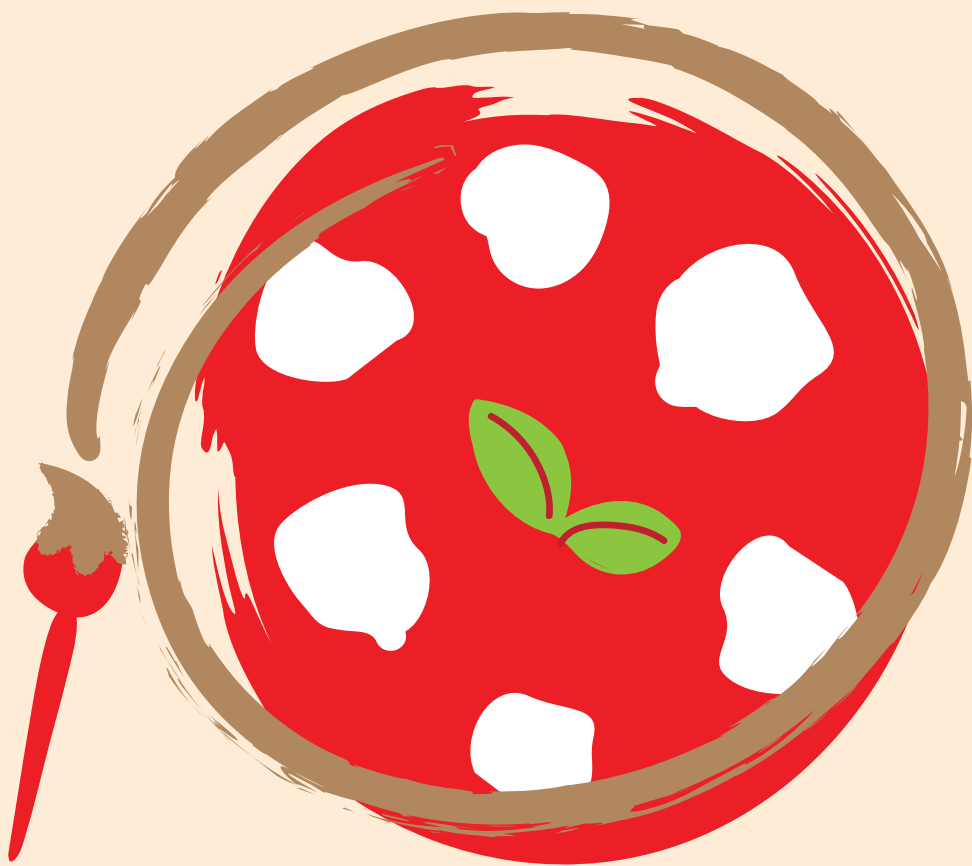




ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina

Els nostres Coctels

 Vegetariano  Vegano

- **Aperol Spritz** - Aperol, prosecco, soda 8,50€
- **Campari Spritz** - Campari, prosecco, soda 8,50€
- **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
- **Bruschettes (2 unitats)** 7,50€  1, 7, 8
Pa casolà torrat, straciatella de burrata, tomàquets cherry, pesto casolà d'alfàbrega, oli d'oliva verge extra
- **Montanara (2 unitats)** 7,50€  1, 7
Mini pizza fregida, ragú de tomàquet, parmesà, alfàbrega
- **Patates Fregides Artéteca** 6,50€  7
Xips casolanes amb parmesà, llima i pebre rosa

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€ 3, 7

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 Caprese 14,90€ 7, 8

Mozzarella de búfala campana DOP de 250 g, tomàquets, pesto casolà d'alfàbrega, alfàbrega, oli d'oliva verge extra

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

● FRESCOLINO 15€ 1, 7, 8

Mozzarella de búfala campana DOP, tomàquets, rúcula, pesto casolà d'alfàbrega, reducció de vinagre balsàmic de Mòdena IGP

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

● PISTACHO 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

● PARMATELLA 18€ 1, 7

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

 Vi recomanat: Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC | Chardonnay - CONTI D'ARCO

Pizza Padellino



Pizza





● **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 Komaros - 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 semisecs, 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,



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

● **RICORDI DI NONNA 14,50€ 1, 7**

Ragoût de tomàquet, mandonguilles, ricotta, parmesà Reggiano 36 mesos, alfàbrega

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

● **PESTO POP 16€ 1, 7, 8**

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

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

● **GENOVESE 16€ 1, 7, 9 (Novetat per temps limitat)**

Crema de Parmesà Reggiano de 36 mesos, ragú de carn de vedella tendra i ceba cuit durant 10 hores, pastanaga cruixent, alfàbrega

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

● **VEGGIE BOOM 15,50€ 1, 7, 8 (Novetat per temps limitat)**

Crema de Parmesà Reggiano de 36 mesos, provola, pebrot rostit caramel·litzat, carbassó marinat, crema d'albergínia fumada, ametlles torrades, alfàbrega

 Vi recomanat: Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA | Falanghina - FEUDI DI SAN GREGORIO DOC

● **PROSCIUTTO E FUNGHI 15€ 1, 4**

Tomàquet San Marzano, mozzarella, pernil cuït 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 cuït al forn, mozzarella fumada, pebre negre, tomàquet, alfàbrega

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

● **REINA DE ARTÉTECA 16€ 1, 7 (Novetat per temps limitat)**

Fiordilatte, tomàquet del piennolo del Vesuvi vermell, tomàquet pacchetelle del Vesuvi groc, reducció de tomàquet San Marzano, cruixent de tomàquet, caviar d'alfàbrega

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

Pasta

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano

● **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

● **GENOVESE 16€ 1, 7, 9**

Pasta ziti amb ragú napolità de carn de vedella tendra, ceba i parmesà

● **PANCIOTTI D'ALBERGÍNIA I SCAMORZA 16€ 1, 7**

Pasta farcida d'albergínia i scamorza amb salsa "scarpariello"
(tomàquets cherry, pecorino, parmesà, alfàbrega, oli)



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 Fruits vermells | Pistatxo | Nutella 7€ 1, 3, 7, 8**

La nostra cheesecake artesana, a escollir amb mermelada de fruits vermells, crema de festuc o Nutella

- **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 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€

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€

Aigua amb gas 50CL 2,50€

Coca cola 35CL 3,50€

Coca cola zero 35CL 3,50€

Fanta Taronja 35CL 3,50€

Fanta Llimona 35CL 3,50€

Sprite 35CL 3,50€

Aquarius Llimona 35CL 3,50€

Aquarius Taronja 35CL 3,50€

Fuze Tea 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

Borgo Imperiale PROSECCO DOC 19€  (copa 5,90€) 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) Cacaüets**
- 6) Soja**
- 7) Llet**
- 8) Fruita seca**
- 9) Api**
- 10) Mostassa**
- 11) Sésam**
- 12) Sulfits**
- 13) Tramussos**
- 14) Mol·luscs**



ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —