



# ARTIGIANO



[artigiano\\_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

## — Antipasti Classici —

	Lek	Eur
<b>FOCACCIA AL ROSMARINO</b>	220	1.8
<i>Sale grosso, rosmarino, olio extra vergine di oliva.</i>		
<b>FOCACCIA AL SESAMO</b>	220	1.8
<i>Focaccia con sesame e Grana.</i>		
<b>FOCACCIA AL FORMAGGIO FETA</b>	290	2.4
<i>Focaccia con formaggio feta, oregano e olio d'oliva</i>		
<b>FOCACCIA AL FORMAGGIO &amp; POMODORO</b>	390	3.2
<i>Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
<b>FOCACCIA AL MOZZARELLA &amp; GRANA</b>	390	3.2
<i>Mozzarella, Grana, olio d'aglio.</i>		
<b>BRUSCHETTE CON BURRATA &amp; CRUDO</b>	490	4.0
<i>Con prosciutto crudo e mozzarella Burrata (stracciatella)</i>		
<b>BRUSCHETTE CLASSICHE MISTE</b>	290	2.4
<i>- Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
<i>- Mozzarella cotta, olio d'aglio.</i>		
<b>BRUSCHETTE MEDITERRANEE MISTE</b>	390	3.2
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, olive, capperi, olio di basilico.</i>		
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, funghi marinati.</i>		
<b>BRUSCHETTE CON PANE DI MAIS</b>	290	2.4
<i>Pane di mais tradizionale con ricotta, peperoni, pomodori.</i>		
<b>COPERTO</b>	50	0.4
<i>Coperto a persona</i>		

## — Antipasti Artigianali —

<b>POLPETTE DI VERDURE</b>	440	3.6
<i>Polpette di verdure con formaggio feta.</i>		
<i>Servite con crema di yogurt. (5 pezzi)</i>		
<b>TORTA SALATA DI SPINACI</b>	440	3.6
<i>Tradizionale (byrek) ripiena di spinaci, formaggio feta ed erbe aromatiche. Cotta in forno a legna</i>		
<b>'TAVË DHEU' TRADIZIONALE</b>	440	3.6
<i>Vitello, ricotta albanese (gjizë), peperoni, pomodori e aglio.</i>		
<i>Servito con fette di pane di mais</i>		
<b>PEPERONI ROSSI CON FORMAGGIO FETA</b>	390	3.2
<i>Peperoni rossi arrostiti in forno a legna,</i>		
<i>marinate con olio, aglio e prezzemolo, con formaggio feta.</i>		
<b>ANTIPASTO TRADIZIONALE <sup>Novità</sup></b>	2200	18.1
<i>Antipasti assortiti per 3-4 persone: formaggio di capra</i>		
<i>salsicce di vitello e suino, tortino di spinaci e crocchette di patate</i>		
<b>FORMAGGIO DI CAPRA ARTIGIANALE <sup>Novità</sup></b>	390	3.2
<i>Formaggio cremoso di latte di capra, fatto in casa, ogni giorno</i>		
<b>FORMAGGIO FETA AL FORNO</b>	390	3.2
<i>Formaggio feta con pomodori, origano e olio d'oliva.</i>		
<i>Cotto in forno a legna.</i>		

## — Antipasti Saporì —

	Lek	Eur		
<b>FUNGHI TRIFOLATI</b>	490	4.0		
<i>Funghi champignons saltati in padella con burro, aglio ed erbe aromatiche</i>				
<b>PURE DI PATATE CON UOVO DI QUAGLIA</b> <i>Novità</i>	490	4.0		
<i>Purè di patate con tuorlo d'uovo di quaglia, burro e Grana</i>				
<b>SPINACI ALLA CREMA</b> <i>Novità</i>	490	4.0		
<i>Spinaci freschi con panna, gorgonzola e noci Servito con salsa dolce piccante.</i>				
<b>SALSICCE AL FINOCCHIO</b> <i>Novità</i>	650	5.4		
<i>Salsicce di suino fatte in casa con semi di finocchio. Cotte alla griglia di carbone</i>				
<b>SALSICCE DI VITELLO</b> <i>Novità</i>	800	6.6		
<i>Salsicce di vitello fatte in casa, servite con salsa barbecue. Cotte alla griglia di carbone</i>				
<b>INVOLTINI PRIMAVERA</b>	490	4.0		
<i>Involtini croccanti ripieni di pollo e verdure. Con salsa dolce piccante</i>				
<b>INVOLTINI DI CARNE</b> <i>Novità</i>	490	4.0		
<i>Involtini croccanti ripieni di carne e verdure. Con salsa dolce piccante</i>				
<b>FORMAGGIO FETA CON MIELE</b>	440	3.6		
<i>Formaggio feta avvolto in pasta filo. Cotto in forno a legna, con miele.</i>				
<b>PATATE NOVELLE AL TARTUFO</b>	490	4.0		
<i>Patate novelle al forno con crema tartufata, Grana, burro e rosmarino</i>				
<b>PATATINE FRITTE</b>	290	2.4		
<i>Patatine fritte fresche (non congelate).</i>				
<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	440	3.6		
<i>Verdure di stagione (al vapore o grigliate a seconda del periodo) passate in burro, aglio ed erbe</i>				
<b>TARTARE DI MANZO</b>	980	8.0		
<i>Tartare di manzo fresco della regione, marinato in olio extravergine di oliva, pepe nero e limone e servito in crema di tartufo nero e petali di Grana</i>				
<b>PECORINO</b>	980	8.0		
<i>Pecorino DOP stagionato (Treviso) servito con marmellata d'arancia fatta in casa</i>				
<b>AFFETTATI MISTI</b>	980	8.0 (media)	1490	12.3 (grande)
<i>Selezione di formaggi e salumi italiani, serviti con grissini, olive e marmellata.</i>				

## Antipasti Mare

	Lek	Eur
<b>CROSTINI AL SALMONE AFFUMICATO</b>	490	4.0
<i>Crostini con salmone affumicato, crema Philadelphia, capperi, cetrioli e aneto</i>		
<b>CROCCHETTE DI SALMONE</b>	490	4.0
<i>Crocchette di patate e salmone fresco e affumicato (5 pezzi) servite con salsa yoghurt cremosa</i>		
<b>GAMBERETTI AL OUZO</b>	750	6.2
<i>Gamberetti con crema rosa, aromatizzati con ouzo e salvia.</i>		
<b>CALAMARETTI AL FORNO</b>	750	6.2
<i>Calamaretti con salsa di pomodoro, olive e capperi. Saltati in vino e cotti al forno</i>		
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	980	8.0
<i>Polpo fresco della regione grigliato, servito con patate novelle e origano</i>		
<b>GAMBERI SELVATICI</b> <small>Novità</small>	650/100 gr	5.4/ 100 gr
<i>Gamberi freschi selvatici (tigre) della regione. Possono essere serviti alla griglia, crudi o al forno sotto sale</i>		

## Antipasti Sapori

<b>INSALATA CESARE</b>	490	4.0
<i>Lattuga, petti di pollo, crostini di pane all'aglio, mais, Grana, salsa Cesare fatta in casa.</i>		
<b>INSALATA DETOX</b>	490	4.0
<i>Misto di foglie verdi con avocado, semi di zucca arrostiti, sesamo, germogli di fagioli e dressing di crema di yogurt.</i>		
<b>INSALATA ARTIGIANO</b>	490	4.0
<i>Rucola e lattuga misti, petti di pollo, arancia, sedano, noci, Gorgonzola e salsa di miele e senape.</i>		
<b>CAPRESE</b> <small>Novità</small>	490	4.0
<i>Mozzarella Fior Di Latte, pomodoro, basilico, pistacchio, olio extravergine di oliva</i>		
<b>INSALATA DI CRETA</b>	440	3.6
<i>Pomodori, cipolle, olive, cetrioli, lattuga, formaggio feta (1/2 porzione), olio extra vergine di oliva.</i>		
<b>INSALATA DI AVOCADO E GAMBERI</b>	650	5.4
<i>Misto di foglie verdi, avocado, gamberi, pomodorini, fragole e salsa vinaigrette</i>		
<b>RUCOLA &amp; GRANA</b>	490	4.0
<i>Rucola, pomodorini, Grana e riduzione di aceto balsamico.</i>		
<b>QUINOA &amp; AVOCADO</b> <small>Novità</small>	650	5.4
<i>Quinoa, avocado, filetto di pollo, lattuga, olive, formaggio feta, pomodorini</i>		
<b>RUCOLA, BURRATA E CRUDO</b> <small>Novità</small>	750	6.2
<i>Rucola, 1 mozzarella Burrata, prosciutto crudo, pomodorini, e riduzione di aceto balsamico.</i>		

## Zuppe Classiche

	Lek	Eur
<b>ZUPPA DI POLLO</b>	390	3.2
<i>Vellutata di pollo fresco di fattoria e verdure.</i>		
<b>CREMA DI VERDURE</b>	350	2.9
<i>Vellutata di verdure servita con crostini all'aglio</i>		
<b>ZUPPA DI POMODORO</b> <i>Novità</i>	350	2.9
<i>Aromatizzata con olio al tartufo</i>		
<b>ZUPPA DI MARE</b>	650	5.4
<i>Zuppa di pesce con gamberetti, calamari, cozze e pesce del giorno. Servito con pane all'aglio.</i>		

## Pasta Gustose

<b>RAVIOLI ITALIA</b>	490	4.0
<i>Ravioli verdi fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro, mozzarella Fior Di latte e basilico.</i>		
<b>RAVIOLI AL TARTUFO</b>	650	5.4
<i>Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci, con salsa tartufata.</i>		
<b>RAVIOLI ALLA FIORENTINA</b> <i>Novità</i>	750	6.2
<i>Ravioli fatti in casa ripieni di brasato di carne salsa Demi Glace e scaglie di Grana</i>		

## Pasta Sapori

<b>CASARECCE ALFREDO</b>	650	5.4
<i>Casarecce, petti di pollo, funghi, spinaci, noci tostate, e crema Alfredo con Grana</i>		
<b>LINGUINE BEL PAESE</b> <i>Novità</i>	650	5.4
<i>Linguine De Cecco con burrata (1/2), pistachio verdure julienne, menta e scorza di lime</i>		
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b>	490	4.0
<i>Tagliatelle fresche fatte in casa con ragù</i>		
<b>PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO</b>	980	8.0
<i>Pappardelle con filetto di manzo fresco e funghi porcini</i>		
<b>STROZZAPRETI CON SALMONE E GAMBERI</b>	750	6.2
<i>Strozzapreti con salmone, gamberi, salsa di pomodoro, sesame. Bagnatini con grappa e serviti con caviale rosso.</i>		
<b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b>	850	7.0
<i>Linguine De Cecco con gamberi, calamari, polpo, seppie, cozze e pomodorini</i>		

## Risotto

<b>RISOTTO CON POLLO E VERDURE</b> <i>Novità</i>	750	6.2
<i>Risotto alle verdure di stagione, filetto di pollo alla griglia, e scaglie di Grana</i>		
<b>RISOTTO AI GAMBERONI</b> <i>Novità</i>	980	8.0
<i>Risotto con gamberoni (tigre) freschi di mare Adriatico, pomodorini e zucchine.</i>		

Per un gusto più intenso aggiungete lamelle di tartufo nero  
con extra 400 lek (3,3 euro)

## Piatti Continentali

	Lek	Eur
<b>FILETTO DI POLLO CON VERDURE</b>	750	6.2
<i>Filetto di pollo fresco cotto alla griglia, con verdure (al vapore o grigliate a seconda del periodo) e salsa aioli</i>		
<b>POLLO ALLA MEXICANA <i>Novità</i></b>	750	6.2
<i>Filetto di pollo fresco, con peperoni, mais, fagioli rossi e salsa di pomodoro piccante</i>		
<b>PAILLARD DI VITELLO AL BURRO D'ERBE <i>Novità</i></b>	1200	10.0
<i>Fettine di vitello cotte alla griglia a carbone. Servite con patate croccanti e burro alle erbe.</i>		
<b>BRACIOLA DI MAIALE</b>	800	6.6
<i>Braciola di maiale di regione, servita con patate novelle, e Demi-Glace con timo</i>		
<b>BRACIOLE D'AGNELLO</b>	1300	10.7
<i>Agnello fresco allevato in Albania (taglio francese), alla griglia, servito con patate croccanti.</i>		
<b>AMERICAN BURGER</b>	980	8.0
<i>Panino fatto in casa, burger da 100% manzo fresco Albanese, pancetta, funghi, Cheddar, patate novelle e salsa ai Porcini.</i>		
<b>FILETTO DI VITELLO</b>		
<i>Filetto di vitello fresco della regione. Viene servito:</i>		
❖ <b>ALLA GRIGLIA</b> di carbone; con purè di patate e funghi		
❖ <b>IN PADELLA</b> con funghi misti e crema al tartufo		
❖ <b>TAGLIATA</b> con rucola, Grana e riduzione di aceto balsamico.		
<b>CHATEAUBRIAND CON FUNGHI</b>	1880	15.5
<i>Chateaubriand di vitello fresco allevato in Albania, servito in piastra con salsa ai funghi e Marsala e patate novelle</i>		
<b>FILLETTO DI BRANZINO AQUA PAZZA <i>Novità</i></b>	1300	10.7
<i>Filetto di branzino in padella con olive, salsa di pomodoro, erbe aromatiche e pomodorini</i>		
<b>FILETTO DI SALMONE CON QUNIOA</b>	1300	10.7
<i>Filetto di salmone alla griglia servito con quinoa e avocado</i>		

### Tagli pregiati

<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b>	600/100gr	5.0/100 gr
<b>RIB EYE</b>	2400 /250gr	20.0 /250gr

*Contorni 400 lek*  
*Funghi Trifolati*  
*Purè di patate con crosta*  
*Spinachi alla crema*  
*Patate novella al tartufo*  
*Chip*

*Salse 200 lek*  
*Pepe Nero*  
*Barbeque*  
*Maionese al tartufo*

*Per un gusto più intenso aggiungete lamelle di tartufo nero con extra 400 lek (3,3 euro)*

## Vini Rossi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<b>TERRE MAZZEI</b>	<b>300</b>	<b>1500</b>
<i>Sangiovese/ IT / 2015 / 13%</i>		
<b>DARD</b>	<b>300</b>	<b>1500</b>
<i>Nero D'Avola/ IT / 2018 / 13%</i>		
<b>NAPOLEON RESERVE</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Syrah/ FR / 2017 / 12.5%</i>		
<b>ARENILE</b>	<b>350</b>	<b>1650</b>
<i>Montepulciano/ IT / 2018 / 13%</i>		
<b>IMPURE MALBEC</b>	<b>500</b>	<b>2400</b>
<i>Malbec / AR / 2017 / 14%</i>		
<b>BADIOLA</b>	<b>500</b>	<b>2500</b>
<i>Merlot / IT / 2016 / 13%</i>		
<b>PALADIN SYRAH</b>	<b>500</b>	<b>2400</b>
<i>Syrah / IT / 2017 / 13.5%</i>		

## Vini Bianchi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<b>TERRE SABELI</b>	<b>300</b>	<b>1200</b>
<i>Trebbiano / IT / 2019 / 12%</i>		
<b>LA FERLA</b>	<b>300</b>	<b>1500</b>
<i>Inzolia/ IT / 2019 / 12%</i>		
<b>FARINA PINOT</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Pinot Grigio/ IT / 2017 / 12.5%</i>		
<b>NAPOLEON RESERVE</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Viognier / FR / 2018 / 12.5%</i>		
<b>PALADIN SAUVIGNON</b>	<b>500</b>	<b>2400</b>
<i>Sauvignon Blanc/ IT / 2019 / 12.5%</i>		
<b>TERRE D'AIONE</b>	<b>520</b>	<b>2600</b>
<i>Greco di Tufo/ IT / 2019 / 13%</i>		

## Birre

<b>Stella Artois alla spina</b>	<i>0.25 l bionda</i>	<b>200</b>
<b>Stella Artois alla spina</b>	<i>0.5 l bionda</i>	<b>400</b>
<b>Puka birra Albanese alla spina</b>	<i>0.4 l bionda</i>	<b>250</b>
<b>Korca</b>	<i>0.33 l bionda/scura</i>	<b>250</b>
<b>Heineken</b>	<i>0.33 l bionda</i>	<b>300</b>
<b>Niksicko</b>	<i>0.33l bionda/scura</i>	<b>260</b>
<b>Veltins</b>	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	<b>300</b>
<b>Paulaner</b>	<i>0.5 l Weisse</i>	<b>400</b>
<b>Baladin Artizanale</b>	<i>0.33l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	<b>750</b>

## Bevande

<b>Acqua Qafshatama/Glina</b>	<i>0.5 l in plastica</i>	<b>100</b>
<b>Acqua Qafshatama</b>	<i>0.75 l, in vetro</i>	<b>220</b>
<b>San Pelegrino</b>	<i>0.75 l</i>	<b>300</b>
<b>Frizzanti</b>	<i>0.25l Coca Cola/ Fanta/ Sprite</i>	<b>180</b>
<b>Rinfrescanti</b>	<i>0.33 l Ice Tea/ Bravo/ Lemon Soda</i>	<b>200</b>
<b>Red bull</b>	<i>0.25l</i>	<b>350</b>
<b>Rose Lemonade</b>		<b>450</b>

