

# ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

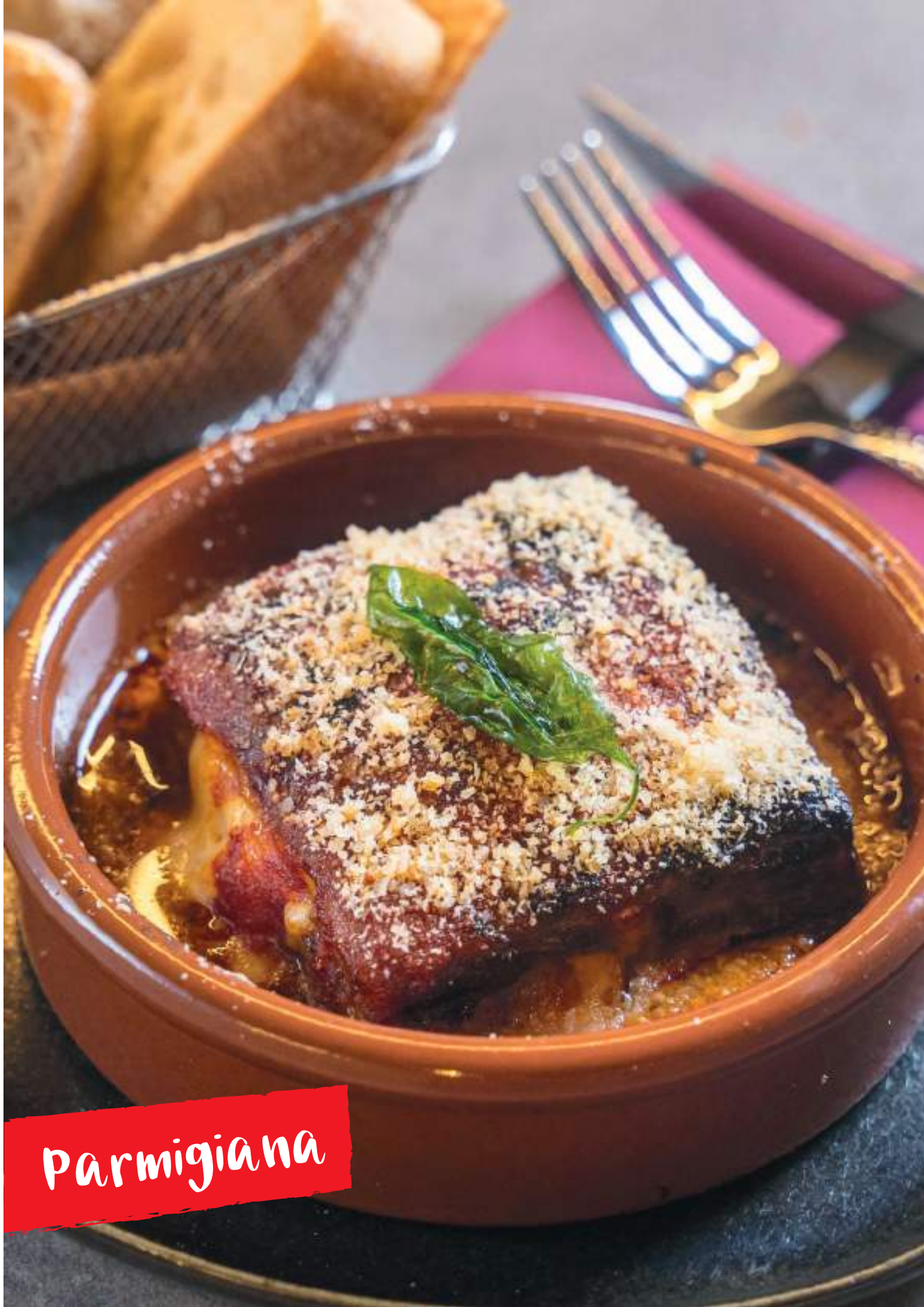
*La Pizza è  
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina



Parmigiana

# Els nostres Còctels



Vegetariano



Vegano

- **Aperol Spritz - Aperol, prosecco, soda 7,50€**
- **Campari Spritz - Campari, prosecco, soda 7,50€**
- **Sorrento Spritz - Limoncello, prosecco, soda 7,50€**
- **Gin Tonic - Gin, tónica 10€**
- **Gin Lemon - Gin, Schweppes llimona 10€**
- **Negroni - Gin, bitter Campari, vermut vermell 10€**
- **Negroni Sbagliato - Prosecco, bitter Campari, vermut vermell 10€**
- **Vermut Vermell 3,50€**

# Entrants

- **Parmigiana di melanzane 12€** 7, 12  
Milfulls d'albergínia amb salsa de tomàquet, mozzarella fumada, parmesà, alfàbrega
- **Frittatina cacio e pepe 6,50€** 1, 7, 8  
Pastís de pasta fregida, cuinat amb beixamel, formatge pecorino romano i pebre negre, servit sobre fondue de pecorino romano, ratlladura de llimona, pistatxo picat
- **Crocché di patate 3,50€** 1, 7, 12  
Croqueta de patata farcida de provola fumada, formatges parmesà i pecorino romano
- **Mandonguilles a la napolitana 9€** 1, 3, 12  
Mandonguilles de carn de vedella amb ragoût de tomàquet, parmesà, alfàbrega
- **La Burrata 13€** 7  
Burrata, rúcula, tomàquets cherry vermells semi-secos, tomàquets cherry grocs, alfàbrega
- **Amanida mixta 9€**
- **Amanida mesclum, raves, tomàquets cherry vermells semi-secs, tomàquets cherry grocs, olives, ceba**
- **Carpaccio 15€**  
Carpaccio de vedella Black Angus, rúcula, maionesa d'alvocat, tomàquets cherry, làmines de parmesà Reggiano de 36 mesos, oli aromatitzat amb llimona, pebre
- **Amanida de pollastre 13€**  
Amanida mixta, pit de pollastre a la graella, tomàquets cherry, encenalls de Parmigiano Reggiano de 36 mesos, fondue de parmesà, pa panko aromatitzat amb herbes

# Pizzacho



# Pizzas



Vegetariano



Vegano

## ● MARINARA 8,50€ 1

Tomàquet San Marzano, orenga, all i alfàbrega



Vi recomanat: Falanghina - BELLARIA DOC 2021 | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

## ● MARGHERITA 9,50€ 1, 7

Tomàquet San Marzano, mozzarella, parmesà, alfàbrega (opció vegana +1€)



Vi recomanat: Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC | Montepulciano Kòmaros - GAROFOLI IGT

## ● PROVOLA E PEPE 11€ 1, 7

Tomàquet San Marzano, provola, pebre negre, parmesà, alfàbrega



Vi recomanat: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE DOCG | Pinot Grigio - SAN MARCO

## ● DOP 12€ 1, 7

Tomàquet San Marzano, mozzarella de búfala, tomàquets cherry semi-secs, parmesà, alfàbrega

(La mozzarella de búfala és freda perquè s'afegeix després de la cocció per ressaltar-ne el sabor)



Vi recomanat: Nero d'Avola - BARRACO FIOR DI ROSSO IGP | Nero D'Avola - VINERO

## ● PARMA GOLD 17€ 1, 7

Tomàquet groc, fiordilatte, tomàquets cherry semisechs, rúcula, pernil de Parma 24 mesos, làmines de parmesà Reggiano 36 mesos, oli, alfàbrega



Vi recomanat: Volpicella Classico Superiore - ZENATO DOC | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO

## ● DIAVOLA 14€ 1, 7

Tomàquet San Marzano, mozzarella, salami picant, olives taggiasche, fils de pebrot picant, parmesà



Vi recomanat: Primitivo BIO - MEZZAPEZZA TRULLO DI PEZZA IGP | Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

## ● PIZZACHO 16€ 1, 7, 8

Mozzarella fumada, pesto de pistatxo, pistatxo picat, mortadella, stracciatella de burrata, ratlladura de llimona



Vi recomanat: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI

● **CARBONARA 16€ 1, 3, 7**

Fondu de pecorino, mozzarella, sabayón salat, guanciale, xips de pecorino

 Vi recomanat: Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA | Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI

● **PARMIGIANA 15,50€  1, 7**

Crema d'albergínia a la parmesana, mozzarella fumada, xips de parmesà, tomàquets semi-secs, alfàbrega

 Vi recomanat: Pinot Grigio - SAN MARCO | Valpolicella Classico Superiore - ZENATO DOC

● **QUESO, QUÉ PASIÓN 16€  1, 3, 7, 8**

Fondu de pecorino, mozzarella, gorgonzola, straciatella de burrata, xips de parmesà, nous, mel de trufa

 Vi recomanat: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI | Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **ATÚN Y CEBOLLAS 16€ 1, 7**

Mozzarella, filets de tonyina vermella PREMIUM, ceba vermella en salsa agredolça, ceba blanca, tomàquets semisecs, alfàbrega

 Vi recomanat: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO | Chardonnay CONTI D'ARCO

● **PESTO POP 16€ 1, 7, 8 **

Tomàquets cherry rostits, fiordilatte, pesto d'alfàbrega casolà, tomàquets grocs semisecs, straciatella de burrata, làmines de parmesà Reggiano 36 mesos, oli, alfàbreg<sup>a</sup>

 Vi recomanat: Falanghina - BELLARIA DOC2021 | Montepulciano Kómaros - GAROFALI IGT

● **ESCALIVADA 16€ 1, 7 **

Fiordilatte, escalivada de pebrots i albergínies, ceba caramel·litzada amb vinagre balsàmic, formatge de cabra, panko aromatitzat amb herbes

 Vi recomanat: Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP | Lambrusco Oro Rosso - CA' DE MEDICI

● **SPECKTACULAR 16,50€ 1, 7, 8**

Fiordilatte, ricotta, carbassons a la graella, speck, làmines de parmesà Reggiano 36 mesos, nous. Opció: oli de tòfona blanca +1 euro

 Vi recomanat: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI | Pinot Grigio - SAN MARCO



● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€ 1, 4**

Tomàquet San Marzano, mozzarella, pernil cuit rostit, bolets xiitake, alfabrega

🍷 Vi recomanat: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI |

Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

# Pa dellino

La massa d'aquesta pizza s'elabora amb diferents cereals torrats, com el blat, l'arròs, el sègol i l'ordi. Cuit en un procés de doble cocció. És cruixent per fora i suau per dins.

● **CARPACHOSA 20€ 1, 7**

Fondu de parmesà, carpaccio de vedella, micro mesclum, oli aromatitzat amb llimona, tàperes, làmines de parmesà Reggiano 36 mesos, tomàquets semisechs

🍷 Vi recomanat: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI | Nero d'Avola - BARRACO FIOR DI ROSSO IGP

● **FRESCURA NÓRDICA 19€ 1, 3, 4, 7**

Salmó fumat, maionesa d'alvocat, crema de mascarpone, cibulet, pebre rosa, ceba en vinagre, ratlladura de llimona

🍷 Vi recomanat: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC | Montepulciano Kómaros - GAROFALI IGT

● **PISTACHO 16€ 1, 7, 8**

Mozzarella ahumada, pesto de pistacho, pistacho picado, mortadella, stracciatella de burrata, limón rallado

🍷 Vi recomanat: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI

● **LA FLOR 18€ 1, 7** 🌿

Crema de ricotta i carbassó, carbassons a la graella, flors de carbassó marinades, menta fregida

🍷 Vi recomanat: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE DOCG | Pinot Grigio - SAN MARCO



# Pasta

---

- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** 14€ 1, 7   
Nycoquis de patata, ragoût de tomàquet, provola, parmesà, alfàbrega
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 15€ 1, 3, 7
- **TROFIE CON PESTO E BURRATA** 16€ 1, 7, 8   
Pesto d'alfàbrega casolà, stracciatella de burrata, tomàquets cherry semisecs
- **RAVIOLONI CON PORCINI E TALEGGIO** 16€ 1, 3, 7   
Ravioloni farcits de bolets Ceps i formatge Taleggio, mantega de tòfona, fondue de pecorino, nous



# Dolci

---

- **Tiramisù 7€ 1, 3, 7**

Base de bescuits banyats en cafè, crema d'ous pasteuritzats i formatge mascarpone, capa de cacau en pols

- **Cheesecake ai frutti di bosco 7€ 1, 3, 7, 8**

Pastís de formatge casolà, preparat amb la nostra melmelada casolana de fruits vermells

- **Bronte 7€ 1, 3, 5, 7, 8, 10**

Postres cobertes de xocolata negra i pistatxo mòlt i farcit de ricotta i crema de pistatxo Bronte

- **Babà 7€ 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10**

Postres típiques de la tradició napolitana, suau i esponjós i humit amb rom

- **Delizia al limone 7€ 1, 3, 6, 10**

Suau pa de pessic farcit de crema de llimona amalfitana, amb una cobertura de crema de llimona



# Licors i Cafe's

---

- Vecchio Amaro del Capo (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Jefferson Amaro Importante (Tumbler 9€)  
Servit amb xocolata negra
- Amaro Montenegro (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Grappa di Amarone Bonollo (Chupito 6,50€)
- Limoncello (Tumbler 6€ | Chupito 3,50€)
- Crema de llimona (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Crema de meló (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Café espresso 2€
- Café tallat 2,20€
- Cappuccino 3,50€
- Café amb llet 2,50€
- Tea and infusions 3,50€



# Cerveces

---

## Barril 30CL

Peroni Nastro Azzurro 3,50€

Estrella 1906 3,50€

Clara 3,50€

## Ampolla 33CL

Ichnusa sense filtrar 4,50€

IPA Bad Brewer 5,50€

Peroni 3,50€

Estrella Galicia 0/0 3,50€

Estrella Galicia Torrada 0/0 4€

Estrella Galicia sense gluten 4€

## Ampolla 50CL

Peroni Gran Riserva 6,50€

Peroni doble malta 6,50€

## Artesanes napolitanes 33CL

Kbirr Cuore di Napoli (red ale) 7,50€

Kbirr Natavota Premium (lager) 7€

Kbirr Pulcin Hell (pale ale) 7€

# Refrescos

---

Aigua 50CL 2,50€

Fanta Llimona 35CL 3,50€

Aigua amb gas 50CL 2,50€

Sprite 35CL 3,50€

Coca cola 35CL 3,50€

Aquarius Llimona 35CL 3,50€

Coca cola zero 35CL 3,50€

Aquarius Taronja 35CL 3,50€

Fanta Taronja 35CL 3,50€

Nestea 35CL 3,50€



# La botiga del vi

---

## BLANCS

Pinot Grigio - SAN MARCO 17€  (copa 4,90€) 12

Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA 23€ 12

Falanghina - BELLARIA DOC 2021 25€ 12

Chardonnay - CONTI D'ARCO 21€  (copa 5,90€) 12

Fiano di Avellino - VILLA MATILDE DOCG 35€ 12

Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC 28€ 12

Greco di Tufo - GIALLO D'ARLES QUINTODECIMO DOCG 80€ 12

## NEGRES

Nero D'Avola - VINERO 17€  (copa 4,90€) 12

Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP 20€  (copa 5,90€) 12

Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI 22€ 12

Primitivo BIO - MEZZAPEZZA TRULLO DI PEZZA IGP 28€ 12

Nero d'Avola - BARRACO FIOR DI ROSSO IGP 38€ 12

Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI 28€ 12

Valpolicella Classico Superiore - ZENATO DOC 30€ 12

## ROSATS

Montepulciano Kòmaros - GAROFOLI IGT 26€ 12

Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC 22€  (copa 5,90€) 12

## BOLLICINE

Treviso DOC - TREVISIOL 19€  (copa 5,90€) 12

Spumante Falanghina Brut - FEUDI Di SAN GREGORIO 33€ 12

Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut - BELLAVISTA 65€ 12

## **ELS AL·LÈRGENS S'INDIQUEN AL MENÚ AMB EL NOMBRE DE REFERÈNCIA.**

**La producció pròpia és de caràcter artesanal: per tant, no és possible garantir-ne la absència total de traces d'al·lèrgens als productes acabats, encara que no figurin a la recepta.**

**El personal està a la vostra disposició per a qualsevol informació complementària.**

- 1) Gluten**
- 2) Crustacis**
- 3) Ous**
- 4) Peix**
- 5) Cacaueus**
- 6) Soja**
- 7) Llet**
- 8) Fruita seca**
- 9) Api**
- 10) Mostassa**
- 11) Sésam**
- 12) Sulfit**
- 13) Tramussos**
- 14) Mol·luscs**





# ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —