



ARTIGIANO



[artigiano\\_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

## — Antipasti Classici —

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

## — Antipasti Tradizionali —

<b>CACIOCAVALLO ALBANESE</b> <i>Novità</i>	450	3.8
<i>Formaggio giallo Albanese (kaçkavall), impanato e fritto</i>		
<b>POLPETTE DI VERDURE</b>	520	4.4
<i>Polpette di verdure con formaggio feta.</i>		
<i>Servite con crema di yogurt. (5 pezzi)</i>		
<b>TORTA SALATA DI SPINACI</b>	520	4.4
<i>Tradizionale (byrek) ripiena di spinaci, formaggio feta ed erbe aromatiche. Cotta in forno a legna</i>		
<b>'TAVË DHEU' TRADIZIONALE</b>	570	4.9
<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>	520	4.4
<i>Peperoni rossi arrostiti in forno a legna, marinate con olio, aglio e prezzemolo, con formaggio feta.</i>		
<b>FORMAGGIO FETA AL FORNO</b>	480	4.1
<i>Formaggio feta con pomodori, origano e olio d'oliva.</i>		
<i>Cotto in forno a legna.</i>		
<b>ANTIPASTO TRADIZIONALE</b>	2300	19.8
<i>Antipasti assortiti per 3-4 persone: 2 tipi di formaggi Albanese salsicce di vitello fatte in casa, tortino di spinaci, peperoni e crocchette di patate</i>		

## Antipasti Mare

	Lek	Eur
<b>CROSTINI AL SALMONE AFFUMICATO</b>	580	5.0
<i>Crostini con salmone affumicato, Philadelphia, capperi, cetrioli.</i>		
<b>CROCCHETTE DI PESCE</b>	580	5.0
<i>Crocchette di merluzzo e patate (5 pezzi)</i>		
<b>TARTARE DI GAMBERETTI</b> <i>Novità</i>	990	8.2
<i>Gamberetti della regione tartare (crudi), con avocado pomodori e scorza di limone</i>		
<b>CAPELANTE GRATINATE</b> <i>Novità</i>	380	3.2/ pz
<i>Capelanate gratinate al forno con erbe aromatiche e pangrattato</i>		
<b>INSALATA DI MARE</b> <i>Novità</i>	1250	10.7
<i>Gamberi, calamari, polpi, seppie e cozze marinate con olio d'oliva extra vergine, limone e aglio</i>		
<b>GAMBERI AL OUZO</b>	1050	9.0
<i>Gamberi con crema rosa, aromatizzati con ouzo e salvia.</i>		
<b>CALAMARETTI AL FORNO</b>	850	7.3
<i>Calamaretti al forno con salsa di pomodoro, olive e capperi.</i>		
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	1450	12.5
<i>Polpo fresco della regione servito con patate novelle e rosmarino</i>		
<b>GAMBERI SELVATICI</b>	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

<b>CESARE</b>	550	4.7
<i>Lattuga, petti di pollo, crostini, mais, Grana, salsa Cesare.</i>		
<b>DETOX</b>	550	4.7
<i>Misto di foglie verdi con avocado, semi di zucca, sesamo, crema di yogurt.</i>		
<b>CAPRESE</b> <i>Novità</i>	550	4.7
<i>Mozzarella Fior di latte, pomodori, basilico, olio extra vergine</i>		
<b>ARTIGIANO</b>	550	4.7
<i>Rucola e lattuga misti, petti di pollo, arancia, sedano, noci, Gorgonzola e salsa di miele e senape.</i>		
<b>RUCOLA &amp; GRANA</b>	530	4.5
<i>Rucola, pomodorini, Grana e riduzione di aceto balsamico.</i>		
<b>INSALATA GRECA</b>	470	3.9
<i>Pomodori, cipolle, olive, cetrioli, lattuga, formaggio feta (1/2 porzione), olio extra vergine di oliva</i>		
<b>QUINOA E AVOCADO</b> <i>Novità</i>	700	6.0
<i>Quinoa bicolore, avocado, fragole, lime, menta Puoi aggiungere i gamberi con 150 lek extra</i>		
<b>INSALATA DI AVOCADO E GAMBERI</b>	700	6.0
<i>Misto di foglie verdi, avocado, gamberi, pomodorini, fragole e salsa vinaigrette</i>		
<b>RUCOLA, BURRATA E CRUDO</b>	790	6.8
<i>Rucola, Burrata, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di Grana, e riduzione di aceto balsamico.</i>		

## — Antipasti Continetali —

	Lek	Eur
<b>FUNGHI TRIFOLATI</b>	550	4.7
<i>Funghi champignons saltati in padella con burro, aglio ed erbe aromatiche</i>		
<b>SPRING ROLLS</b>	550	4.7
<i>Involtini ripieni di pollo e verdure. Serviti con salsa dolce piccante.</i>		
<b>SPRING ROLLS DI CARNE</b>	580	5.0
<i>Involtini croccanti ripieni di carne e verdure. Con salsa dolce piccante</i>		
<b>SPICCHI DI PATATE</b>	420	3.6
<i>Patate croccanti con la bucia, marinate con spezie e servite con salsa accompagnante</i>		
<b>PATATE NOVELLE AL TARTUFO</b>	520	4.4
<i>Patate novelle al forno con crema tartufata, Grana, burro e rosmarino</i>		
<b>SALSICCE DI VITELLO CON PURE DI PATATE</b>	700	6.0
<i>Salsicce di vitello fatte in casa, servite con pure di patate. Passate al forno</i>		
<b>FORMAGGIO FETA CON MIELE</b>	520	4.4
<i>Formaggio feta avvolto in pasta filo. Cotto in forno a legna, con miele.</i>		
<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	470	4.0
<i>Verdure di stagione (al vapore o grigliate a seconda del periodo) passate in burro, aglio ed erbe</i>		
<b>TARTARE DI MANZO</b>	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>		
<b>PECORINO</b>	1050	9.0
<i>Pecorino DOP stagionato (Treviso) servito con marmellata d'arancia fatta in casa</i>		
<b>AFFETTATI MISTI</b>	1100	9.5 (media)
	1600	13.8 (grande)
<i>Selezione di formaggi e salumi italiani, serviti con grissini, olive e marmellata.</i>		

## — Zuppe —

<b>ZUPPA DI POLLO TRADIZIONALE</b>	420	3.6
<i>Ricetta tradizionale con pollo fresco, riso, uova e limone</i>		
<b>CREMA DI VERDURE</b>	370	3.2
<i>Vellutata di verdure con crostini all'aglio</i>		
<b>ZUPPA AI FRUTTI DI MARE</b>	650	5.6
<i>Zuppa di pesce con gamberetti, calamari, cozze e pesce del giorno. Servito con pane all'aglio.</i>		
<b>ZUPPA DI PESCE SELVATICO</b> <i>Novità</i>	650	5.6
<i>Specialità! Zuppa cremosa con pesce selvatico</i>		

## Pasta

	Lek	Eur
<b>LASAGNA</b>	580	5.0
<i>Lasagna al ragù di salsicchia e funghi, béchamela e Grana</i>		
<b>RAVIOLI ITALIA</b>	580	5.0
<i>Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro e mozzarella</i>		
<b>RAVIOLI AL TARTUFO</b>	750	6.4
<i>Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci, con salsa tartufata.</i>		
<b>ORECCHIETTE AL PESTO E BURRATA</b> <i>Novità</i>	750	6.4
<i>Orecchiette con pesto di basilico, ½ burrata e noci tostate</i>		
<b>CASARECCE ALFREDO</b>	750	6.4
<i>Casarecce, petti di pollo, funghi, spinaci, noci tostate, e crema Alfredo con Grana</i>		
<b>PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO</b>	1050	9.0
<i>Pappardelle con filetto di manzo fresco e funghi porcini</i>		

## Pasta Mare

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

## Risotto

<b>RISOTTO CON POLLO E VERDURE</b>	780	6.7
<i>Risotto alle verdure di stagione, filetto di pollo alla griglia, e scaglie di Grana</i>		
<b>RISOTTO DI MARE</b>	900	7.7
<i>Risotto con salmon, gamberi, pomodorini e scaglie di Grana</i>		

## Secondi

	Lek	Eur
<b>FILETTO DI POLLO CON VERDURE</b>	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>		
<b>SCALOPPINE PRINCIPESSA</b>	950	8.1
<i>Scaloppine di maiale con asparagi e mozzarella</i>		
<b>AMERICAN BURGER</b>	1050	9.0
<i>Panino fatto in casa, burger da 100% manzo fresco Albanese, pancetta, funghi, Cheddar, patate novelle e salsa ai Porcini.</i>		
<b>BRACIOLE D'AGNELLO</b>	1400	12.0
<i>Agnello fresco allevato in Albania (taglio francese), alla griglia, servito con patate croccanti.</i>		
<b>CONTROFILETTO DI VITELLO AI FUNGHI <i>Novità</i></b>	1300	11.2
<i>Controfiletto di vitello fresco al forno con funghi, panna e grana</i>		
<b>FILETTO DI VITELLO</b>	1580	13.6
<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>	1950	16.8
<i>Chateaubriand di vitello fresco allevato in Albania, servito in piastra con salsa ai funghi e Marsala e patate novelle</i>		
<b>FILLETO DI BRANZINO SELVATICO <i>Novità</i></b>	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>		
<b>FILETTO DI SALMONE CON QUINOA</b>	1550	13.3
<i>Filetto di salmone alla griglia servito con quinoa e avocado</i>		

### Tagli pregiati

<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b>	650/100gr	5.6/100 gr
<b>RIB EYE</b>	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>
<b>DARD</b> <i>Nero D'Avola/ IT / 2018 /13%</i>	350	1750
<b>NAPOLEON RESERVE</b> <i>Syrah/ FR / 2017 /12.5%</i>	350	1750
<b>ARENILE</b> <i>Montepulciano/ IT / 2018 /13%</i>	350	1750
<b>AL PASSO LENTO</b> <i>Syrah, Negro Amraro / IT / 2019 /14%</i>	560	2800
<b>IMPURE MALBEC</b> <i>Malbec / AR / 2017 /14%</i>	520	2600
<b>PALADIN SYRAH</b> <i>Syrah / IT / 2017 /13.5%</i>	600	3000

## Vini Bianchi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<b>NAPOLEON RESERVE</b> <i>Viognier / FR / 2018 / 12.5%</i>	350	1750
<b>LA FERLA</b> <i>Inzolia/ IT/ 2019 /12%</i>	360	1800
<b>FARINA PINOT</b> <i>Pinot Grigio/ IT / 2017 / 12.5%</i>	400	2000
<b>PALADIN SAUVIGNON</b> <i>Sauvignon Blanc/ IT/ 2019/ 12.5%</i>	600	3000
<b>TERRE D'AIONE</b> <i>Greco di Tufo/ IT/ 2019/ 13%</i>	600	3000

## Birre

<b>Stella Artois alla spina</b> 0.25 l bionda	240
<b>Stella Artois alla spina</b> 0.5 l bionda	480
<b>Korca</b> 0.33 l bionda/scura	250
<b>Heineken</b> 0.33 l bionda	300
<b>Niksicko</b> 0.33l bionda/scura	260
<b>Veltins</b> 0.33 l 0% alcohol	300
<b>Paulaner</b> 0.5 l Weisse	400
<b>La Trappe</b> 0.33l purr/ witte/ dubbel	650
<b>Baladin Artizanale</b> 0.33l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac	750

## Bevande

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

