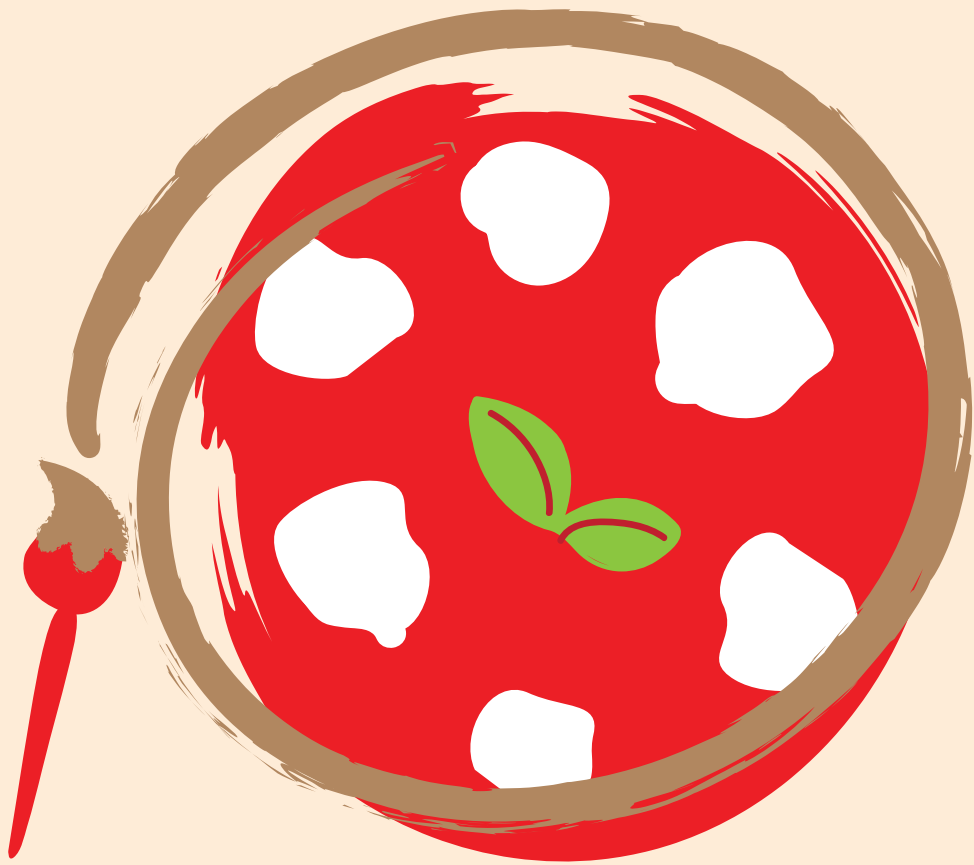




ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina

I Nostri Drink

 Vegetariano  Vegano

- Aperol Spritz - Aperol, prosecco, soda 8,50€
- Campari Spritz - Campari, prosecco, soda 8,50€
- Sorrento Spritz - Limoncello, prosecco, soda 8,50€
- 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
frittatina cacio e pepe su fonduta di pecorino, zest di limone e granella di pistacchio
- Croccché di patate 3,50€  1, 7, 12
- Polpettine al ragù 9€ 1, 3, 12
Polpettine al ragù, parmigiano e basilico
- Bruschette (2 unità) 7,50€  1, 7, 8
Pane fatto in casa tostato, stracciatella di burrata, pomodorini, pesto di basilico fatto in casa, olio EVO
- Montanare (2 unità) 7,50€  1, 7
Pizzetta fritta, ragù di pomodoro, parmigiano, basilico
- Patate fritte Artéteca 6,50€  7
Chips fresche con parmigiano, lime e pepe rosa

Insalate

- **La Burrata 13€**  7
Burrata, rucola, pomodorini datterini rossi, pomodorini gialli, basilico
- **Insalata Mista 9€** 
Insalata mista, finocchi, ravanelli, pomodorini datterini, cipolla
- **Insalata Caprese 14,90€**  7, 8
Mozzarella di bufala campana DOP di 250gr, pomodoro, pesto di basilico, basilico, olio EVO
- **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.

- **FRESCOLINO 15€**  1, 7, 8
mozzarella di bufala campana DOP, pomodori, rucola, pesto di basilico, glassa di aceto balsamico di modena IGP
 Vino consigliato: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI | Campostellato Rosso VILLA MATILDE
- **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



Pizza



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 DOCG | 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



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

● **RICORDI DI NONNA 14,50€** **1, 7**

Ragù, polpettine, fiocchi di ricotta, parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico

VINO RECOMENDADO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - GIANNI MASCIARELLI |

CAMPOSTELLATO ROSSO - VILLA MATILDE IGP

● **PESTO POP 16€** **1, 7, 8**

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

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

● **GENOVESE 16€** **1, 7, 9** (Novità per un tempo limitato)

Crema di parmigiano Reggiano 36 mesi, ragù di carne di manzo e cipolla cotto per 10 ore, carota croccante, basilico

 Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI |

Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **VEGGIE BOOM 15,50€** **1, 7, 8** (Novità per un tempo limitato)

Crema di parmigiano Reggiano 36 mesi, provola, peperoni arrosto caramellati, zucchine marinate, crema di melanzane affumicata, mandorle tostate, basilico

 Vino consigliato: Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€** **1, 7**

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

 Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo - 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 consigliato: Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP | Bardolino Chiaretto - ZENATO DOC

● **REINA DE ARTÉTECA 16€ 1, 7 (Novità per un tempo limitato)**

Fiordilatte, tomate del piennolo del Vesubio rojo, tomate pacchetto del Vesubio amarillo, reducción de tomate San Marzano, crujiente de tomate, caviar de albahaca

🍷 Vino consigliato: 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

● **GENOVESE 16€ 1, 7, 9**

Pasta ziti con ragù napoletano di carne di manzo, cipolla, parmigiano

● **PANCIOTTI MELANZANE E SCAMORZA 16€ 1, 7**

Pasta ripiena di melanzane e scamorza con sugo allo scarpariello (pomodorini, pecorino, parmigiano, basilico, olio)



Dolci

- **Tiramisù 7€ 1, 3, 7**

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

- **Cheesecake Frutti di bosco | Pistacchio | Nutella 7€ 1, 3, 7, 8**

La nostra cheesecake artigianale, a scelta con confettura ai frutti rossi, crema al pistacchio o Nutella

- **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€

AMARCORD IPA 33cl 5,50€

Peroni 3,50€

Estrella Galicia 0/0 3,50€

Estrella Galicia Tostata 0/0 4€

Estrella Galicia senza glutine 4€

Peroni Gran Riserva 33cl 5,90€

Peroni doppio malto 33cl 5,90€

Birre artigianali napoletane 33CL

Kbirr Cuore di Napoli (American pale ale) 7,50€

Kbirr Natavota Premium (Lager) 7€

Kbirr Pulcin Hell (Hoppy 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€

Fuze Tea 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

Borgo Imperiale PROSECCO DOC 19€  (copa 5,90€) 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 —