



# ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è  
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina

# I Nostri Drink

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, 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 6,50€  1, 7, 8  
rittatina cacio e pepe su fonduta di pecorino, zest di limone e granella di pistacchio
- Croché di patate 3,50€  1, 7, 12
- Polpettine al ragù 9€ 1, 3, 12  
Polpettine al ragù, parmigiano e basilico
- Tris di bruschette 8€  1, 7, 8  
Pane tostato con: 1. pomodori e basilico / 2. stracciatella di burrata e pesto di basilico / 3. melanzana e ricotta salata
- Tris di montanare 9,50€ 1, 7, 8  
Impasto di pizza fritto con: 1. ragù, parmigiano, basilico / 2. mortadella, stracciatella di burrata, pesto di pistacchio / 3. Fonduta di pecorino, guanciale, pomodorini gialli



Vegetariano



Vegano

# Insalate

- **La Burrata 13€** 7  
Burrata, rucola, pomodorini datterini rossi, pomodorini gialli, basilico
- **Insalata Mista** 9€  
Insalata mista, finocchi, ravanelli, pomodorini datterini, cipolla
- **Insalata di Pollo 13€** 1, 7  
Insalata mista, petto di pollo grigliato, pomodorini, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, fonduta di parmigiano, pane panko aromatizzato alle erbe
- **Carpaccio 15€** 3, 7  
Carpaccio di manzo Black Angus, rucola, fonduta di parmigiano, pomodorini, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi, olio al limone, pepe nero

# Pizza Padellino

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.

- **PORCHETTA 16€** 1, 7  
Porchetta, provola, patate al forno, fonduta di pecorino  
 Vino consigliato: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI | Campostellato Rosso VILLA MATILDE
- **FRIARIELLI 15€** 1, 7  
Provola, friarielli, pomodorini gialli, fonduta di pecorino, fili di peperoncino  
 Vino consigliato: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI  
Valpolicella Classico Superiore - ZENATO DOC
- **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
- **PARMATELLA 18€** 1, 7  
Fonduta di parmigiano, prosciutto di Parma, rucola, stracciatella di burrata, pomodorini  
 Vino consigliato: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC | Chardonnay - CONTI D'ARCO

# Pizza Padellino



# Pizza



# Pizze

 Vegetariano  Vegano

● **MARINARA 8,90€**  1

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico

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

● **MARGHERITA 9,90€**  1, 7

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

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

● **PROVOLA E PEPE 11,50€**  1, 7

Pomodoro San Marzano, provola affumicata, parmigiano, pepe

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

● **DOP 12,90€**  1, 7

Pomodoro San Marzano, mozzarella de bufala campana DOP 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

● **NORMA 15,50€**  **1, 7**

Pomodoro San Marzano, pomodorini, mozzarella, melanzane, basilico e ricotta

 salata grattugiata (opzione vegana +1€) 

Vino consigliato: Fiano di Avellino - VILLA MATILDE | 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

● **VERDEORO 16€** **1, 7**

Fonduta di parmigiano, mozzarella, guanciaie, patate al forno, crema di piselli, basilico

VINO RECOMENDADO: LAMBRUSCO ORO ROSSO - CA' DE' MEDICI

● **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: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI | Pinot Grigio - SAN MARCO

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

Provola, salsiccia, friarielli, parmigiano, basilico

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

● **AUTUNNO 16,50€**  **1, 7, 8**

Crema di zucca, funghi shiitake, provola, pecorino, castagna sbriciolata, "foglie" di funghi,

 prezzemolo (opzione salsiccia +3€) (opzione vegana +1€) 

Vino consigliato: Primitivo Bio - MEZZAPEZZA TRULLO DI PEZZA IGP |

Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€** **1, 4**

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

 Vino consigliato: Montepulciano d'Abbruzzo - GIANNI MASCIARELLI |

Campostellato Rosso- VILLA MATILDE IGP

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

Calzone al forno con ricotta, prosciutto cotto arrosto, provola, pepe, pomodoro, basilico

 VINO RECOMENDADO: CAMPOSTELLATO ROSSO VILLA MATILDE IGP | BARDOLINO CHIARETTO - ZENATO DOC

● **DOPPIA COTTURA 14€** 🌿 1, 7

Pizza prima fritta e asciugata al forno con ragù, provola, parmigiano, basilico  
(opzione vegana +1€) 🌿

🍷 VINO RECOMENDADO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - GIANNI MASCIARELLI |  
CAMPOSTELLATO ROSSO - VILLA MATILDE IGP

# Pasta

🌿 Vegetariano 🌿 Vegano

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

Gnocchi di patate, ragu napoletano, provola, parmigiano, basilico

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

Uovo, pecorino, guanciale

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

Fusilloni con salsa di pomodoro, carne macinata, parmigiano

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

Ravioloni ripieni di porcini e taleggio, burro al tartufo, fonduta di pecorino, noci

● **PASTA ALLA NORMA 14€** 🌿 1, 3, 7

Pasta fresca artigianale, salsa di pomodoro, melanzane, pomodorini, ricotta salata, basilico



# 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€

Acqua con gas 50CL 2,50€

Coca cola 35CL 3,50€

Coca cola zero 35CL 3,50€

Fanta Arancia 35CL 3,50€

Fanta Limone 35CL 3,50€

Sprite 35CL 3,50€

Aquarius Limone 35CL 3,50€

Aquarius Arancia 35CL 3,50€

Nestea 35CL 3,50€



# La cantina dei Vini

## BIANCHI

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

## ROSSI

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

## ROSÈ

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

## **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 —