



ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina



Parmigiana

I Nostri Drink

- Aperol Spritz - Aperol, prosecco, soda 7,50€
- Campari Spritz - Campari, prosecco, soda 7,50€
- Sorrento Spritz - Limoncello, prosecco, soda 7,50€
- Gin Tonic - Gin, tonica 10€
- Gin Lemon - Gin, Schweppes limone 10€
- Negroni - Gin, bitter Campari, vermut rosso 10€
- Negroni Sbagliato - Prosecco, bitter Campari, vermut rosso 10€
- Vermut Rosso 3,50€

Antipasti

- Parmigiana di melanzane 12€  7, 12
- Frittatina cacio e pepe su fonduta di pecorino, zest di limone e granella di pistacchio 6,50€  1, 7, 8
- Croché di patate 3,50€  1, 7, 12
- Polpettine al ragu, parmigiano, basilico 9€ 1, 3, 12
- Burrata, rucola, pomodorini datterini rossi, pomodorini gialli, basilico 13€  7
- Insalata mista, ravanelli, pomodorini datterini rossi, pomodorini gialli, olive, cipolla 9€ 
- Insalata mista, petto di pollo grigliato, pomodorini, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, fonduta di parmigiano, pane panko aromatizzato alle erbe 13€ 1, 7
- Carpaccio di manzo Black Angus , rucola, maionese all'avocado, pomodorini, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, olio al limone, pepe 15€ 3, 7

Pizzacho



Pizze

 Vegetariano  Vegano

● MARINARA 8,50€ 1

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico

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

● MARGHERITA 9,50€ 1, 7

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, parmigiano, basilico (opzione vegana +1€)

 Vino consigliato: Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC | Montepulciano Komaros - GAROFOLI IGT

● PROVOLA E PEPE 11€ 1, 7

Pomodoro San Marzano, provola affumicata, parmigiano, pepe

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

● DOP 12€ 1, 7

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in uscita, pomodorini semidry, parmigiano, basilico

 Vino consigliato: Nero d'Avola - BARRACO FIOR DI ROSSO IGP | Nero D'Avola - VINERO

● PARMA GOLD 17€ 1, 7

Pomodoro giallo, fiordilatte, pomodorini semiseccchi, rucola, prosciutto di parma 24 mesi, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, olio, basilico

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

● DIAVOLA 14€ 1, 7

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, olive taggiasche, fili di peperoncini, parmigiano

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

● PIZZACHO 16€ 1, 7, 8

Fiordilatte, provola, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, mortadella, stracciatella di burrata, zest di limone

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

● **CARBONARA 16€ 1, 3, 7**

Fonduta di pecorino, fiordilatte, zabaione salato, guanciaie, chips di pecorino.

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

● **PARMIGIANA 15,50€  1, 7**

Crema di parmigiana di melanzane, provola, chips di parmigiano, pomodorini semidry, basilico

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

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

Fonduta di pecorino, fiordilatte, gorgonzola, stracciatella di burrata, chips di parmigiano, noci, miele al tartufo.

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

● **ATÚN Y CEBOLLAS 16€ 1, 4, 7**

Fiordilatte, filetti di tonno rosso PREMIUM, cipolla rossa in agrodolce, cipolla bianca, pomodori semiseccchi, basilico

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

● **SPECKTACULAR 16,50€ 1, 7, 8**

Fiordilatte, ricotta, zucchine grigliate, speck, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, noci.
Opzione: olio al tartufo bianco +1 euro

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

● **PESTO POP 16€ 1, 7, 8 **

Pomodorini arrosto, fiordilatte, pesto di basilico fatto in casa, pomodorini gialli semiseccchi, stracciatella di burrata, scaglie parmigiano Reggiano 36 mesi, olio, basilico

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

● **ESCALIVADA 16€ 1, 7 **

Fiordilatte, escalivada di peperoni e melanzane, cipolla caramellata con aceto balsamico, formaggio di capra, panko aromatizzato alle erbe

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

● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€ 1, 4**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, funghi shiitake

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

🌿 Vegetariano 🌱 Vegano

Pa dellino

L'impasto di questa pizza è realizzato con diversi cereali tostati, come grano, riso, segale e orzo. Viene cotta in un processo di doppia cottura. È croccante all'esterno e morbida all'interno.

● **CARPACHOSA 20€ 1, 7**

Fonduta Parmigiano, carpaccio di manzo, insalatina micro, olio al limone, capperi, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, pomodori semiseccchi

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

● **FRESCURA NÓRDICA 19€ 1, 3, 4, 7**

Salmone affumicato, maionese all'avocado, crema di mascarpone, erba cipollina, pepe rosa, cipolla all'aceto, zest limone

🍷 Vino consigliato: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC | Montepulciano Kómaros - GAROFALI IGT

● **PISTACHO 16€ 1, 7, 8**

Provola, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, mortadella, stracciatella di burrata e zest di limone

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

● **LA FLOR 18€ 1, 7** 🌿

Crema di ricotta e zucchine, zucchine grigliate, fior di zucca marinati, menta fritta

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



Primi Piatti

- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA 14€ 1, 7** 
Gnocchi di patate, ragu napoletano, provola, parmigiano, basilico
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA 15€ 1, 3, 7**
Uovo, pecorino, guanciale
- **TROFIE CON PESTO E BURRATA 16€ 1, 7, 8** 
Pesto di basilico fatto in casa, stracciatella di burrata, pomodorini semiseccchi
- **RAVIOLONI CON PORCINI E TALEGGIO 16€ 1, 3, 7** 
Ravioloni ripieni di porcini e taleggio, burro al tartufo, fonduta di pecorino, noci



Dolci

- **Tiramisù 7€ 1, 3, 7**

Base di savoiardi bagnati di caffè, crema di uova pastorizzate e mascarpone, cacao in polvere

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

Cheesecake fatta in casa, preparata con la nostra confettura di frutti rossi fatta in casa

- **Bronte 7€ 1, 3, 5, 7, 8, 10**

Un dessert ricoperto di cioccolato fondente e granella di pistacchio e ripieno di crema di ricotta e pistacchio di Bronte

- **Babà 7€ 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10**

Dolce tipico della tradizione napoletana, morbido e spugnoso e bagnato con rum

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

Morbido pan di spagna farcito con crema al limone amalfitana, con copertura di crema al limone



Liquori e Caffè

- Vecchio Amaro del Capo (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Jefferson Amaro Importante (Tumbler 9€)
Servito con cioccolato fondente
- Amaro Montenegro (Tumbler 7€ | Chupito 4,50€)
- Grappa di Amarone Bonollo (Chupito 6,50€)
- Limoncello (Tumbler 6€ | Chupito 3,50€)
- Crema di limone (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Crema di melone (Tumbler 7€ | Chupito 4€)
- Caffé espresso 2€
- Caffé macchiato 2,20€
- Cappuccino 3,50€
- Caffé latte 2,50€
- Tè e tisane 3,50€



Birre

Alla spina 30CL

Peroni Nastro Azzurro 3,50€

Estrella 1906 3,50€

Clara 3,50€

In bottiglia 33CL

Ichnusa non filtrata 4,50€

IPA Bad Brewer 5,50€

Peroni 3,50€

Estrella Galicia 0/0 3,50€

Estrella Galicia Tostata 0/0 4€

Estrella Galicia senza glutine 4€

In bottiglia 50CL

Peroni Gran Riserva 6,50€

Peroni doppio malto 6,50€

Birre artigianali napoletane 33CL

Kbirr Cuore di Napoli (red ale) 7,50€

Kbirr Natavota Premium (lager) 7€

Kbirr Pulcin Hell (pale ale) 7€

Acqua e Bibite

Acqua 50CL 2,50€

Fanta Limone 35CL 3,50€

Acqua con gas 50CL 2,50€

Sprite 35CL 3,50€

Coca cola 35CL 3,50€

Aquarius Limone 35CL 3,50€

Coca cola zero 35CL 3,50€

Aquarius Arancia 35CL 3,50€

Fanta Arancia 35CL 3,50€

Nestea 35CL 3,50€



La cantina dei Vini

I BIANCHI

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

Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA 23€ 12

Falanghina - BELLARIA DOC 2021 25€ 12

Chardonnay - CONTI D'ARCO 21€  (calice 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

I ROSSI

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

Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP 20€  (calice 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

I ROSATI

Montepulciano Kòmaros - GAROFOLI IGT 26€ 12

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

BOLLICINE

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

Spumante Falanghina Brut - FEUDI Di SAN GREGORIO 33€ 12

Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut - BELLAVISTA 65€ 12

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO.

**Le produzioni interne hanno carattere artigianale:
non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce
di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.**

- 1) Glutine**
- 2) Crostacei e derivati**
- 3) Uova e derivati**
- 4) Pesce e derivati**
- 5) Arachidi e derivati**
- 6) Soia e derivati**
- 7) Latte e derivati**
- 8) Frutta a guscio e derivati**
- 9) Sedano e derivati**
- 10) Senape e derivati**
- 11) Semi di sesamo e derivati**
- 12) Anidride solforosa e solfiti**
- 13) Lupino e derivati**
- 14) Molluschi e derivati**



ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —