



ARTIGIANO



artigiano_tirane



tripadvisor®



artigiano.tirane

+355 69 20 92 358

— Antipasta Klasike —

FOCACCIA ME ROZMARINË	220
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
FOCACCIA ME SUSAM	220
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana të grirë</i>	
FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË	290
<i>Focaccia me djathë të bardhë deleje, vaj e rigon</i>	
FOCACCIA ME DOMATE E DJATHË	390
<i>Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.</i>	
FOCACCIA ME MOZZARELLA E GRANA	390
<i>Focaccia (tip pite) me mozzarella, Grana e vaj hudhrash.</i>	
BRUSCHETTE ME BURRATA E CRUDO ^{New}	490
<i>Me proshutë crudo dhe mozzarella Burrata (stracciatella)</i>	
BRUSCHETTE KLASIKE MIKS	290
- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.	
- Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.	
BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS	390
- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku.	
- Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.	
BRUSCHETTE ME BUKË MISRI	290
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specë, domate.</i>	

— Antipasta Saponi —

SALLATË CAESAR	490
<i>Sallatë jeshile, copëza pule, bukë e thekur (croutons), misër, Grana, salcë Caesar.</i>	
SALLATË ARTIGIANO	490
<i>Miks rukola e sallatë jeshile, copëza fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola dhe dressing me mjaltë e mustardë.</i>	
CAPRESE ^{New}	490
<i>Domate, mozzarella Fior di latte, borzilok, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
SALLATË DETOX	490
<i>Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli, susam dhe dressing me krem kosi</i>	
SALLATË ME AVOKADO E KARKALECA	640
<i>Mix gjethesh, karkaleca, avokado, luleshtrydhe, pomodorini dhe reduksion uthulle balsamike të ëmbël</i>	
SALLATË QUINOA	490
<i>Quinoa dyngjyrëshe e kuqe dhe bardhë, avokado, domate, kastravecë dhe dressing me limon</i>	
SALLATË AVOKADO	490
<i>Sallatë jeshile, avokado, pomodorini, rombe specash të kuq e jeshilë, kastravecë dhe dressing erëzash të freskëta.</i>	
RUCOLA & GRANA	490
<i>Sallatë rukola, pomodorini, Grana dhe uthulle balsamike. Mund të shtoni 1 mozzarella Burrata me zemër Qumështi me extra 130 lek</i>	
SALLATA E KRETËS	420
<i>Domate, qepë, ullinj, kastravecë, sallatë jeshile, djathë i bardhë</i>	

— Antipasta Delicioze —

KËRPUDHA TIGANI <i>New</i>	490
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe erëza të freskëta</i>	
QOFTE PERIMESH (5 copë)	420
<i>Qofte si të shtëpisë me perime dhe djathë shoqëruar me krem kosi</i>	
MIKS KROKETASH	490
<i>Tre lloje krocketash (nga 2 copë secila) me salcën e vet shoqëruese:</i>	
<i>- Kroketa pule me salcë të ëmbël pikante</i>	
<i>- Kroketa me patate dhe mozzarella me salcë djathi</i>	
<i>- Falafel (qofte me qigra) me krem kosi</i>	
BYREK ME SPINAQ	420
<i>Byrek artizanal me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru</i>	
SALSIÇE ARTIZANALE GICI	640
<i>Salsiçe të freskëta përgatitur nga ne, me mish gici vendi dhe aromatizuar me fara finoku. Pjekur në zgarë qymyri</i>	
LLUKANIK VIÇI <i>New</i>	800
<i>Llukanik i përgatitur nga ne me mish viçi vendi, shoqëruar me salcë barbeque.</i>	
SPRING ROLLS	490
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule dhe perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante.</i>	
BEEF SPRING ROLLS <i>New</i>	490
<i>Byreçka krokante të mbushura me mish viçi, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
PURE ME KREM KËRPUDHASH <i>New</i>	420
<i>Pure patatesh me gjalp dhe Grana dhe krem kërpudhash Porcini</i>	
PATATE BABY FURRE ME TARTUF	490
<i>Pjekur në furrë me krem tartufi, Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
PATATE TË SHTËPISË	290
<i>Patate të skuqura shtëpie (jo të ngrira) të prera me dorë.</i>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	390
<i>Djathë i bardhë deleje cilësia I, i pjekur në furrë druri,</i>	
DJATHË NË PETË ME MJALTË	420
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
PERIME TË STINËS	420
<i>Të ziera dhe kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
ITALIAN MIX	980 e mesme 1450 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura, shoqëruar me grissini, ullinj dhe reçel të shtëpisë..</i>	

— Antipasta Deti —

TAVË KARKALECASH ME OUZO <i>New</i>	700
<i>Karkaleca me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.</i>	
CALAMARETTI FURRE <i>New</i>	700
<i>Kallamarë të vegjël me salcë domatesh, ullinj dhe caperi.</i>	
OKTAPOD NË ZGARË	980
<i>Oktapod i freskët vendi i pjekur në zgarë, shoqëruar me patate krokante, ullinj të zi dhe salcë Romesco</i>	

— Antipasta Saponi Lunch —

*Burgerat përgatiten me bukë special me susam e bërë nga ne.
Mund ti shoqëroni me patate të skuqura të shtëpisë + salcë BBQ
ose onion rings + salcë BBQ, ose sallatë shumëngjyrëshe me extra 150 lek.*

DELUXE BURGER 420

*Burger me 100% mish viçi të freskët, djathë,
domate, katravecë turshi, sallatë jeshile.*

CHICKEN BURGER 420

Kotoletë pule, djathë gorgonzola, domate, sallatë jeshile.

TRUFFLE BURGER 980

*Burger special XXL me mish të freskët viçi vendi,
qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi.
Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.*

VEGETARIAN BURGER 420

*Bukë burgeri me susam e përgatitur nga ne, burger qiqrash
falafel me erëza, kërpudha zgarë, avokado, domate*

PITA ME PULË 420

*Bukë sandwichi e jona mbushur me fileto pule të marinuar me
erëza, salcë kosi, sallatë, kastravec, domate dhe qepë e kuqi turshi*

PITA FALAFEL 420

*Bukë sandwichi e jona e mbushur me qofte me qiçra (falafel),
salcë kosi, sallatë, kastravec, domate dhe qepë e kuqi turshi*

ARTIGIANO CLUB SANDWICH 490

*Bukë club e thekur, fileto pule, pançetë, sallatë jeshile e marinuar,
domate dhe majonezë. Shoqëruar me patate të skuqura.*

— Supa —

SUPË PULË TË FRESKËT 350

Supë kremoze përgatitur me pule të freskët vendi dhe perime

SUPË KREMOZE PERIMESH 330

Supë me kremoze perime shoqëruar me bukë të thekur me erëza

SUPA E CHEFIT 490

*Specialitet. Supë me rrënjë selinoje dhe gjalp të karamelizuar.
Shërbyer brenda zhardhokut të selinos*

SUPË DETI *New* 640

*Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca,
kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër*

Pasta Gustose

RAVIOLI ITALIA	490
<i>Ravioli jeshile të freskëta, të mbushura me ricotta e spinaq, domate të freskët, mozzarella dhe borzilok</i>	
RAVIOLI ME TARTUF	640
<i>Raviolit të freskëta të shtëpisë të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi.</i>	
AGNOLOTTI ALLA FIORENTINA <i>New</i>	750
<i>Agnolotti të mbushura me mish nga pjesë Fiorentina, salcë me lëng mish dhe kërpudha Porcini, Grana dhe sherebele krokante</i>	

Pasta Saponi

TAVË LASAGNA	490
<i>Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me 100 % mish viçi të freskët vendi, dhe shtresë me krem béchamel.</i>	
TAGLIATELLE ALFREDO	640
<i>Tagliatelle të freskëta të shtëpisë, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
TAGLIATELLE BEL PAESE <i>New</i>	640
<i>Tagliatelle të freskëta dy ngjyrëshe me burrata (1/2), kungull, specë të kuq, patëllxhan dhe domate</i>	
STROZZAPRETI ME SALSICË ARTIZANALE	640
<i>Pastë e shkurtër me salsicë artizanale gici dhe salcë domate Napoli.</i>	
<i>* Mund ta porosisni edhe me salsicë artizanale viçi me extra 120 lek</i>	
LINGUINE ME FRUTA DETI	750
<i>Linguine me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</i>	
LINGUINE ME KARKALECA E KUNGULL <i>New</i>	700
<i>Linguine me karkaleca, pomodorini dhe feta kungulli</i>	
RISOTTO PRIMAVERA ME PULË	700
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgarë dhe petale Grana</i>	
RISOTTO ME SALMON E KARKALECA	800
<i>Risotto me salmon, karkaleca të vegjël të thellësisë, pomodorini e djathë Grana</i>	

Pasta Fantasia

PASTA TRIS <i>New</i>	1300
<i>3 pasta të ndryshme për 2 persona:</i>	
<i>- Ravioli me tartuf</i>	
<i>- Tagliatelle Alfredo me pulë dhe kërpudha</i>	
<i>- Strozzapretti me salsicë gici artizanale</i>	

Në mënyrë që të ruajmë origjinalitetin e recetave tona dhe efikasitetin në punë, nuk bëjmë shtesa ose ndryshime në menu.

Pjata Kontinentale

FILETO PULE ME PERIME	700
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, pjekur në zgarë dhe shoqëruar me perime të stinës dhe salcë shoqëruese</i>	
FILETO PULE ME SALCË SOYA	800
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, gatuar në tigan me salcë soya dhe specia, shoqëruar me oriz Basmat me rrush të thatë</i>	
BËRXOLLË GICI	800
<i>Bër-xollë nga gic i freskët vendi, shoqëruar me patate baby dhe salcë nga lëng mishi me erëza</i>	
OSSOBUCO alla MILANESE ^{New}	1100
<i>Pjesa e pulpës së viçit gatuar në zjarr të avashtë në lëngun e vet për shumë orë. Shoqëruar me risotto me shafra. Recetë tipike e zonës së Lombardisë.</i>	
TRUFFLE BURGER	980
<i>Bukë burgeri me susam, burger special XXL me mish të freskët viçi vendi, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
TRIO QENGJI	1300
<i>Specialitet i joni ! Qengji i freskët vendi i gatuar në 3 mënyra:</i>	
- Brinjë të pjekura në zgarë,	
- Shtatull e pjekur në zjarr të ngadaltë për 10 orë dhe	
- Shishqebab në zgarë	
<i>Pjata shoqërohet me tortino patateje, asparag, kërpudha të marinuara dhe salcë nga lëngu i vet.</i>	
FILETO VIÇI	1450
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, shoqëruar me patate baby, qepë dhe karrota të karamelizuara me jus viçi.</i>	
FILETO VIÇI ME TARTUF ^{New}	1450
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, gatuar në tigan me krem tartufi dhe kërpudha miks shoqëruar me me tortino patateje.</i>	
FILETO SALMONI ME QUINOA	1300
<i>Fileto salmoni pjekur në zgarë shoqëruar me sallatë quinoa me domate dhe salcë avokado</i>	
FILETO LEVREKU AQUA PAZZA ^{New}	1300
<i>Fileto levreku me krustë patatesh, gatuar në tigan me ullinj, caperi, pomodorini dhe erëza</i>	

To be shared

ARTIGIANO STEAK	440 / 100 gr
<i>Pjesa e berxollës së viçit, shërbyer në pjatë gize të nxehtë me kërpudha dhe patate baby. Specialitet i joni</i>	
ARTIGIANO MIX	3990
<i>Miks mishrash të pjekura në zgarë për 3-4 persona që përmban: fileto viçi, fileto pule, brinjë qengji dhe salsiçe artizanale viçi. Shërbyer në pjatancë të nxehtë gize shoqëruar me patate baby.</i>	

Verëra të kuqe

	Gotë	Shishe
DARD	300	1500
<i>Nero D'Avola/ IT / 2018 / 13%</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	1000
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
CHIANTI BANFI		2200
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
KANTINA ARBËRI		2800
<i>Kallmet / Rrëshen AL / 2012 / Alc: 13,5%</i>		

Verëra të bardha

	Gotë	Shishe
TERRE SABELI	300	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>		

Verë Shtëpie

Gotë vere italiane	<i>(e kuqe dhe e bardhë)</i>	300
Verë Italiane 0.5 l	<i>(0.5 l, e kuqe dhe e bardhë)</i>	600

Birra

Stella Artois Kriko	<i>0.25 l bjonde</i>	200
Stella Artois Kriko	<i>0.5 l bjonde</i>	400
Korca	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	250
Heineken	<i>0.33 l bjonde</i>	300
Bitburger	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	300
Paulaner	<i>0.5 l e turbullt</i>	450
Baladin Artizanale	<i>0.33 l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	750

Freskuese

Qafshatama/Glina	<i>0.5 l</i>	100
Qafshatama	<i>0.75 l</i>	220
San Pellegrino	<i>0.75 l</i>	300
Freskuese	<i>0.25l Coca Cola/ Fanta/ Schewppes</i>	180
Freskuese	<i>0.33 l Ice Tea/ Lemon & Orange Soda</i>	200
Red bull	<i>0.25l</i>	350

