

# ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è  
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina



Parmigiana

# Nuestros Cócteles

- **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 limón 10€**
- **Negroni - Gin, bitter Campari, vermut rojo 10€**
- **Negroni Sbagliato - Prosecco, bitter Campari, vermut rojo 10€**
- **Vermut Rojo 3,50€**


# Entrantes

- **Parmigiana di melanzane 12€**  **7, 12**  
Milhojas de berenjenas con salsa de tomate, mozzarella ahumada, parmesano, albahaca
- **Frittatina cacio e pepe 6,50€**  **1, 7, 8**  
Pastel de pasta frita, cocinada con bechamel, queso pecorino romano y pimienta negra, servido sobre fondue de pecorino, limón rallado, pistacho picado
- **Crocché di patate 3,50€**  **1, 7, 12**  
Croqueta de patata rellena de mozzarella ahumada, quesos parmesano y pecorino romano
- **Albóndigas a la napolitana 9€** **1, 3, 12**  
Albóndigas de ternera con ragú de tomate, parmesano, albahaca
- **La Burrata 13€**  **7**  
Burrata, rúcula, tomates cherry rojos semisecos, tomates cherry amarillos, albahaca
- **Ensalada mixta 9€**   
Ensalada mezclum, rábanos, tomates cherry rojos semisecos, tomates cherry amarillos, aceitunas, cebolla
- **Ensalada de pollo 13€** **1, 7**  
Ensalada mixta, pechuga de pollo a la parrilla, tomates cherry, láminas de Parmigiano Reggiano de 36 meses, fondue de parmesano, pan panko aromatizado con hierbas
- **Carpaccio 15€** **3, 7**  
Carpaccio de ternera Black Angus, rúcula, mayonesa de aguacate, tomates cherry, láminas de parmesano Reggiano de 36 meses, aceite aromatizado con limón, pimienta negra

# Pizzacho



# Pizzas

 Vegetariano  Vegano

● **MARINARA 8,50€**  1

Tomate San Marzano, ajo, orégano, albahaca

 Vino recomendado: Falanghina - BELLARIA DOC 2021 | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

● **MARGHERITA 9,50€**  1, 7

Tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, albahaca (opción vegana +1€)

 Vino recomendado: Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC | Montepulciano Kòmaros - GAROFOLI IGT

● **PROVOLA E PEPE 11€**  1, 7

Tomate San Marzano, provola, pimienta negra, parmesano, albahaca

 Vino recomendado: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE DOCG | Pinot Grigio - SAN MARCO

● **DOP 12€**  1, 7

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, tomates semisecos, parmesano, albahaca  
(La mozzarella de búfala está fría porque se añade después de la cocción para realzar su sabor)

 Vino recomendado: Nero d'Avola - BARRAGO FIOR DI ROSSO IGP | Nero D'Avola - VINERO


● **PARMA GOLD 17€** 1, 7

Tomate amarillo, fiordilatte, tomates cherry semisecos, rúcula, jamón de Parma 24 meses, láminas de parmesano Reggiano 36 meses, aceite, albahaca

 Vino recomendado: Volpicella Classico Superiore - ZENATO DOC | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO

● **DIAVOLA 14€** 1, 7

Tomate San Marzano, mozzarella, salami picante, aceitunas taggiasche, hilos de pimiento picante, parmesano

 Vino recomendado: Primitivo BIO - MEZZAPEZZA TRULLO DI PEZZA IGP | Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **PIZZACHO 16€** 1, 7, 8

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

 Vino recomendado: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI

● **CARBONARA 16€ 1, 3, 7,**

Fondue de pecorino, mozzarella, sabayón salado, guanciale, chips de pecorino

 Vino recomendado: Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA|Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI

● **PARMIGIANA 15,50€  1, 7**

Crema de berenjenas a la parmesana, mozzarella ahumada, chips de parmesano, tomates semisecos, albahaca

 Vino recomendado: Pinot Grigio - SAN MARCO | Valpolicella Classico Superiore - ZENATO DOC

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

Fondue de pecorino, mozzarella, gorgonzola, stracciatella de burrata, chips de parmesano, nueces, miel trufada

 Vino recomendado: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI | Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **ATÚN Y CEBOLLAS 16€ 1, 4, 7**

Mozzarella, filetes de atún rojo PREMIUM, cebolla morada en agridulce, cebolla blanca, tomates semisecos, albahaca

 Vino recomendado: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO| Chardonnay CONTI D'ARCO

● **SPECKTACULAR 16,50€ 1, 7, 8**

Fiordilatte, ricotta, calabacines a la parrilla, speck, láminas de parmesano Reggiano 36 meses, nueces. Opción: aceite de trufa blanca +1 euro

 Vino recomendado: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI | Pinot Grigio - SAN MARCO

● **PESTO POP 16€ 1, 7, 8 **

Tomates cherry asados, fiordilatte, pesto de albahaca casero, tomates amarillos semisecos, stracciatella de burrata, láminas de parmesano Reggiano 36 meses, aceite, albahaca

 Vino consigliato: Falanghina -BELLARIA DOC2021 | Montepulciano Kómaros -GAROFALI IGT

● **ESCALIVADA 16€ 1, 7 **

Fiordilatte, escalivada de pimientos y berenjenas, cebolla caramelizada con vinagre balsámico, queso de cabra, panko aromatizado con hierbas

 Vino consigliato: Campostellato Rosso- VILLA MATILDE IGP| Lambrusco Oro Rosso - CA' DE MEDICI



● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€ 1, 7**

Tomate San Marzano, mozzarella, jamón cocido asado, seta shiitake, albahaca

🍷 Vino recomendado: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI |  
Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

🌿 Vegetariano 🌱 Vegano

# Pa dellino

La masa de esta pizza se elabora con diferentes cereales tostados, como trigo, arroz, centeno y cebada. Cocinado con un proceso de doble cocción. Es crujiente por fuera y suave por dentro.

● **CARPACHOSA 20€ 1, 7**

Fondue de parmesano, carpaccio de ternera, micro mezclum, aceite aromatizado con limón, alcaparras, láminas de parmesano Reggiano 36 meses, tomates semisecos

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

● **FRESCURA NÓRDICA 19€ 1, 3, 4, 7**

Salmón ahumado, mayonesa de aguacate, crema de mascarpone, cebollino, pimienta rosa, cebolla en vinagre, limón rallado

🍷 Vino recomendado: 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

🍷 Vino recomendado: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI

● **LA FLOR 18€ 1, 7** 🌿

Crema de ricotta y calabacines, calabacines a la parrilla, flores de calabacín marinadas, menta frita

🍷 Vino recomendado: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE DOCG | Pinot Grigio- SAN MARCO



# Pasta

---

- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** 14€ 1, 7   
Ñoquis de patata, ragú de tomate, provola, parmesano, albahaca
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 15€ 1, 3, 7
- **TROFIE CON PESTO E BURRATA** 16€ 1, 7, 8   
Pesto de albahaca casero, stracciatella de burrata, tomates cherry semisecos
- **RAVIOLONI CON PORCINI E TALEGGIO** 16€ 1, 3, 7   
Ravioloni rellenos de setas Ceps y queso Taleggio, mantequilla trufada, fondue de pecorino, nueces



# Postres

---

- **Tiramisù 7€ 1, 3, 7**

Base de bizcochos bañados en café, crema de huevos pasteurizados y queso mascarpone, capa de cacao en polvo

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

Pastel de queso casero, hecho con nuestra confitura casera de frutos rojos

- **Bronte 7€ 1, 3, 5, 7, 8, 10**

Un postre cubierto de chocolate negro y pistacho molido y relleno de ricotta y crema de pistacho Bronte

- **Babà 7€ 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10**

Un pastel tradicional napolitano, suave y esponjoso, bañado con ron

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

Suave bizcocho relleno de crema de limón amalfitano, con una cobertura de crema de limón



# Licores y Cafe's

---

- Vecchio Amaro del Capo (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Jefferson Amaro Importante (Tumbler 9€)  
Servido con chocolate negro
- Amaro Montenegro (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Grappa di Amarone Bonollo (Chupito 6,50€)
- Limoncello (Tumbler 6€ | Chupito 3,50€)
- Crema de limón (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Crema de melón (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Café espresso 2€
- Café cortado 2,20€
- Cappuccino 3,50€
- Café con leche 2,50€
- Té e infusiones 3,50€



# Cervezas

---

## Barril 30CL

Peroni Nastro Azzurro 3,50€

Estrella 1906 3,50€

Clara 3,50€

## Botella 33CL

Ichnusa no filtrada 4,50€

IPA Bad Brewer 5,50€

Peroni 3,50€

Estrella Galicia 0/0 3,50€

Estrella Galicia Tostada 0/0 4€

Estrella Galicia sin gluten 4€

## Botella 50CL

Peroni Gran Riserva 6,50€

Peroni doble malta 6,50€

## Artesanales napolitanas 33CL

Kbirr Cuore di Napoli (red ale) 7,50€

Kbirr Natavota Premium (lager) 7€

Kbirr Pulcin Hell (pale ale) 7€

# Refrescos

---

Agua 50CL 2,50€

Fanta Limón 35CL 3,50€

Agua con gas 50CL 2,50€

Sprite 35CL 3,50€

Coca cola 35CL 3,50€

Aquarius Limón 35CL 3,50€

Coca cola zero 35CL 3,50€

Aquarius Naranja 35CL 3,50€

Fanta Naranja 35CL 3,50€

Nestea 35CL 3,50€



# La bodega de vinos

## LOS BLANCOS

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

## LOS TINTOS

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

## LOS ROSADOS

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

## **LOS ALÉRGENOS SE INDICAN EN EL MENÚ CON EL NÚMERO DE REFERENCIA.**

**La producción propia es de carácter artesanal: por lo tanto, no es posible garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos en los productos acabados, aunque no figuren en la receta. El personal está a su disposición para cualquier información complementaria.**

- 1) Gluten**
- 2) Crustáceos y productos a base de crustáceos**
- 3) Huevos y productos derivados**
- 4) Pescado y productos a base de pescados**
- 5) Cacahuetes, productos a base de cacahuetes y frutos secos**
- 6) Soja y productos a base de soja**
- 7) Leche y sus derivados**
- 8) Frutos de cáscara y productos derivados**
- 9) Apio y productos derivados**
- 10) Mostaza y productos a base de mostaza**
- 11) Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo**
- 12) Dióxido de azufre y sulfitos**
- 13) Altramuces y productos a base de altramuces**
- 14) Moluscos y crustáceos y productos a base de estos**





# ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —