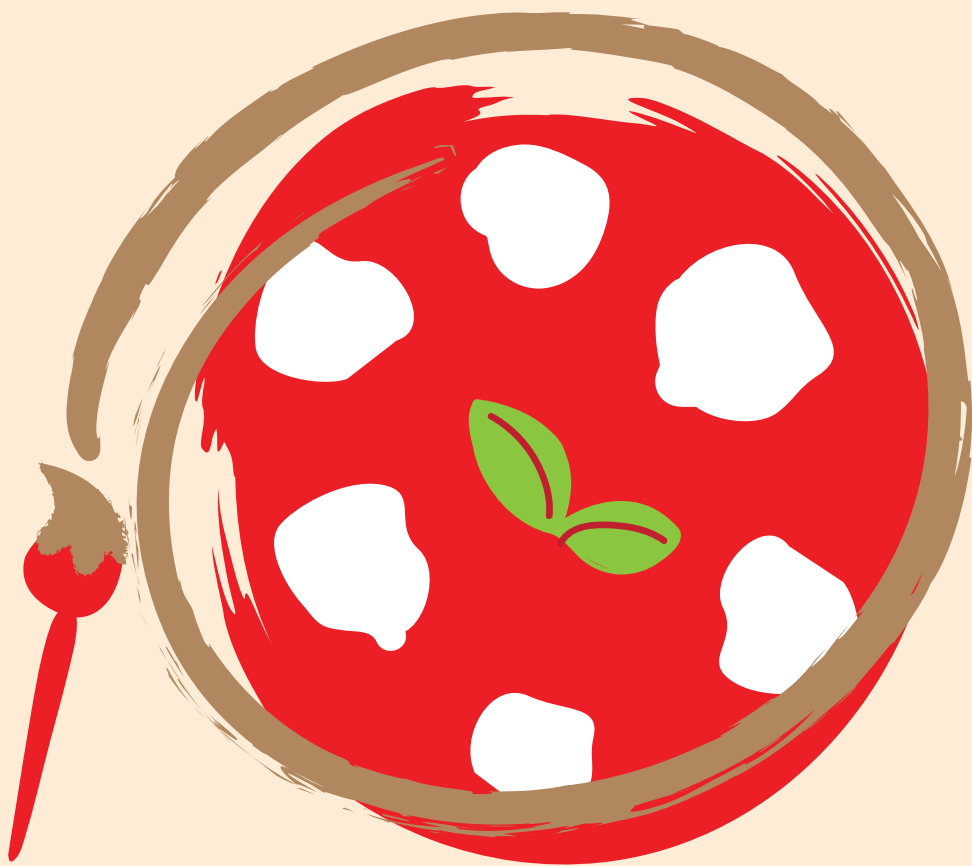




ARTÉTECA

— ARTIGIANI DELLA PIZZA —

*La Pizza è
felicità condivisa*



Polpettine al Ragù



Frittatina

Nuestros Cócteles

 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, 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
- **Bruschettas (2 unidades)** 7,50€  1, 7, 8
Pan casero tostado, stracciatella de burrata, tomates cherry, pesto de albahaca casero, aceite de oliva virgen extra
- **Montanara (2 unidades)** 7,50€  1, 7
Mini pizza frita, ragú de tomate, parmesano, albahaca
- **Patatas Fritas Artéteca** 6,50€  7
Chips fritas caseras con parmesano, lima y pimienta rosa

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 Caprese 14,90€**  7, 8
Mozzarella de búfala campana DOP de 250 g, tomates, pesto de albahaca casero, albahaca, aceite de oliva virgen extra
- **Carpaccio 15€** 3, 7
Carpaccio de ternera Black Angus, rúcula, fondue de parmesano, 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.

- **FRESCOLINO 15€**  1, 7, 8
Mozzarella de búfala campana DOP, tomates, rúcula, pesto de albahaca casero, glaseado de vinagre balsámico de Módena IGP
 Vino recomendado: Lambrusco Oro Rosso - CA' DE' MEDICI | Campostellato Rosso VILLA MATILDE
- **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 Chiaretto - 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,



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

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

Ragú de tomate, albóndigas, ricotta, parmesano Reggiano de 36 meses, albahaca

 Vino recomendado: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI
Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **PESTO POP 16€** **1, 7, 8**

Tomates cherry asados, pesto de albahaca casero, tomates amarillos semisecos, stracciatella de burrata, láminas de parmesano Reggiano 36 meses, aceite, albahaca

 Vino recomendado: Falanghina - BELLARIA DOC2021 | Montepulciano Kómaros - GAROFALI IGT

● **GENOVESE 16€** **1, 7, 9** (Novedad por tiempo limitado)

Crema de Parmesano Reggiano de 36 meses, ragú de carne de ternera tierna y cebolla cocida durante 10 horas, zanahoria crujiente, albahaca.

 Vino recomendado: Montepulciano d'Abruzzo - GIANNI MASCIARELLI |
Campostellato Rosso - VILLA MATILDE IGP

● **VEGGIE BOOM 15,50€** **1, 7, 8** (Novedad por tiempo limitado)

Crema de Parmesano Reggiano 36 meses, provola, pimientos asados caramelizados, calabacines marinados, crema de berenjena ahumada, almendras tostadas, albahaca

 Vino recomendado: Grillo Bio - ARIDDU VALDIBELLA | 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 Chiaretto - ZENATO DOC

● **REINA DE ARTÉTECA 16€ 1, 7 (Novedad por tiempo limitado)**

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

🍷 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

● **GENOVESE 16€ 1, 7, 9**

Pasta ziti con ragú napolitano de carne tierna de ternera, cebolla y parmesano

● **PANCIOTTI DE BERENJENA Y SCAMORZA 16€ 1, 7**

Pasta rellena de berenjena y scamorza con salsa "scarpariello" (tomatitos, pecorino, parmesano, albahaca, aceite)



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 Frutos rojos | Pistacho | Nutella 7€ 1, 3, 7, 8**

Pastel de queso casero, a elegir entre confitura de frutos rojos casera, crema de pistacho o Nutella

- **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 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€

Artesanales napolitanas 33CL

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

Kbirr Natavota Premium (Lager) 7€

Kbirr Pulcin Hell (Hoppy 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€

Fuze Tea 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

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