

ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina





Els nostres Coctels

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
- **Tris de bruschettes 8€**  1, 7, 8
Pa torrat amb: 1. tomàquets i alfàbrega / 2. stracciatella de burrata i pesto d'alfàbrega / 3. albergínia i formatge ricotta salada
- **Tris de montanare 9,50€** 1, 7, 8
Massa de pizza fregida amb: 1. ragoût de tomàquet, parmesà, alfàbrega / 2. mortadella, stracciatella de burrata, pesto de pistatxos / 3. Fondu de pecorino, guanciale, tomàquets grocs

Amanides

● 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, fondu de parmesà, tomàquets cherry, làmines de parmesà Reggiano de 36 mesos, oli aromatitzat amb llimona, pebre negre

● 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

Pizza Padellino

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

● PORCHETTA 16€ 1, 7

Porchetta, mozzarella fumada, patates al forn, fondu de pecorino



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

● FRIARIELLI 15€ 1, 7

Mozzarella fumada, grelos, tomàquets grocs, fondu de pecorino, fils de pebrot picant



Vino recomendado: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI

Valpolicella Classico Superiore - ZENATO DOC

● 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

● PARMATELLA 18€ 1, 7

Fondu de parmesà, pernil de Parma, rúcula, stracciatella de burrata, tomàquets cherry



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

Pizza Padellino



Pizza



Pizzas



Vegetariano



Vegano

● MARINARA 8,90€ 1

Tomàquet San Marzano, orenga, all i alfàbrega



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

● MARGHERITA 9,90€ 1, 7

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



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

● PROVOLA E PEPE 11,50€ 1, 7

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



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

● DOP 12,90€ 1, 7

Tomàquet San Marzano, mozzarella de búfala campana DOP, 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 semiseccs, 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

● **NORMA 15,50€  1, 7**

Tomàquet San Marzano, tomàquets cherry, mozzarella, albergínies, alfàbrega i ricotta

 salada ratllada (opció vegana +1€) 

Vi recomanat: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE | Valpolicella Classico Superiore ZENATO DOC

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

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

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

● **VERDEORO 16€ 1, 4, 7**

Fondu de parmesà, mozzarella, guanciale, patates al forn, crema de pèsols, alfàbrega

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

● **PESTO POP 16€  1, 7, 8**

Tomàquets cherry rostits, fiordilatte, pesto d'alfàbrega casolà, tomàquets grocs semisecs, stracciatella de burrata, làmines de parmesà Reggiano 36 mesos, oli, alfàbreg.


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

● **SALSICCIA E FRIARIELLI 14€ 1, 7**

Mozzarella fumada, salsitxa, grelos, parmesà, alfàbrega

 Vi recomanat: Montepulciano d'Abbruzzo GIANNI MASCIARELLI | Nero D'Avola - VINERO

● **AUTUNNO 16,50€  1, 7, 8**

Crema de carbassa, bolets shiitake, mozzarella fumada, pecorino, castanya esmicolada, "fulles" de bolets, julivert (opció salsitxa +3€) (opció vegana +1€) 

 Vino recomendado: Primitivo Bio - MEZZAPEZZA TRULLO DI PEZZA IGP | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

● **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

● **RIPIENO AL FORNO 14,50€ 1, 7**

Calzone al forn amb formatge ricotta, pernil cuit al forn, mozzarella fumada, pebre negre, tomàquet, alfàbrega

Vi recomanat: Campostellato Rosso VILLA MATILDE IGP | Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC

● **DOPPIA COTTURA 14€ 1, 7**

Pizza fregida primer i cuita al forn després amb ragoût de tomàquet, mozzarella fumada, parmesà, alfàbrega (opció vegana +1€)

Vi recomanat: Montepulciano d'Abruzzo - Gianni Masciarelli | Campostellato Rosso - Villa Matilde IGP

 Vegetariano

 Vegano

Pasta

● **GNOCCHI ALLA SORRENTINA 14€ 1, 7**

Nyoquis de patata, ragoût de tomàquet, provola, parmesà, alfàbrega

● **SPAGHETTI ALLA CARBONARA 15€ 1, 3, 7**

Ou, pecorino, guanciale, pebre negre

● **FUSILLONI ALLA BOLOGNESE 14€ 1, 3, 7, 9**

Fusilloni amb salsa de tomàquet, carn picada, parmesà

● **RAVIOLONI CON PORCINI E TALEGGIO 16€ 1, 3, 7**

Ravioloni farcits de bolets Ceps i formatge Taleggio, mantega de tòfona, fondue de pecorino, nous

● **PASTA ALLA NORMA 14€ 1, 3, 7**

Pasta fresca artesana, salsa de tomàquet, albergínies, tomàquets cherry, ricotta salada, alfàbreg.



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 molt 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) Cacaquets**
- 6) Soja**
- 7) Llet**
- 8) Fruïta seca**
- 9) Api**
- 10) Mostassa**
- 11) Sésam**
- 12) Sulfits**
- 13) Tramussos**
- 14) Mol·luscs**



ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —