



ARTIGIANO



artigiano_tirane



tripadvisor®



artigiano.tirane

+355 69 20 92 358

Focaccine & Bruschette

	Lek	Eur
FOCACCIA AL ROSMARINO	250	2.1
<i>Rosmarino, olio extra vergine di oliva.</i>		
FOCACCIA AL SESAMO	250	2.1
<i>Con sesame e petali di Grana.</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO FETA	390	3.3
<i>Focaccia con formaggio feta, oregano e olio d'oliva</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO & POMODORO	390	3.3
<i>Pomodoro, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
FOCACCIA AL MOZZARELLA & GRANA	430	3.7
<i>Mozzarella, Grana, olio d'aglio</i>		
FOCACCIA CON BURRATA & CRUDO <i>Novità</i>	550	4.7
<i>Con prosciutto crudo e mozzarella Burrata (stracciatella).</i>		
BRUSCHETTE CLASSICHE MISTE	390	3.3
<i>- Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
<i>- Mozzarella cotta, olio d'aglio.</i>		
BRUSCHETTE MEDITERRANEE MISTE	430	3.7
<i>- Con pomodoro, Fior Di Latte, olive, capperi, olio di basilico.</i>		
<i>- Con pomodoro, Fior Di Latte, funghi marinati.</i>		
BRUSCHETTE CON PANE DI MAIS	350	3.0
<i>Pane di mais, ricotta, peperoni, pomodori.</i>		

Insalate

CESARE	540	4.6
<i>Lattuga, petto di pollo, crostini di pane all'aglio, mais, Grana e salsa di Cesare fatta in casa.</i>		
DETOX	540	4.6
<i>Foglie miste di rucola, Iceberg e spinaci, con avocado, semi di zucca arrostiti, sesame e dressing di crema di yogurt.</i>		
INSALATA CON PETTO D'ANATRA <i>Novità</i>	670	5.7
<i>Mix di valeriana e rucola, petto d'anatra a fette, avocado, melograno, cipolla rossa sottaceto e arancia</i>		
ARTIGIANO	540	4.6
<i>Rucola e lattuga misti, petto di pollo, arancia, sedano, noci, Gorgonzola e dressing di miele e senape.</i>		
RUCOLA & GRANA	490	4.2
<i>Rucola, pomodorini, Grana e riduzione di aceto balsamico</i>		
INSALATA DI CRETA	470	4.0
<i>Pomodori, cipolle, olive, cetrioli, crostini, lattuga, formaggio feta</i>		
INSALATA DI QUINOA	670	5.7
<i>Quinoa rossa e bianca, filetto di pollo soia e zenzero, avocado, peperoni rossi e gialli, ceci, sesame</i>		
INSALATA DI GAMBERI E AVOCADO	670	5.7
<i>Misto di foglie verdi, gamberi, avocado, fragole, pomodorini, e riduzione di aceto balsamico</i>		
RUCOLA, BURRATA E CRUDO	790	6.8
<i>Rucola, 1 mozzarella Burrata, prosciutto crudo, pomodorini, e riduzione di aceto balsamico.</i>		

Antipasti

	Lek	Eur
FUNGHI TRIFOLATI	540	4.6
<i>Funghi champignons saltati in padella con burro e aglio e scaglie di Grana</i>		
SPRING ROLLS	540	4.6
<i>Involtini croccanti ripieni di pollo e verdure. Serviti con salsa dolce piccante.</i>		
SPRING ROLLS DI CARNE	580	5.0
<i>Involtini croccanti ripieni di carne e verdure. Con salsa dolce piccante</i>		
CROCCHETTE AL PROSCIUTTO CRUDO <i>Novità</i>	520	4.4
<i>Crocchette con prosciutto crudo e bechamela e salsa al curry e timo (5 pezzi)</i>		
CROCCHETTE DI POLLO	520	4.4
<i>Crocchette di pollo con salsa dolce piccante (5 pezzi)</i>		
SPICCHI DI PATATE <i>Novità</i>	390	3.3
<i>Patate croccanti con la buccia, marinate con spezie e servite con salsa accompagnante</i>		
PATATE NOVELLE AL TARTUFO	490	4.2
<i>Patate novelle al forno con crema tartufata, Grana, burro e rosmarino</i>		
FORMAGGIO FETA CON MIELE	490	4.2
<i>Formaggio feta in pasta fillo, cotto con sesamo e miele.</i>		
VERDURE SI STAGIONE	450	3.8
<i>Verdure di stagione marinate con erbe, burro e aglio</i>		
AFFETTATI MISTI	1050	9.0 (medio)
	1550	13.3 (grande)
<i>Selezione di formaggi e salumi italiani, serviti con marmellata di mela e zenzero</i>		

Antipasti Tradizionali

POLPETTE DI VERDURE	490	4.2
<i>Polpette di verdure con formaggio feta. Servite con crema di yogurt. (5 pezzi)</i>		
TAVË DHEU	500	4.3
<i>Antipasto tradizionale con ricotta, vitello, peperoni, pomodori e aglio. Cotto in forno a legna.</i>		
SALSICCE DI VITELLO <i>Novità</i>	700	6.0
<i>Salsicce di vitello fatte in casa, cotte al forno e servite con pure di patate</i>		
TORTA SALATA DI SPINACI	490	4.2
<i>Torta salata tradizionale (byrek) ripiena di spinaci e feta.</i>		
FORMAGGIO FETA AL FORNO	470	4.0
<i>Formaggio feta cotto in forno a legna, con peperoni e oregano</i>		

Antipasti di Mare

	Lek	Eur
GAMBERI TEMPURA <i>Novità</i>	590	5.0
<i>Gamberi fritti in pastella croccante tempura e salsa rosa piccante</i>		
GAMBERI AL OUZO	1000	8.6
<i>Gamberi con crema rosa, aromatizzati con ouzo e salvia.</i>		
INSALATA DI MARE	1250	10.7
<i>Gamberi, calamari, polpi, sepia e cozze marinate con olio d'oliva extra vergine, limone e aglio</i>		
POLPO CATALONIA	1400	12.0
<i>Polpo fresco della regione alla griglia, servito con patate novelle, olive nere, pomodorini confit e salsa Romesco.</i>		

Burgers

**Gli burgers vengono serviti dalle 12:00 alle 19:00*

Gli burger possono essere serviti con patatine fritte + salsa BBQ o onion rings + salsa BBQ, o insalata mista con 150 lek extra

DELUXE BURGER	450	3.8
<i>Panino fatto in casa, burger 100% di vitello fresco, formaggio, pomodori, cetrioli sott'aceto e lattuga.</i>		
CHICKEN BURGER	450	3.8
<i>Panino fatto in casa, filetti di pollo, Gorgonzola, pomodori, lattuga.</i>		
BURGER AL TARTUFO	1050	9.0
<i>Panino fatto in casa con sesamo, burger speciale di vitello, pancetta croccante, cipolla caramellata, cheddar, salsa al tartufo. Servito con patate novelle e funghi.</i>		
BURGER VEGETARIANO	450	3.8
<i>Panino fatto in casa, burger di verdure, funghi alla griglia, avocado, pomodori</i>		
ARTIGIANO CLUB SANDWICH	550	4.7
<i>Pane tostato, filetto di pollo, bacon, uovo fritto, lattuga marinata, pomodori e maionese. Servito con patatine fatte e salse.</i>		

Zuppe

ZUPPA DI POLLO FRESCO	420	3.6
<i>Zuppa di pollo fresco e verdure</i>		
ZUPPA DI VERDURE	370	3.3
<i>Vellutata di verdure con crostini di pane all'aglio</i>		
ZUPPA DELLO CHEF	520	4.4
<i>Specialità! Vellutata di sedano rapa, castagne, burro e crostini; servito nel suo stesso tubero</i>		
ZUPPA AI FRUTTI DI MARE <i>Novità</i>	650	5.6
<i>Zuppa di pesce con gamberi, calamari, cozze e pesce del giorno. Servito con pane all'aglio.</i>		

Pasta

	Lek	Eur
RAVIOLI AL TARTUFO <i>Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, con salsa tartufata e Grana</i>	720	6.2
RAVIOLI ITALIA <i>Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro, mozzarella fresca e basilico.</i>	580	5.0
LASAGNA <i>Lasagna con pasta fresca, ragù di manzo fresco di regione e crema besciamella.</i>	600	5.1
PACCHERI AMATRICIANA <i>Novità</i> <i>Paccheri con pancetta croccante, salsa di pomodoro e pecorino</i>	720	6.2
PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO <i>Novità</i> <i>Pappardelle con filetto di manzo fresco e funghi porcini</i>	1050	9.0
CASARECCE ALL'ARRABBIATA CON SALSICCIA <i>Novità</i> <i>Casarecce con salsiccia di vitello fatta in casa e salsa arrabbiata.</i>	720	6.2
TAGLIATELLE ALFREDO <i>Tagliatelle fatte in casa, con filetto di pollo, funghi Champignon, spinaci e salsa Alfredo con Grana.</i>	720	6.2
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE <i>Linguine ai frutti di mare freschi della regione (gamberi, calamari, polpi, sepia e cozze) e pomodorini</i>	950	8.1

Risotti

RISOTTO PRIMAVERA CON POLLO <i>Risotto con verdure di stagione, filetti di pollo alla griglia e petali di grana</i>	770	6.6
RISOTTO DELLO CHEF <i>Novità</i> <i>Risotto con crema di zucca, costolette di manzo alla griglia e funghi</i>	920	7.9
RISOTTO CON SALMONE E GAMBERI <i>Risotto con salmone, gamberi, pomodorini e Grana</i>	920	7.9

Pasta Tris

TRIS DI PASTA <i>3 tipi di pasta per 2 persone:</i> <i>- Ravioli al tartufo</i> <i>- Tagliatelle Alfredo con pollo e funghi</i> <i>- Casarecce all'arrabbiata e salsiccia</i>	1490	12.8
--	------	------

*Al fine di preservare l'autenticità delle nostre ricette
e l'efficienza del lavoro,
non facciamo aggiunte o modifiche nel nostro menu.
I prezzi in Euro sono indicativi.*

Piatti Continentali

	Lek	Eur
FILETTI DI POLLO CON VERDURE	800	6.9
<i>Filetto di pollo fresco alla griglia. Servito con verdure di stagione e salsa Aioli</i>		
PETTO DI POLLO CON PURE DI PATATE	850	7.3
<i>Petto di pollo fresco con pure di patate, e crema ai funghi, timo e curry.</i>		
BURGER AL TARTUFO	1050	9.0
<i>Panino fatto in casa con sesamo, burger speciale di vitello, pancetta croccante, cipolla caramellata, cheddar, salsa al tartufo. Servito con patate novelle e funghi.</i>		
TOMAHAWK DI MAIALE <i>Novità</i>	930	8.0
<i>Braciola di maiale di fresca regione, servita con patate novelle, e salsa ai cetrioli sottaceto e peperoni</i>		
PETTO D'ANATRA AI FRUTTI DI BOSCO <i>Novità</i>	1520	13.1
<i>Petto d'anatra francese in salsa di vino rosso, con crema di patate dolci, frutti di bosco e sedano rapa</i>		
TRIO D'AGNELLO	1400	12.0
<i>Nostra specialità! Agnello fresco preparato in 3 maniere: - Costine alla griglia, - Spalla a lenta cottura per 10 ore, - Shish kebab alla griglia. Servito con tortino di patate e funghi marinati</i>		
FILETTO DI MANZO	1520	13.1
<i>Filetto di manzi allevati in Albania, servito con patate novelle, cipolle & carote caramellate, e 'au jus' di vitello.</i>		
FILETTO DI MANZO IN SALSA TARTUFATA <i>Novità</i>	1520	13.1
<i>Filetto di manzi allevati in Albania, cotto in padella con salsa tartufata e servita con tortino di patate</i>		
FILETTO DI SALMONE	1400	12.0
<i>Filetto di salmone alla griglia servito con insalata di quinoa e pomodori e crema di avocado</i>		
FILETTO DI BRANZINO 'FANTASIA' <i>Novità</i>	1400	12.0
<i>Filetto di branzino fresco alla griglia con crosta di erbe e peperoni colorati, servito con spinaci e soufflé di patate</i>		

Da condividere

ARTIGIANO STEAK	4800 / kg	41.3 / kg
<i>Specialità della casa. Braciola di vitello fresco allevato in Albania, servito in un piatto grill con funghi e patate</i>		
GRIGLIATA DI CARNE	4700	40.5
<i>Grigliata di carne per 3-4 persone: Filetto di vitello, filetto di pollo, costolette di agnello e salsicce di vitello. Servito su piastra calda con patate novelle.</i>		

Vini Rossi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
ARENILE	350	1650
<i>Montepulciano / Abruzzo IT / 2017 / Alc: 13%</i>		
PRIMITIVO PEPE NERO	500	2500
<i>Primitivo/ Salento IT/ 2016/ Alc: 13.5%</i>		
CHIANTI BANFI	375 ml	1100
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
CHIANTI BANFI		2400
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
KANTINA ARBËRI		2800
<i>Kallmet / Rrëshen AL / 2012 / Alc: 13,5%</i>		

Vini Bianchi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
TERRE SABELI	350	1200
<i>Trebbiano / Abruzzo IT / 2017 / Alc: 12.5%</i>		
FARINA PINOT GRIGIO	350	1750
<i>Pinot Grigio / Friuli IT / 2017 / Alc: 12.5%</i>		
GRECO DI TUFO	600	3000
<i>San Gregorio/ Campania IT / 2019/ Alc: 12.5%</i>		
PROSECCO DOGARINA	400	1800
<i>Millesimato / Treviso IT / 2017 / Alc: 11%</i>		
LE RIME	375 ml	1000
<i>Pinot, Chardonnay / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		

Vino della casa

Bicchiere (<i>rosso e bianco</i>)	330
Caraffa 0.5 l (<i>0.5 l, rosso e bianco</i>)	660

Birre

Stella Artois alla spina <i>0.25 l bionda</i>	240
Stella Artois alla spina <i>0.5 l bionda</i>	480
Korca <i>0.33 l bionda/scura</i>	250
Heineken <i>0.33 l bionda</i>	300
Heineken <i>0.33 l 0% alcohol</i>	300
Paulaner <i>0.5 l Weisse</i>	450
Baladin Artigianale <i>0.33 l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	750

Bevande

Acqua Qafshatama/Glina <i>0.5 l</i>	100
Acqua Qafshatama <i>0.75 l</i>	220
San Pelegrino <i>0.75 l</i>	300
Frizzanti <i>0.25 l Coca Cola/ Fanta/ Schweppes</i>	190
Rinfrescanti <i>0.33 l Ice Tea/ Lemon & Orange Soda</i>	210
Red bull <i>0.25 l</i>	350

