



ARTIGIANO



artigiano\_tirane



tripadvisor®



artigiano.tirane

+355 69 20 92 358

## Startuese

<b>FOCACCIA ME ROZMARINË</b>	250
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
<b>FOCACCIA ME SUSAM</b>	250
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana të grirë</i>	
<b>FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË</b>	390
<i>Focaccia me djathë të bardhë deleje, vaj e rigon</i>	
<b>FOCACCIA ME DOMATE E DJATHË</b>	390
<i>Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.</i>	
<b>FOCACCIA ME MOZZARELLA E GRANA</b>	430
<i>Focaccia (tip pite) me mozzarella, Grana e vaj hudhrash.</i>	
<b>FOCACCIA ME BURRATA E CRUDO <sup>New</sup></b>	550
<i>Me proshutë crudo (derri) dhe mozzarella Burrata</i>	
<b>BRUSCHETTE KLASIKE MIKS</b>	390
- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash. - Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.	
<b>BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS</b>	430
- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku. - Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.	
<b>BRUSCHETTE ME BUKË MISRI</b>	350
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specia, domate.</i>	

## Sallata

<b>CAESAR</b>	540
<i>Sallatë jeshile, copëza pule, bukë e thekur (croutons), misër, Grana, salcë Caesar.</i>	
<b>DETOX</b>	540
<i>Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli, susam dhe dressing me krem kosi</i>	
<b>AGRODOLCE ME GJOKS ROSE <sup>New</sup></b>	670
<i>Miks gjethesh, gjoks rose në feta, avokado, shegë, qepë e kuqe turshi, portokall, aceto e ëmbël</i>	
<b>ARTIGIANO</b>	540
<i>Miks rukola e sallatë jeshile, copëza fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola dhe dressing me mjaltë e mustardë.</i>	
<b>RUCOLA &amp; GRANA</b>	490
<i>Sallatë rukola, pomodorini, Grana dhe uthull balsamike e ëmbël.</i>	
<b>SALLATA E KRETËS</b>	470
<i>Domate, qepë, ullinj, kastravecë, croutons, sallatë jeshile, djathë i bardhë</i>	
<b>QUINOA AZIATIKE <sup>New</sup></b>	670
<i>Quinoa dyngjyrëshe, shirita fileto pule marinuar në salcë soya e xhinxher, avokado, specia kubikë, qiçra dhe susam</i>	
<b>SALLATË ME AVOKADO E KARKALECA</b>	670
<i>Mix gjethesh, karkaleca, avokado, luleshtrydhe, pomodorini dhe reduksion uthulle balsamike të ëmbël</i>	
<b>RUKOLA, BURRATA E CRUDO</b>	790
<i>Rukola, mozzarella Burrata me zemër qumështi, proshutë crudo (derri), Grana, pomodorini, uthulle balsamike</i>	

## Antipasta

<b>KËRPUDHA TIGANI</b>	540
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe petale Grana sipër</i>	
<b>SPRING ROLLS</b>	540
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule dhe perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante.</i>	
<b>BEEF SPRING ROLLS</b> <i>New</i>	580
<i>Byreçka krokante të mbushura me mish viçi, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
<b>KROKETA ME PROSHUTË CRUDO</b> <i>New</i>	520
<i>Kroketa me zemër kremoze dhe copëza proshutë crudo derri Shërbyer me salcë me curry dhe timo (5 copë)</i>	
<b>KROKETA PULE SWEET &amp; CHILLY</b>	520
<i>Kroketa pule me salcën shoqëruese sweet chilli (5 copë)</i>	
<b>PATATE "WEDGES"</b>	390
<i>Patate të skuqura me lëkurën e vet, marinuar më erëza me salcën e vet shoqëruese</i>	
<b>PATATE BABY FURRE ME TARTUF</b>	490
<i>Pjekur në furrë me krem tartufi, Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
<b>DJATHË NË PETË ME MJALTË</b>	490
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
<b>PERIME TË STINËS</b>	450
<i>Perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
<b>ITALIAN MIX</b>	1050 e mesme 1550 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura, shoqëruar me pure molle me xhin.xher.</i>	

## Antipasta të traditës

<b>QOFTE PERIMESH</b>	490
<i>Qofte me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi</i>	
<b>TAVË DHEU</b>	500
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specia, domate e hudhër, shoqëruar me bukë misri.</i>	
<b>TAVË ME SALSICË VIÇI</b> <i>New</i>	700
<i>Tavë me salsicë artizanale me mish viçi të freskët vendi, shoqëruar me pure patatesh në furrë</i>	
<b>BYREK ME SPINAQ</b>	490
<i>Byrek artizanal me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru</i>	
<b>DJATHË DELEJE NË FURRË</b>	470
<i>Djathë i bardhë deleje cilësia I, i pjekur në furrë druri,</i>	

## Antipasta Deti

<b>KARKALECA TEMPURA</b> <i>New</i>	590
<i>Karkaleca të skuqur veshur me brumë tempura, me salcë rozë pikante</i>	
<b>TAVË KARKALECASH ME OUZO</b>	1000
<i>Karkaleca gatuar ne tigan me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.</i>	
<b>ANTIPASTË ME FRUTA DETI</b>	1250
<i>Antipastë e ftohtë me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</i>	
<b>OKTAPOD NË ZGARË</b>	1400
<i>Oktapod i freskët vendi i pjekur në zgarë, shoqëruar me patate krokante, ullinj të zi dhe salcë Romesco</i>	

## Burgers

*\*Burgerat shërbehen 12:00 - 19:00*

*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*

<b>DELUXE BURGER</b>	450
<i>Burger me 100% mish viçi të freskët, djathë, domate, katravecë turshi, sallatë jeshile.</i>	
<b>CHICKEN BURGER</b>	450
<i>Kotoletë pule, djathë gorgonzola, domate, sallatë jeshile.</i>	
<b>TRUFFLE BURGER</b>	1050
<i>Bukë burgeri, burger special me mish viçi, pançetë derri krokante qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
<b>VEGETARIAN BURGER</b>	450
<i>Bukë burgeri me susam e përgatitur nga ne, burger perimesh kërpudha zgate, avokado, domate, rukola</i>	
<b>ARTIGIANO CLUB SANDWICH</b>	550
<i>Bukë club e thekur, fileto pule, pançetë, sallatë jeshile e marinuar, domate dhe majonezë. Shoqëruar me patate të skuqura.</i>	

## Supa

<b>SUPË ME PULË FSHATI</b>	420
<i>Supë kremoze përgatitur me pule të freskët vendi dhe perime</i>	
<b>SUPË KREMOZE PERIMESH</b>	370
<i>Supë me kremoze perime shoqëruar me bukë të thekur me erëza</i>	
<b>SUPA E CHEFIT</b>	520
<i>Specialitet. Supë me rrënjë selinoje dhe gjalp të karamelizuar. Shërbyer brenda zhardhokut të selinos</i>	
<b>SUPË DETI</b> <i>New</i>	650
<i>Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër</i>	

## Pasta

<b>RAVIOLI ME TARTUF</b>	720
<i>Raviolit të freskëta të shtëpisë të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi.</i>	
<b>RAVIOLI ITALIA</b>	580
<i>Ravioli jeshile të freskëta, të mbushura me ricotta e spinaq, domate të freskët, mozzarella dhe borzilok</i>	
<b>TAVË LASAGNA</b>	600
<i>Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me 100 % mish viçi të freskët vendi, dhe shtresë me krem béchamel.</i>	
<b>PACCHERI AMATRICIANA</b> <i>New</i>	720
<i>Makarona me paçetë derri krokante, salcë domate dhe djathë Pecorino</i>	
<b>PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI</b> <i>New</i>	1050
<i>Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini</i>	
<b>CASARECCE ARRABBIATA ME SALSICË</b> <i>New</i>	720
<i>Pastë e shkurtër me salsicë viçi të përgatitur nga ne dhe salcë domate Napoli pikante.</i>	
<b>TAGLIATELLE ALFREDO</b>	720
<i>Tagliatelle të freskëta të shtëpisë, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
<b>LINGUINE ME FRUTA DETI</b>	950
<i>Linguine me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</i>	

## Risotto

<b>RISOTTO PRIMAVERA ME PULË</b>	770
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgarë dhe petale Grana</i>	
<b>RISOTTO E CHEFIT</b> <i>New</i>	920
<i>Risotto me krem kungulli të verdhë shoqëruar me mish nga pjesa e brinjëve të viçit dhe kërpudha të tiganisura</i>	
<b>RISOTTO ME SALMON E KARKALECA</b>	920
<i>Risotto me salmon, karkaleca, pomodorini, djathë Grana e gjalpë</i>	

## Pasta Tris

<b>PASTA TRIS</b>	1490
<i>3 pasta të ndryshme për 2 persona:</i>	
<i>- Ravioli me tartuf</i>	
<i>- Tagliatelle Alfredo me pulë dhe kërpudha</i>	
<i>- Casarecce arrabbiata me salsicë</i>	

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

## Pjata Kontinentale

<b>FILETO PULE ME PERIME</b>	<b>800</b>
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, pjekur në zgarë dhe shoqëruar me perime të stinës dhe salcë shoqëruese</i>	
<b>GJOKS PULE ME PURE PATATESH</b>	<b>850</b>
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, me pure patatesh dhe salcë me kërpudha, timo dhe curry</i>	
<b>TRUFFLE BURGER</b>	<b>1050</b>
<i>Bukë burgeri, burger special me mish viçi, pançetë derri krokante, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
<b>TOMAHAWK GICI <sup>New</sup></b>	<b>930</b>
<i>Bërçollë nga gic i freskët vendi, shoqëruar me patate baby dhe salcë me turshi kastravec i spec</i>	
<b>FILETO ROSE ME FRUTA PYLLI <sup>New</sup></b>	<b>1520</b>
<i>Gjoks rose franceze me salcë vere të kuqe, shoqëruar me krem patateje afrikane, fruta pylli dhe rrënjë selinoje</i>	
<b>TRIO QENGJI</b>	<b>1400</b>
<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>	
<b>FILETO VIÇI</b>	<b>1520</b>
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, shoqëruar me patate baby, qepë dhe karrota të karamelizuara me jus viçi.</i>	
<b>FILETO VIÇI ME TARTUF <sup>New</sup></b>	<b>1520</b>
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, gatuar në tigan me salcë tartufi dhe tortino patateje</i>	
<b>FILETO SALMONI ME QUINOA</b>	<b>1400</b>
<i>Fileto salmoni pjekur në zgarë shoqëruar me sallatë quinoa me domate dhe salcë avokado</i>	
<b>FILETO LEVREKU FANTASIA <sup>New</sup></b>	<b>1400</b>
<i>Fileto levreku pjekur në zgarë me krustë erëzash dhe speca shumëngjyrësh, shoqëruar me spinaq dhe soufflé patateje</i>	

### To be shared

<b>ARTIGIANO STEAK</b>	<b>4800 / kg</b>
<i>Pjesa e bërçollës së viçit, shërbyer në pjatë gize të nxehtë me kërpudha dhe patate baby. Specialitet i joni</i>	
<b>ARTIGIANO MIX</b>	<b>4700</b>
<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
<b>ARENILE</b>	<b>350</b>	<b>1650</b>
<i>Montepulciano / Abruzzo IT / Alc: 13%</i>		
<b>PRIMITIVO PEPE NERO</b>	<b>500</b>	<b>2500</b>
<i>Primitivo/ Salento IT/ Alc: 13.5%</i>		
<b>CHIANTI BANFI</b> <b>375 ml</b>		<b>1100</b>
<i>Sangiovese / Toscana IT / Alc: 13%</i>		
<b>CHIANTI BANFI</b>		<b>2400</b>
<i>Sangiovese / Toscana IT / Alc: 13%</i>		
<b>KANTINA ARBËRI</b>		<b>2800</b>
<i>Kallmet / Rrëshen AL / Alc: 13,5%</i>		

## Verëra të bardha

	Gotë	Shishe
<b>TERRE SABELI</b>	<b>350</b>	<b>1500</b>
<i>Trebbiano / Abruzzo IT / Alc: 12.5%</i>		
<b>FARINA PINOT GRIGIO</b>	<b>350</b>	<b>1750</b>
<i>Pinot Grigio / Friuli IT / Alc: 12.5%</i>		
<b>GRECO DI TUFO</b>	<b>600</b>	<b>3000</b>
<i>San Gregorio/ Campania IT / Alc: 12.5%</i>		
<b>PROSECCO DOGARINA</b>	<b>400</b>	<b>1800</b>
<i>Millesimato / Treviso IT / Alc: 11%</i>		
<b>LE RIME</b> <b>375 ml</b>		<b>1100</b>
<i>Pinot, Chardonnay / Toscana IT / Alc: 13%</i>		

## Verë Shtëpie

<b>Gotë vere italiane</b>	<i>(e kuqe dhe e bardhë)</i>	<b>330</b>
<b>Verë Italiane 0.5 l</b>	<i>(0.5 l, e kuqe dhe e bardhë)</i>	<b>660</b>

## Birra

<b>Stella Artois Kriko</b>	<i>0.25 l bjonde</i>	<b>240</b>
<b>Stella Artois Kriko</b>	<i>0.5 l bjonde</i>	<b>480</b>
<b>Korca</b>	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	<b>250</b>
<b>Heineken</b>	<i>0.33 l bjonde</i>	<b>300</b>
<b>Heineken</b>	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	<b>300</b>
<b>Paulaner</b>	<i>0.5 l e turbullt</i>	<b>450</b>
<b>Baladin Artizanale</b>	<i>0.33 l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	<b>750</b>

## Freskuese

<b>Qafshatama/Glina</b>	<i>0.5 l</i>	<b>100</b>
<b>Qafshatama</b>	<i>0.75 l</i>	<b>220</b>
<b>San Pellegrino</b>	<i>0.75 l</i>	<b>300</b>
<b>Freskuese</b>	<i>0.25l Coca Cola/ Fanta/ Schewppes</i>	<b>190</b>
<b>Freskuese</b>	<i>0.33 l Ice Tea/ Lemon &amp; Orange Soda</i>	<b>210</b>
<b>Red bull</b>	<i>0.25l</i>	<b>350</b>

