

ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina





Nuestros Cócteles

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 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
- **Tris di bruschette** 8€  1, 7, 8
Pan tostado con: 1. tomates y albahaca / 2. stracciatella de burrata y pesto de albahaca / 3. berenjena y queso ricotta salada
- **Tris di montanare** 9,50€ 1, 7, 8
Masa de pizza frita con: 1. ragú de tomate, parmesano, albahaca / 2. mortadella, stracciatella de burrata, pesto de pistacho / 3. Fondue de pecorino, guanciale, tomates amarillos

Ensaladas

- **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

Pizza Padellino

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.

- **PORCHETTA 16€** 1, 7
Porchetta, mozzarella ahumada, patatas asadas, fondue de pecorino
 Vino recomendado: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI | Campostellato Rosso VILLA MATILDE
- **FRIARIELLI 15€**  1, 7
Mozzarella ahumada, grelos, tomates amarillos, fondue de pecorino, hilos de pimiento picante
 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
Fondue de parmesano, jamón de Parma, rúcula, stracciatella de burrata, tomates cherry.
 Vino recomendado: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC | Chardonnay - CONTI D'ARCO



Pizza Padellino



Pizza



Pizzas

 Vegetariano  Vegano

● MARINARA 8,90€ 1

Tomate San Marzano, ajo, orégano, albahaca

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

● MARGHERITA 9,90€ 1, 7

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

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

● PROVOLA E PEPE 11,50€ 1, 7

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

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

● DOP 12,90€ 1, 7

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala campana DOP, 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 - BARRACO 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, guanciaie, chips de pecorino

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


● **NORMA 15,50€**  **1, 7**

Tomate San Marzano, tomates cherry, mozzarella, berenjenas, albahaca y ricotta salada rallada (opción vegana +1€) 

 Vino recomendado: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE | 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

● **VERDEORO 16€** **1, 7**

Fondue de parmesano, mozzarella, guanciale, patatas asadas, crema de guisantes, albahaca

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

● **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

● **SALSICCIA E FRIARELLI 14€** **1, 7**

Mozzarella ahumada, salsicha, grelos, parmesano, albahaca

 Vino consigliato: Montepulciano d'Abbruzzo GIANNI MASCIARELLI | Nero D'Avola - VINERO

● **AUTUNNO 16,50€**  **1, 7**

Crema de calabaza, setas shiitake, mozzarella ahumada, pecorino, castaña desmenuzada, "hojas" de setas, perejil (opción salsicha +3€) (opción vegana +1€) 

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

● **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

● **RIPIENO AL FORNO 14,50€** **1, 7**

Calzone al horno con queso ricotta, jamón cocido asado, mozzarella ahumada, pimienta negra, tomate, albahaca

 Vino recomendado: Campostellato Rosso VILLA MATILDE IGP | Bardolino Charetto - ZENATO DOC

● **DOPPIA COTTURA** 🌿 14€ 1, 7

Pizza frita primero y horneada después con ragú de tomate, mozzarella ahumada, parmesano, albahaca (opción vegana +1€) 🌿

🍷 Vino recomendado: Montepulciano d'Abruzzo - Gianni Masciarelli |
Campostellato Rosso - Villa Matilde IGP

Pasta

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

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

Ñoquis de patata, ragú de tomate, provola, parmesano, albahaca

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

Huevo, pecorino, guanciale, pimienta negra

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

Fusilloni con salsa de tomate, carne picada, parmesano

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

Ravioloni rellenos de setas Ceps y queso Taleggio, mantequilla trufada, fondue de pecorino, nueces

● **PASTA ALLA NORMA** 14€ 🌿 1, 3, 7

Pasta fresca artesanal, salsa de tomate, berenjenas, tomates cherry, ricotta salada, albahaca



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 —