



ARTIGIANO



[artigiano_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

— 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 te 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	490
<i>Me proshutë crudo dhe mozzarella Burrata (stracciatella)</i>	
BRUSCHETTE KLASIKE MIKS	290
<i>- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash. - Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.</i>	
BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS	390
<i>- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku. - Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.</i>	
BRUSCHETTE ME BUKË MISRI	290
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specia, domate.</i>	
COPERTO	50
<i>Letër ngrënie, peceta, servise, etj (për person)</i>	

— Antipasta Artizionale —

QOFTE PERIMESH	440
<i>Qofte si të shtëpisë me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi.</i>	
BYREK ARTIZANAL ME SPINAQ	440
<i>Lakror me 2 petë me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru.</i>	
TAVË DHEU	440
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specia, domate e hudhër, shoqëruar me bukë misri.</i>	
SPECA TË KUQ ME DJATHË	390
<i>Specia të kuq shoqëruar me djathë të bardhë.</i>	
ANTIPASTA E TRADITËS^{New}	2200
<i>Pjatancë mikse për 3-4 persona që përmban djathë të njomë, 2 lloje salsicësh, byrek me spinaq dhe kroketa patatesh.</i>	
DJATHË I SHTËPISË^{New}	390
<i>Djathë i njomë me qumësht dhie, i përgatitur nga ne.</i>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	390
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësi I, me domate, vaj e rigon. I pjekur në furrë druri.</i>	

— Antipasta Saponi —

KËRPUDHA TIGANI	490
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe erëza të freskëta</i>	
PURE ME VEZË THËLLËZE <i>New</i>	490
<i>Pure patatesh me të verdhë veze thëlleze, gjalp dhe Grana</i>	
SPINAQ KREMOZ <i>New</i>	490
<i>Spinaq i gatuar në tigan me pana, gorgonzola dhe arra</i>	
SALSIÇE ARTIZANALE GICI <i>New</i>	650
<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. Pjekur në zgarë qymyri</i>	
SPRING ROLLS	490
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule, 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>	
DJATHË NË PETË ME MJALTË	440
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
PATATE BABY FURRE ME TARTUF <i>New</i>	490
<i>Patate baby pjekur në furrë me krem tartufi, djathë Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
PATATE TË SKUQURA	290
<i>Patate të skuqura shtëpie (jo të ngrira).</i>	
PERIME TË STINËS	440
<i>Perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
TARTAR VIÇI	980
<i>Tartar me fileto viçi të freskët vendi (i pagatuar), marinuar vaj ulliri ekstra të virgjër, piper dhe limon, shërbyer me krem tartufi dhe petale Grana.</i>	
PECORINO I MATURUAR DOP	980
<i>Pecorino nga zona e Trevisos në Itali i maturuar 24 muaj. Shoqëruar me reçel portokalli.</i>	
ITALIAN MIX	980 e mesme 1490 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura shoqëruar me grissini, ullinj dhe reçel</i>	

— Antipasta Mare —

- BRUSCHETTA ME SALMON TË TYMOSUR** 490
Bruschetta me salmon të tymosur, krem Philadelphia, kapëri, kastravec dhe kopër
- KROKETA ME PATATE E SALMON** 490
Kroketa me patate dhe mix salmon të freskët, të tymosur (5 copë). Shoqërohet me salcë yoghurt kremoze
- TAVË KARKALECASH ME OUZO** 750
Karkaleca të vegjël të thellesisë me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.
- CALAMARETTI FURRE** 750
Kallamarë të vegjël me salcë domatesh, ullinj dhe capëri, shuar me verë dhe pjekur në furrë.
- OKTAPOD NË ZGARË** 980
Oktapod i freskët vendi, i pjekur në zgarë qymyri, shoqëruar me patate krokante dhe erëza
- KARKALECA TË EGËR VENDI** 650 / 100 gr
Karkaleca të egër (tigër) të vendit, cilësia e I. Mund të shërbehen në zgarë, në kripë ose crudo

— Antipasta Saporì —

- SALLATË CAESAR** 490
Sallatë jeshile, shirita fileto pule, bukë e thekur, misër, Grana, salcë Caesar
- SALLATË DETOX** 490
Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli të pjekura, susam, rrënjë fasulesh dhe dressing me krem kosi
- SALLATË ARTIGIANO** 490
Miks rukola e sallatë jeshile, shirita fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola, dressing me mjaltë e mustardë
- CAPRESE** ^{New} 490
Domate, mozzarella Fior di latte, borzilok, vaj ulliri ekstra i virgjër.
- SALLATA E KRETËS** 440
Domate, qepë, ullinj, kastravecë, sallatë jeshile, djathë të bardhë deleje (1/2 e porcionit), vaj ulliri ekstra të virgjër.
- SALLATË ME AVOKADO E KARKALECA** 650
Mix gjethesh, avokado, karkaleca, pomodorini, luleshtydhe dhe dressing vinaigrette
- RUCOLA & GRANA** 490
Sallatë rukola, pomodorini, copa Grana dhe reduksion uthulle balsamike të ëmbël
- QUINOA E AVOKADO** ^{New} 650
Quinoa, avokado, shirita fileto pule, sallatë, ullinj, djathë i bardhë, domate
- RUKOLA, BURRATA E CRUDO** ^{New} 750
Rukola, mozzarella Burrata me zemër qumështi, proshutë crudo, pomodorini, reduksion uthulle balsamike të ëmbël

Supa Klasike

SUPË PULË	390
<i>Supë kremoze me pulë të freskët fshati me perime</i>	
SUPË KREMOZE PERIMESH	350
<i>Supë me kremoze perime shoqëruar me bukë të thekur me erëza</i>	
SUPË DOMATESH	350
<i>Supë domatesh aromatizuar me vaj tartufi</i>	
SUPË DETI	650
<i>Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër</i>	

Pasta Gustose

RAVIOLI ITALIA	490
<i>Ravioli jeshile të përgatitura nga ne, të mbushura me ricotta e spinaq, me salcë domate e mozzarella të freskët</i>	
RAVIOLI ME TARTUF	650
<i>Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi</i>	
RAVIOLI ALLA FIORENTINA ^{New}	750
<i>Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me mish nga pjesë Fiorentina dhe salcë mishi</i>	

Pasta Saponi

CASARECCE ALFREDO	650
<i>Makarona Casarecce, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq, arra të tiganisura dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
LINGUINE BEL PAESE ^{New}	650
<i>Linguine të markës De Cecco me burrata (1/2), pistachio dhe perime. Aromatizuar me lime e mente</i>	
TAGLIATELLE BOLOGNESE	490
<i>Tagliatelle të freskëta me ragù bolognese me 100% mish viçi të freskët vendi</i>	
PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI	980
<i>Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini</i>	
STROZZAPRETI ME SALMON E KARKALECA	750
<i>Pastë e shkurtër me salmon, karkaleca, salcë domate dhe susam. Shuar me grappa dhe shoqëruar me haviar të kuq</i>	
LINGUINE ME FRUTA DETI	850
<i>Linguine (marka italiane De Cecco) me karkaleca, kallamarë, sepie, oktapod, midhje dhe pomodorini</i>	

Risotto

RISOTTO ME PULË E PERIME ^{New}	750
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgarë dhe petale Grana</i>	
RISOTTO ME KARKALECA TË EGËR ^{New}	980
<i>Risotto me karkaleca cilësi e I (tigër, vendi), pomodorini dhe feta kungulli</i>	

Ju mund ti shtoni pastes ose risottos suaj petale tartufi të freskët me extra 400 lek

Pjata Kontinentale

FILETO PULE ME PERIME 750

Gjoks nga pule e freskët vendi, shoqëruar me perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) dhe salcë Aioli

FILETO PULE MEXICANA *New* 750

Gjoks nga pule e freskët vendi, me specë, miser, fasule të kuqe dhe salcë domate pikante

BEEF ME GJALP ERËZASH *New* 1200

Biftek nga viç i freskët vendi, pjekur në zgarë qymyri. Shoqërohet me patate krokante dhe gjalp erëzash

BËRXOLLË GICI 800

Bërçollë nga gic i freskët vendi, shoqëruar me patate baby dhe salcë nga lëng mishi me trumzë

BRINJË QENGJI 1300

Brinjë qengji të freskët vendi (me prerjen franceze), pjekur në zgarë dhe shoqëruar me patate krokante.

AMERICAN BURGER 980

Bukë burgeri e bërë nga ne, qofte me 100% mish viçi të freskët vendi, pançetë, kërpudha, djathë Cheddar, patate krokante dhe salcë me kërpudha Porcini

FILETO VIÇI *New* 1490

Fileto nga viç i freskët vendi. Shërbehet:

- ❖ **NË ZGARË** qymyri; me pure patatesh dhe kërpudha tigan
- ❖ **NË TIGAN** me krem tartufi dhe kërpudha miks.
- ❖ **TAGLIATA** prerë në feta. Me rukola, Grana dhe aceto

CHATEAUBRIAND ME KËRPUDHA 1880

Pjesë e përzgjedhur nga fileto e viçit të freskët. Shoqërohet me kërpudha, patate baby e salcë Demi-Glace

FILETO LEVREKU AQUA PAZZA *New* 1300

Levrek i filetuar, gatuar në tigan me ullinj, salcë domate, pomodorini dhe erëza

FILETO SALMONI ME QUINOA 1300

Fileto salmoni e pjekur në zgarë me sallatë quinoa e avocado

Premium meats

BISTECCA ALLA FIORENTINA 600 / 100 gr
RIB EYE 2400 / 250 gr

Shoqëruese 400 lek

Kërpudha tigan

Pure me grana

Patate baby me tartuf

Spinaq kremoz

Patate të skuqura

Salca 200 lek

Piper i zi

Hot Barbeque

Majonezë tartufi

*Ju mund ti shtoni pjatës suaj
petale tartufi të freskët me extra 400 lek*

— Verëra të kuqe —

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

— Verëra të bardha —

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

— Birra —

Stella Artois Kriko	<i>0.25 l bjonde</i>	200
Stella Artois Kriko	<i>0.5 l bjonde</i>	400
Puka Kriko	<i>0.4 l bjonde</i>	250
Korca	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	250
Heineken	<i>0.33 l bjonde</i>	300
Niksicko	<i>0.33l bjonde/ e zezë</i>	260
Veltins	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	300
Paulaner	<i>0.5 l e turbullt</i>	450
Baladin Artizanale	<i>0.33l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	700

— 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/ Sprite</i>	180
Freskuese	<i>0.33 l Ice Tea/ Bravo/Lemon Soda</i>	200
Red bull	<i>0.25l</i>	350
Rose Lemonade		450

