



ARTIGIANO



[artigiano_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

— Antipasti Classici —

	Lek	Eur
FOCACCIA AL ROSMARINO	300	2.5
<i>Sale grosso, rosmarino, olio extra vergine di oliva.</i>		
FOCACCIA AL SESAMO	300	2.5
<i>Focaccia con sesame e Grana.</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO FETA	420	3.6
<i>Focaccia con formaggio feta, oregano e olio d'oliva</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO & POMODORO	420	3.6
<i>Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
FOCACCIA AL MOZZARELLA & GRANA	420	3.6
<i>Mozzarella, Grana, olio d'aglio.</i>		
BRUSCHETTE CON BURRATA & CRUDO	530	4.5
<i>Con prosciutto crudo e mozzarella Burrata (stracciatella)</i>		
BRUSCHETTE CLASSICHE MISTE	400	3.4
<i>- Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
<i>- Mozzarella cotta, olio d'aglio.</i>		
BRUSCHETTE MEDITERRANEE MISTE	430	3.7
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, olive, capperi, olio di basilico.</i>		
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, funghi marinati.</i>		
BRUSCHETTE CON PANE DI MAIS	380	3.2
<i>Pane di mais tradizionale con ricotta, peperoni, pomodori.</i>		
COPERTO	50	0.4
<i>Coperto a persona</i>		

— Antipasti Tradizionali —

ANTIPASTO TRADIZIONALE <i>Novità</i>	2300	19.8
<i>Antipasti assortiti per 3-4 persone: torta salata al mais, salsicce di vitello fatte in casa, 2 tipi di formaggi Albanese, olive, verdure sottaceto, crocchette di patate</i>		
POLPETTE DI VERDURE	520	4.4
<i>Polpette di verdure con formaggio feta.</i>		
<i>Servite con crema di yogurt. (5 pezzi)</i>		
TORTA SALATA DI SPINACI	520	4.4
<i>Tradizionale (byrek) ripiena di spinaci, formaggio feta ed erbe aromatiche. Cotta in forno a legna</i>		
'TAVË DHEU' TRADIZIONALE	570	4.9
<i>Vitello, ricotta albanese (gjizë), peperoni, pomodori e aglio.</i>		
<i>Servito con fette di pane di mais</i>		
PEPERONI ROSSI CON FORMAGGIO FETA	520	4.4
<i>Peperoni rossi arrostiti in forno a legna, marinate con olio, aglio e prezzemolo, con formaggio feta.</i>		
CACIOCAVALLO ALBANESE <i>Novità</i>	480	4.1
<i>Formaggio giallo Albanese (kaçkavall), impanato e fritto</i>		
FORMAGGIO FETA AL FORNO	480	4.1
<i>Formaggio feta con pomodori, origano e olio d'oliva.</i>		
<i>Cotto in forno a legna.</i>		

— Antipasti Continetali —

	Lek	Eur
FUNGHI TRIFOLATI	550	4.7
<i>Funghi champignons saltati in padella con burro, aglio ed erbe aromatiche</i>		
TARTARE DI BARBABIETOLA <i>Novità</i>	450	3.9
<i>Barbabietola, ricotta, noci, avocado, fette di arancia</i>		
ANTIPASTO TOSCANO <i>Novità</i>	550	4.7
<i>Crostini di polenta croccante con ragu di fegatini di pollo alla toscana</i>		
SALSICCE DI VITELLO ARTIGIANALI	700	6.0
<i>Salsicce di vitello fatte in casa, servite con polenta croccante</i>		
SPRING ROLLS	550	4.7
<i>Involtini 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>		
SPICCHI DI PATATE	420	3.6
<i>Patate croccanti con la bucia, marinate con spezie e servite con salsa accompagnante</i>		
PATATE NOVELLE AL TARTUFO	520	4.4
<i>Patate novelle al forno con crema tartufata, Grana, burro e rosmarino</i>		
FORMAGGIO FETA CON MIELE	520	4.4
<i>Formaggio feta avvolto in pasta filo. Cotto in forno a legna, con miele.</i>		
VERDURE DI STAGIONE	470	4.0
<i>Verdure di stagione (al vapore o grigliate a seconda del periodo) passate in burro, aglio ed erbe</i>		
TARTARE DI MANZO	1200	10.3
<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>		
PECORINO	1050	9.0
<i>Pecorino DOP stagionato (Treviso) servito con marmellata d'arancia fatta in casa</i>		
AFFETTATI MISTI	1100 9.5 (media)	1600 13.8 (grande)
<i>Selezione di formaggi e salumi italiani, serviti con grissini, olive e marmellata.</i>		

Antipasti Mare

	Lek	Eur
CROSTINI AL SALMONE AFFUMICATO	580	5.0
<i>Crostini con salmone affumicato, Philadelphia, capperi, cetrioli.</i>		
CROCCHETTE DI PESCE	580	5.0
<i>Crocchette di merluzzo e patate (5 pezzi)</i>		
TARTARE DI GAMBERETTI <i>Novità</i>	990	8.2
<i>Gamberetti della regione tartare (crudi), con avocado pomodori e scorza di limone</i>		
GAMBERI AL OUZO	1050	9.0
<i>Gamberi con crema rosa, aromatizzati con ouzo e salvia.</i>		
CALAMARETTI AL FORNO	850	7.3
<i>Calamaretti al forno con salsa di pomodoro, olive e capperi.</i>		
POLPO ALLA GRIGLIA	1450	12.5
<i>Polpo fresco della regione servito con patate novelle e rosmarino</i>		
GAMBERI SELVATICI	900/100 gr	7.7/ 100 gr
<i>Gamberi freschi selvatici (tigre) della regione. Possono essere serviti alla griglia, crudi o al forno sotto sale</i>		

Insalate

AGRODOLCE CON PETTO D'ANATRA <i>Novità</i>	700	6.0
<i>Misto di foglie verdi, filetto d'anatra alla griglia, arancia, noci tostate e semi di zucca, pera e condimento agro dolce</i>		
CESARE	550	4.7
<i>Lattuga, petti di pollo, crostini, mais, Grana, salsa Cesare.</i>		
DETOX	550	4.7
<i>Misto di foglie verdi con avocado, semi di zucca, sesamo, crema di yogurt.</i>		
CAPRESE <i>Novità</i>	550	4.7
<i>Mozzarella Fior di latte, pomodori, basilico, olio extra vergine</i>		
ARTIGIANO	550	4.7
<i>Rucola e lattuga misti, petti di pollo, arancia, sedano, noci, Gorgonzola e salsa di miele e senape.</i>		
RUCOLA & GRANA	530	4.5
<i>Rucola, pomodorini, Grana e riduzione di aceto balsamico.</i>		
INSALATA GRECA	470	3.9
<i>Pomodori, cipolle, olive, cetrioli, lattuga, formaggio feta (1/2 porzione), olio extra vergine di oliva</i>		
QUINOA VERDURE E AVOCADO <i>Novità</i>	700	6.0
<i>Quinoa bicolore, con verdure di stagione, avocado, formaggio feta e limone</i>		
INSALATA DI AVOCADO E GAMBERI	700	6.0
<i>Misto di foglie verdi, avocado, gamberi, pomodorini, fragole e salsa vinaigrette</i>		
RUCOLA, BURRATA E CRUDO	790	6.8
<i>Rucola, Burrata, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di Grana, e riduzione di aceto balsamico.</i>		

Zuppe

	Lek	Eur
ZUPPA DI LENTICCHIE <i>Novità</i>	390	3.2
<i>Vellutata di lenticchie, castagne al forno e olio piccante (con brodo di carne)</i>		
ZUPPA DI POLLO TRADIZIONALE	420	3.6
<i>Ricetta tradizionale con pollo fresco, riso, uova e limone</i>		
CREMA DI VERDURE	370	3.2
<i>Vellutata di verdure con crostini all'aglio</i>		
ZUPPA AI FRUTTI DI MARE	650	5.6
<i>Zuppa di pesce con gamberetti, calamari, cozze e pesce del giorno. Servito con pane all'aglio.</i>		

Pasta

LASAGNA	580	5.0
<i>Lasagna al ragù di salsicchia e funghi, béchamela e Grana</i>		
RAVIOLI ITALIA	580	5.0
<i>Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro e mozzarella</i>		
RAVIOLI AL TARTUFO	750	6.4
<i>Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci, con salsa tartufata.</i>		
CACIO E PEPE dello CHEF <i>Novità</i>	850	7.3
<i>Spaghettoni con Pecorino Romano e pepe nero. Puoi scegliere di condirli con pancetta croccante o pistacchio</i>		
CASARECCE ALFREDO	750	6.4
<i>Casarecce, petti di pollo, funghi, spinaci, noci tostate, e crema Alfredo con Grana</i>		
PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO	1050	9.0
<i>Pappardelle con filetto di manzo fresco e funghi porcini</i>		

Pasta Mare

PASTA AL SAPORE DI MARE <i>Novità</i>	1200	10.3
<i>Linguine con scampi, gamberi, cozze etc e pomodorini</i>		
STROZZAPRETI CON SALMONE E GAMBERI	850	7.3
<i>Strozzapreti con salmone, gamberi, salsa di pomodoro, sesame. Bagnatini con grappa e serviti con caviale rosso.</i>		
LINGUINE AI GAMBERONI <i>Novità</i>	1050	9.0
<i>Linguine con gamberoni (tigre) freschi di mare Adriatico, pomodorini e zucchine.</i>		

Risotto

RISOTTO CON POLLO E VERDURE	780	6.7
<i>Risotto alle verdure di stagione, filetto di pollo alla griglia, e scaglie di Grana</i>		
RISOTTO CON SALSICCIA E FUNGHI <i>Novità</i>	890	7.6
<i>Risotto con salsiccia di vitello fatta in casa, e misto di funghi</i>		

Secondi

	Lek	Eur
FILETTO DI POLLO CON VERDURE	800	6.9
<i>Filetto di pollo fresco cotto alla griglia, con verdure (al vapore o grigliate a seconda del periodo) e salsa aioli</i>		
SCALOPPINE PRINCIPESSA	950	8.1
<i>Scaloppine di maiale con asparagi e mozzarella</i>		
AMERICAN BURGER	1050	9.0
<i>Panino fatto in casa, burger da 100% manzo fresco Albanese, pancetta, funghi, Cheddar, patate novelle e salsa ai Porcini.</i>		
BRACIOLE D'AGNELLO	1400	12.0
<i>Agnello fresco allevato in Albania (taglio francese), alla griglia, servito con patate croccanti.</i>		
PETTO D'ANATRA AL VINO PORTO <i>Novità</i>	1580	13.6
<i>Petto d'anatra francese servito con salsa al vino Porto e spezie e purea di patate</i>		
FILETTO DI VITELLO	1580	13.6
<i>Filetto di vitello fresco della regione. Viene servito:</i>		
❖ ALLA GRIGLIA di carbone; con purè di patate e funghi		
❖ IN PADELLA con funghi misti e crema al tartufo		
❖ TAGLIATA con rucola, Grana e riduzione di aceto balsamico.		
CHATEAUBRIAND CON FUNGHI	1950	16.8
<i>Chateaubriand di vitello fresco allevato in Albania, servito in piastra con salsa ai funghi e Marsala e patate novelle</i>		
FILLETO DI BRANZINO SELVATICO <i>Novità</i>	1800	15.0
<i>Filetto di branzino selvatico (secondo la disponibilità) con scaglie di patate dolci, spinaci saltati con pinoli e crema di guacamole</i>		
FILETTO DI SALMONE CON QUINOA	1550	13.3
<i>Filetto di salmone alla griglia servito con quinoa e avocado</i>		

Tagli pregiati

BISTECCA ALLA FIORENTINA	650/100gr	5.6/100 gr
RIB EYE	2700 /250gr	23.2 /250gr
<i>Contorni 400 lek</i>	<i>Salse 200 lek</i>	
<i>Funghi Trifolati</i>	<i>Aioli</i>	
<i>Spicchi di patate</i>	<i>Barbeque</i>	
<i>Patate novella al tartufo</i>	<i>Maionese al tartufo</i>	
<i>Patatine fritte</i>		

Vini Rossi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
DARD <i>Nero D'Avola/ IT / 2018 /13%</i>	350	1750
NAPOLEON RESERVE <i>Syrah/ FR / 2017 /12.5%</i>	400	2000
ARENILE <i>Montepulciano/ IT / 2018 /13%</i>	350	1750
AL PASSO LENTO <i>Syrah, Negro Amraro / IT / 2019 /14%</i>	560	2800
IMPURE MALBEC <i>Malbec / AR / 2017 /14%</i>	520	2600
PALADIN SYRAH <i>Syrah / IT / 2017 /13.5%</i>	600	3000

Vini Bianchi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
NAPOLEON RESERVE <i>Viognier / FR / 2018 / 12.5%</i>	400	2000
LA FERLA <i>Inzolia/ IT/ 2019 /12%</i>	360	1800
FARINA PINOT <i>Pinot Grigio/ IT / 2017 / 12.5%</i>	400	2000
PALADIN SAUVIGNON <i>Sauvignon Blanc/ IT/ 2019/ 12.5%</i>	600	3000
TERRE D'AIONE <i>Greco di Tufo/ IT/ 2019/ 13%</i>	650	3200

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>	350
Niksicko	<i>0.33l bionda/scura</i>	300
Veltins	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	350
Paulaner	<i>0.5 l Weisse</i>	400
La Trappe	<i>0.33l purr/ witte/ dubbel</i>	650
Baladin Artizanale	<i>0.33l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	750

Bevande

Acqua Qafshatama/Glina	<i>0.5 l in plastica</i>	100
Acqua Qafshatama	<i>0.75 l, in vetro</i>	220
San Pelegrino	<i>0.75 l</i>	300
Frizzanti	<i>0.25l Coca Cola/ Fanta/ Sprite</i>	190
Rinfrescanti	<i>0.33 l Ice Tea/ Bravo/Lemon Soda</i>	210
Red bull	<i>0.25l</i>	350
Rose Lemonade		450

