un oggetto, che impegna sia il nostro animo sia la nostra attività: dedicare ogni c. alla famiglia, all’educazione dei figli, ai propri interessi; avere c., prendersi c. di qualcuno o di qualche cosa, occuparsene attivamente, provvedere alle sue necessità, alla sua conservazione: avere c. della propria persona, dei propri oggetti; avere c. del bestiame, dei fiori, dell’orto; non darsi c. di nulla, disinteressarsi di tutto, essere indolente. In partic.: in zoologia, c. parentali, v. parentale; in agraria, c. culturali, quelle dedicate alle piante coltivate, dopo la loro nascita e nel corso della loro vegetazione (zappature, rincalzature, diradamenti, concimazioni in copertura, scerbature, cimatura, ecc.); in tabacchicoltura, trattamento a cui vengono sottoposte le foglie dopo la raccolta: c. al sole; c. ad aria; c. a fuoco diretto. b. Riguardo, attenzione: conservare, custodire con c.; avversi c., avere riguardi per sé stesso, e soprattutto per la propria salute. Al plur., premure, vigile assistenza: c. pazienti, assidue, affettuose, materne, filiali; raddoppiare le c.; affidare i figli alle c. di un buon maestro. c. Impegno, zelo, diligenza: porre c. in qualche cosa; lavoro fatto con molta c.; indagare con la massima cura. d. L’attività in cui si è direttamente impegnati: la c. della casa; le c. dello stato; le gravi c. del suo ufficio; locuz. a cura di (meno com. per cura di), per opera di: nuova edizione a c. di ...; la somma è stata raccolta a c. del Comitato. e. Oggetto costante (costituito da persone o cose) dei propri pensieri, delle proprie attenzioni, del proprio attaccamento: l’unica sua c. è la famiglia; non ha altra c. che lo sport, il gioco, lo studio, ecc. 2. a. Il complesso dei mezzi terapeutici e delle prescrizioni mediche che hanno il fine di guarire una malattia (sinon. di terapia, ma con significato e uso più ampi): la c. dei tumori, delle affezioni polmonari, delle nefropatie; c. dimagrante; provare un nuovo metodo di c.; prescrivere, adottare una c.; fare una c.; sottoporre (un malato), e sottoporsi a una c.; seguire scrupolosamente la c.; tutte le c. sono state vane; una c. efficace, miracolosa; c. preventiva, lo stesso che profilassi; casa di cura, clinica privata, sanatorio; località di cura, località dove si sfruttano mezzi terapeutici naturali; imposta di cura (o di soggiorno), tributo comunale imposto a tutti coloro che temporaneamente dimorano in stazioni di soggiorno, di cura o turistiche e altre località climatiche, balneari, termali, ecc. b. Uso continuato di un rimedio: fare la c. del chinino, del cortisone, degli antibiotici; la c. delle acque. c. L’opera prestata dal medico per guarire un ammalato: avere un malato in cura; affidarsi alle c. di un valente internista.

3. a. Attività di assistenza, sorveglianza e sim., nelle varie forme con cui essa viene esercitata da un curatore (con sign. meno specifico di curatela): la c. di un fallimento; più genericam., amministrazione: la c. degli affari, dell’azienda, del patrimonio. b. In diritto romano, istituto di diritto pubblico che consisteva nell’attribuzione a magistrati straordinari di compiti particolari che o non rientravano nella competenza delle magistrature ordinarie o richiedevano un’attività specializzata e intensa che da queste ultime non si sarebbe potuto pretendere; per estens., nel medioevo, governo, ufficio, e anche il luogo in cui esso si esercita. 4. In senso spirituale, cura d’anime, il governo delle coscienze, e in partic. il ministero che esercita il sacerdote nella sua parrocchia; di qui, cura, con uso assol., l’insieme dei fedeli affidati al parroco o «curato», e la casa parrocchiale con la chiesa: avere una c. vasta, numerosa; quella [viottola] a destra saliva verso il monte, e menava alla c. (Manzoni). 5. letter. Pensiero molesto, affanno, preoccupazione (conforme al sign. latino del termine); per lo più al plur.: essere oppresso da gravi c.; avere l’animo sgombro da cure, Sento gli avversi Numi, e le secrete Cure che al viver tuo furon tempesta (Foscolo); il dissidio, o mortal, de le tue cure (Carducci). Dim. curéttata, curettina (soprattutto nel senso di terapia medica). 1. La cura è un’attenzione costante, che impegna sia il pensiero sia le attività, dedicate a un lavoro, a una passione, agli affetti (dedicare ogni c. alla famiglia, ai propri interessi; avere c. della propria persona); la cura si esprime anche 2. Con il riguardo e la cautela che si rivolgono alla custodia di qualcosa di prezioso (conservare con c.) o 3. Con l’impegno e la diligenza che si mettono in un lavoro (lavorare con molta c.; indagare con la massima c.) o 4. nell’insieme delle premure che si usano nei confronti di persone di cui si è responsabili (cure affettuose, materne; affidare i figli alle cure di un buon maestro). 5. Cura è anche l’attività che serve a gestire qualcosa in modo efficace (la c. della casa; le cure dello stato) 6. o, in senso concreto, l’oggetto delle proprie attenzioni, del proprio attaccamento (l’unica sua c. è la famiglia; non ha altra c. che lo sport). 7. In senso più ristretto, la parola indica tutto ciò che serve a migliorare le condizioni di salute (la c. dei tumori; c. dimagrante; un nuovo metodo di c.; prescrivere una c.; seguire scrupolosamente la c.; una c. efficace, miracolosa; c. naturale, alternativa); una cura può quindi essere l’uso di un rimedio da parte di un malato (fare una c. di antibiotici) o anche la prestazione di un medico (avere un malato in c.; affidarsi alle cure di un medico).

INDICE

*(Dal Lunedì al Venerdì
il caffè a pranzo è in omaggio!)
(Costo servizio a persona €2.00)*



ANTIPASTI	(05-08)
PRIMI	(14)
SECONDI	(18)
CONTORNI	(21)
BEVANDE	(24)

**Puoi consultare la carta degli allergeni a pag.25*

Bruschetta Nduja Provola e Cipolla Caramellata	3.00	Supplì Cacio e Pepe	3.00
  		 	
Bruschetta Lardo, Miele e Noci	3.00	Supplì Burro e Parmigiano	3.00
 		 	
Bruschetta Salmone	4.00	Supplì Amatriciana	3.00
  		 	
Bruschetta Bufalina	3.50	Parmigiana di Melanzane	8.00
 		 	
Platò di Bruschette	11.00	Non Mangiarlo o Forse No!	10.00
    		    	
Il Crudo in Rosa	11.00	Salmone Marinato con crema philadelphia e pepe rosa	
  			

ANTIPASTI


Terra e Orto 21.00

Un tagliere caldo/freddo con prosciutto crudo, lardo Pata Negra, mousse di formaggi, verdure di stagione, miele e pane carasau.
"Ci trovi un po' di tutto. Ma soprattutto: ci trovi casa."


Cheesecake Salata 11.00

Una base croccante di frutta secca, mousse al formaggio e prosciutto crudo. "Sembra un dessert, ma è l'antipasto che ti spiazza. Per questo lo amiamo."


Ma che Polpette 7.00

Polpette di mortadella e ricotta, servite con pomodori confit e maionese al pistacchio. Una tira l'altra, coccola cremosa e un po' sfacciata

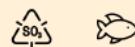

Che Porcù 7.00

Tenero maiale cotto a bassa temperatura, con mele CBT, funghi fritti e salsa di Mele




Carpaccio di Tonno 13.90

Tonno abbattuto con olive taggiasche, capperi e coulis di pomodori pachino


Alici Fritte Croccanti 6.00

Filetti di alici impanate e fritte fino a doratura perfetta, servite con limone fresco e maionese


Mare Nostro 25.00

Mare in sette note:
texture, gusto e armonia


Polpette di Baccalà 12.00

Polpette di baccalà e patate, fritte e servite con maionese e cipolle caramellate


Ma quale Cocktail 12.00

Carpaccio di Gamberi Locali pomodori confit e crema, coulis di pachino, maionese





Polpette di Baccalà

Polpette di baccalà e patate, fritte e servite con maionese e cipolle caramellate

12.00

— IL NOSTRO —
PANE



Lo prepariamo noi,
ogni giorno
come faresti
per le persone
che *ami*

**SFORNATO FRESCO
PRIMA
DI OGNI SERVIZIO,
PER GARANTIRE
LA FRAGRANZA,
IL PROFUMO E LA
QUALITÀ CHE MERITA
OGNI PIATTO.**

FRESH
PASTA
FRESH
PASTA
FRESH
PASTA
FRESH
PASTA





La Puttanesca di Gamberi

Ravioli ripieni di cacio, conditi con gamberi, alici, olive taggiasche, aglio, capperi e coulis di pomodorini pachino 15.90

Lo Stracotto

Fettuccine avvolte in uno stracotto di manzo che cuoce per 8 ore, con crema di parmigiano

16.00



**La Puttanesca
di Gamberi** 15.90

Ravioli ripieni di cacio, conditi con gamberi, alici, olive taggiasche, aglio, capperi e coulis di pomodorini pachino

**Gli Spaghetti
alle Vongole** 15.00

Le vongole veraci e lupino più fresche del mercato, con prezzemolo, aglio e peperoncino. Punto. (Bottarga + 3.00)

**'O Mare Nero** 14.90

Gnocchi di patate in ragù di seppia al nero, con coulis di pomodorini pachino

**Il Gallico** 15.00

Ravioli ripieni di ricotta e pecorino in un ricco ragù di stracotto di cinghiale, mantecato con pecorino romano e servita con polvere di olio

**Lo Stracotto** 16.00

Fettuccine avvolte in uno stracotto di manzo che cuoce per 8 ore, con crema di parmigiano

**Amatriciana** 10.00

Le fettuccine che hanno fatto la storia di Roma: guanciale croccante, pomodoro, pecorino e amore

**Cacio e Pepe
(La Regina di Roma)** 10.00

Spaghetti, pecorino romano DOP e pepe nero macinato al momento. La semplicità che diventa perfezione.

**Carbonara (Quella
Romana, Senza Panna)** 12.00

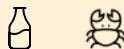
Spaghetti, guanciale croccante, tuorli d'uovo, pecorino romano e pepe. La vera ricetta romana, senza tradimenti.

**Limone e Gamberetti** 11.00

Fettuccine con gamberi saltati, scorza di limone fresco, burro e pecorino

**Crema di
Crostacei Locali** 14.00

Risotto con crema di crostacei locali



*(con un leggero
supplemento
del 40%)*

**Scegli la
versione XL
della tua pasta
preferita**





Aglio e Olio
Pecorino Romano
Cacio e Pepe
Pachino
Grana Padano
Baccalà
Amatriciana
Peperoncini



Tutti i nostri piatti
nascono in casa:
dalla *Pasta* tirata
ogni mattina,
ai sughi preparati
con *Cura*

Se la pasta fresca ti
riporta ai *Ricordi*
d'infanzia, con la
Nonna che tirava la
sfoglia, allora sei
nel posto giusto



**PPP - Pollo,
Patate e Parmigiano** 12.00

Petto di pollo di doppia cottura, patate speziate, insalata riccia e salsa al Parmigiano

**Polpo Croccante** 18.00

Tentacoli di Polpo croccanti serviti con cicoria, pomodori confit e salsa yogurt

**Tonno Scottato** 21.00

Filetto di tonno panato, servito con maionese al pistacchio, pomodori confit e salsa yogurt

**Pesce Spada
Gratinato** 19.00

Trancio di pesce spada gratinato al forno con salsa di patate e panatura al pistacchio, servito con insalata mista

**Tagliata di Manzo** 23.00

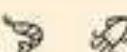
Tenera e gustosa tagliata di manzo. Chiedere allo staff la tipologia

Tagliata di Pollo 13.00**Costine BBQ (Che
Si Staccano dall'Osso)** 14.00

Costine di maiale glassate con salsa BBQ, cotte lentamente fino a staccarsi dall'osso, servite con patatine fritte!

**Frittura Calamari
e Gamberi** 15.00

Frittura croccantissima di calamari e gamberi, servita con limone

**Grigliata Mista** 24.90
(min 2 persone) (a persona)

La nostra grigliata mista da condividere (o no): costine BBQ, salsicce, tagliata di pollo e di manzo e patate



**Vero amante
della carne? La
nostra grigliata
ti farà impazzire!**

Costine di maiale cotte oltre 12 ore e glassate con salsa bbq, tagliata di pollo, salsicce artigianali, tagliata di entrecotte di scottona Polacca, tutto accompagnato dalle nostre patatine alle erbe!
(Min 2 persone, *24.90 a persona)

18.00

Tentacoli di Polpo croccanti serviti con cicoria, pomodori confit e salsa yogurt

Polpo Croccante





LA FIORITA

MENTURO



Cicoria Ripassata	6.00	La Marinara	9.90
Patatine Fritte	5.00	Insalata e rucola con noci, alici e salsa allo yogurt	  
Verdure al Forno	6.00		
Caponata Palermitana	6.00	La Sfiziosa	10.00
		Insalata fresca con pomodori confit, tonno e stracciatella cremosa, accompagnata da croccanti crostini di pane	  
		Autunno Toscano	11.00
		Insalata con arista di maiale, mele cotte e salsa di mele, servita con pane carasau	
		Caesar A Modo Nostro	12.00
		Insalata con petto di pollo, salsa di Parmigiano, crostini di pane e cialda di Parmigiano	 

[E INSALATE]

ALLE TAVOLE
DELLA NONNA,
AI PRANZI DELLA
DOMENICA,
ALLE BISATE
RUMOROSE,
AL CIBO BUONO
FATTO CON AMORE

*Dal Lunedì
al Venerdì
il caffé a pranzo
è in omaggio!*



Ferrarelle Electa	2.50	Lurisia Gazzosa	3.50
Ferrarelle Maxima	2.50	Lurisia Chinotto	3.50
Electa Piccola	1.50	Lurisia Limonata	3.50
Ferrarelle Piccola	1.50	Caffè	1.50
Coca Cola	3.00	Caffè Deca	1.80
Coca Cola Zero	3.00	Caffè Corretto	2.00
Fanta	3.00		

LE
BEVANDE

(Costo servizio a persona €2.00)

Uova Glutine Senape Latte Frutta Secca Soia



Crostacei Crostacei Molluschi Molluschi Pesce Anidride Solforosa



ALLERGENI

Hai qualche dubbio?

Il nostro Staff è sempre a disposizione per rispondere a ogni tuo dubbio. Ricordati di segnalarci eventuali allergie e non esitare a chiedere per qualsiasi esigenza!

Grazie per aver mangiato con noi

MA CHE DAVERO 01
MAGAZINE

Rivista annuale
© 2025 pasta editore
© 2025 machedavero
Tutti i diritti riservati

EDITORE
passione editore srl
via Mario Sironi 36
Ladispoli, Lazio, Italy

**DIRETTORE
RESPONSABILE**
Marco Tassi

Finito di stampare nel
mese di novembre
2025 presso
Ladispoli, Lazio, Italy

Per Info e Prenotazioni:
www.machedavero.it
Tel. 06 88651729

**MA CHE
DAVERO?**

Aglio e Olio
Pecorino Romano
Cacio e Pepe
Pachino
Grana Padano
Baccalà
Amatriciana
Peperoncini



=MA CHE=
DAVERO?

**MADE
WITH LOVE**
From the finest grains
to the final dish, since 2013