



ARTIGIANO



[artigiano_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

— Antipasta Klasike —

FOCACCIA ME ROZMARINË	300
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
FOCACCIA ME SUSAM	300
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana te grirë</i>	
FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË	420
<i>Focaccia me djathë të bardhë deleje, vaj e rigon</i>	
FOCACCIA ME DOMATE E DJATHË	420
<i>Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.</i>	
FOCACCIA ME MOZZARELLA E GRANA	420
<i>Focaccia (tip pite) me mozzarella, Grana e vaj hudhrash.</i>	
BRUSCHETTE ME BURRATA E CRUDO	530
<i>Me proshutë crudo dhe mozzarella Burrata (stracciatella)</i>	
BRUSCHETTE KLASIKE MIKS	400
<i>- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash. - Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.</i>	
BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS	430
<i>- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku. - Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.</i>	
BRUSCHETTE ME BUKË MISRI	380
<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 —

ANTIPASTË MIKSE E TRADITËS ^{New}	2300
<i>Pjatancë mikse për 3-4 persona që përmban pispili, salsiçe artizionale viçi, 2 lloje djathërash shqipëtar, turshi të shtëpisë, ullinj dhe kroketa patatesh.</i>	
QOFTE PERIMESH	520
<i>Qofte si të shtëpisë me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi.</i>	
BYREK ARTIZANAL ME SPINAQ	520
<i>Lakror me 2 petë me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru.</i>	
TAVË DHEU	570
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specia, domate e hudhër, shoqëruar me bukë misri.</i>	
SPECA TË KUQ ME DJATHË	520
<i>Specia të kuq shoqëruar me djathë të bardhë.</i>	
KAÇKAVALL I PJEKUR	480
<i>Djathë kaçkavall deleje, cilësia I, i pjekur.</i>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	480
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësi I, me domate, vaj e rigon. I pjekur në furrë druri.</i>	

— Antipasta Kontinentale —

KËRPUDHA TIGANI	550
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe petale Grana</i>	
TARTAR PANXHARI <i>New</i>	450
<i>Panxhar, ricotta, arra, avocado dhe portokall</i>	
ANTIPASTË TOSKANE <i>New</i>	550
<i>Bruschetta me polenta dhe ragu mëlçish pule, pjatë tipike e zonës së Toskanës</i>	
TAVË ME SALSICË VIÇI <i>New</i>	700
<i>Tavë me salsicë artizanale me mish viçi të freskët vendi, shoqëruar me polenta krokante</i>	
SPRING ROLLS	550
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
BEEF SPRING ROLLS	580
<i>Byreçka krokante të mbushura me mish viçi, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
PATATE "WEDGES"	420
<i>Patate të skuqura me lëkurën e vet, marinuar më erëza me salcën e vet shoqëruese</i>	
PATATE BABY FURRE ME TARTUF	520
<i>Patate baby pjekur në furrë me krem tartufi, djathë Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
DJATHË NË PETË ME MJALTË	520
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
PERIME TË STINËS	470
<i>Perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
TARTAR VIÇI	1200
<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	1050
<i>Pecorino nga zona e Trevisos në Itali i maturuar 24 muaj. Shoqëruar me reçel portokalli.</i>	
ITALIAN MIX	1100 e mesme 1600 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura shoqëruar me grissini, ullinj dhe reçel</i>	

Antipasta Deti

BRUSCHETTA ME SALMON TË TYMOSUR	580
<i>Bruschetta me salmon të tymosur, Philadelphia, kapëri e kastravec</i>	
KROKETA PESHKU	580
<i>Kroketa me merluc e patate dhe krustë kadaifi (5 copë)</i>	
TARTAR KARKALECASH ^{New}	990
<i>Tartar (crudo) me karkaleca të vegjël të thellësisë, avocado, tul domateje dhe lëkurë limoni</i>	
TAVË KARKALECASH ME OUZO	1050
<i>Tavë karkalecash me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.</i>	
CALAMARETTI FURRE	850
<i>Tavë kallamarësh me salcë domatesh, ullinj dhe capëri.</i>	
OKTAPOD TIGANI	1450
<i>Oktapod i freskët vendi, shoqëruar me patate baby dhe rozmarinë</i>	
KARKALECA TË EGËR VENDI	900 / 100 gr
<i>Karkaleca të egër (tigër) të vendit, cilësia e I. Mund të shërbehen në zgarë, në kripë ose crudo.</i>	

Sallata

SALLATË ME GJOKS ROSE ^{New}	700
<i>Miks gjethesh, feta gjoks rose të pjekura, arra dhe fara kungulli portokall, dardhë dhe dressing të ëmbël-majhosh.</i>	
CAESAR	550
<i>Sallatë jeshile, fileto pule, bukë e thekur, misër, Grana, salcë Caesar</i>	
DETOX	550
<i>Miks gjethesh, avokado, pomodorini, fara kungulli, susam, krem kosi</i>	
CAPRESE	550
<i>Domate, mozzarella Fior di latte, borzilok, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
ARTIGIANO	550
<i>Miks rukola e sallatë jeshile, shirita fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola, dressing me mjaltë e mustardë</i>	
RUCOLA & GRANA	530
<i>Rukola, pomodorini, petale Grana, reduksion uthulle balsamike</i>	
FSHATI	470
<i>Domate, qepë, ullinj, kastravecë, sallatë jeshile, djathë të bardhë deleje (1/2 e porcionit), vaj ulliri ekstra të virgjër.</i>	
QUINOA ME PERIME E AVOKADO ^{New}	700
<i>Quinoa 2 ngjyrëshe, perime të stinës, avokado, djathë i bardhë, limon.</i>	
AVOKADO E KARKALECA	700
<i>Mix gjethesh, avokado, karkaleca, pomodorini, luleshtydhe dhe dressing vinaigrette</i>	
RUKOLA, BURRATA E CRUDO ^{New}	790
<i>Rukola, mozzarella Burrata me zemër qumështi, proshutë crudo, pomodorini, reduksion uthulle balsamike të ëmbël</i>	

Supa

- SUPË ME THJERRËZA E GËSHTENJA** *New* 390
Supë kremoze me lëng mishi, thjerrëza, gështenja të pjekura dhe vaj pikant
- SUPË PULE SHTEPIE** 420
Supë tradicionale me pulë të freskët, oriz, vezë e limon
- SUPË KREMOZE PERIMESH** 370
Supë me kremoze perime
- SUPË DETI** 650
Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër

Pasta

- TAVË LASAGNA** 580
Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me mish viçi të freskët dhe kërpudha, dhe shtresë me krem béchamel
- RAVIOLI ITALIA** 580
Ravioli jeshile me ricotta e spinaq, me salcë domate e mozzarella
- RAVIOLI ME TARTUF** 750
Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi
- CACIO E PEPE dello CHEF** *New* 850
Spaghettoni me krem djathi Pecorino e piper të zi, dhe sipër mund ti vendosni pançetë krokante ose pistachio
- CASARECCE ALFREDO** 750
Makarona Casarecce, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq, arra të tiganisura dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana
- PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI** 1050
Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini

Pasta Deti

- PASTA AL SAPORE DI MARE** *New* 1200
Linguine me miks deti: scampi, karkaleca, midhje etj dhe pomodorini
- STROZZAPRETI ME SALMON E KARKALECA** 850
Pastë e shkurtër me salmon, karkaleca, salcë domate dhe susam. Shuar me grappa dhe shoqëruar me haviar të kuq
- LINGUINE ME KARKALECA TË EGËR** *New* 1050
Linguine me karkaleca të egër (lloji tigër, vendi), pomodorini dhe feta kungulli

Risotto

- RISOTTO ME PULË E PERIME** 780
Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgare dhe petale Grana
- RISOTTO ME SALSICË E KËRPUDHA** *New* 890
Risotto me salsicë artizanale viçi, miks kërpudhash dhe petale Grana

Pjata Kryesore

FILETO PULE ME PERIME	800
<i>Gjoks nga pule e freskët vendi, shoqëruar me perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) dhe salcë Aioli</i>	
SCALOPPINE PRINCIPESSA <small>New</small>	950
<i>Escallopë gici të freskët vendi, gatuar në tigan me asparagë dhe mozzarella</i>	
AMERICAN BURGER	1050
<i>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</i>	
BRINJË QENGJI	1400
<i>Brinjë qengji të freskët vendi (me prerjen franceze), pjekur në zgarë dhe shoqëruar me patate krokante.</i>	
GJOKS ROSE ME VERË PORTO <small>New</small>	1580
<i>Fileto nga gjoks rose franceze i shërbyer me salcë vere Porto e aromatizuar me portokall e erëza dhe pure patateje</i>	
FILETO VIÇI	1580
<i>Fileto nga viç i freskët vendi. Shërbehet:</i>	
❖ 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	1950
<i>Pjesë e përzgjedhur nga fileto e viçit të freskët. Shoqërohet me kërpudha , patate baby e salcë Demi-Glace</i>	
FILETO LEVREKU TË EGËR <small>New</small>	1800
<i>Fileto levreku të egër (sipas disponibilitetit) me luspa patatesh afrikane, sauté spinaqi me stika dhe salcë guacamole</i>	
FILETO SALMONI ME QUINOA	1550
<i>Fileto salmoni e pjekur në zgarë me sallatë quinoa e avocado</i>	

Premium meats

BISTECCA ALLA FIORENTINA	650 / 100 gr		
RIB EYE	2700 / 250 gr		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><i>Shoqëruese 400 lek</i></p> <p><i>Kërpudha tigan</i></p> <p><i>Patate Wedges</i></p> <p><i>Patate baby me tartuf</i></p> <p><i>Patate të skuqura</i></p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><i>Salca 200 lek</i></p> <p><i>Aioli</i></p> <p><i>Hot Barbeque</i></p> <p><i>Majonezë tartufi</i></p> </td> </tr> </table>		<p><i>Shoqëruese 400 lek</i></p> <p><i>Kërpudha tigan</i></p> <p><i>Patate Wedges</i></p> <p><i>Patate baby me tartuf</i></p> <p><i>Patate të skuqura</i></p>	<p><i>Salca 200 lek</i></p> <p><i>Aioli</i></p> <p><i>Hot Barbeque</i></p> <p><i>Majonezë tartufi</i></p>
<p><i>Shoqëruese 400 lek</i></p> <p><i>Kërpudha tigan</i></p> <p><i>Patate Wedges</i></p> <p><i>Patate baby me tartuf</i></p> <p><i>Patate të skuqura</i></p>	<p><i>Salca 200 lek</i></p> <p><i>Aioli</i></p> <p><i>Hot Barbeque</i></p> <p><i>Majonezë tartufi</i></p>		

Verëra të kuqe

	<i>Gotë</i>	<i>Shishe</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

Verëra të bardha

	<i>Gotë</i>	<i>Shishe</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

Birra

Stella Artois Kriko	<i>0.25 l bjonde</i>	240
Stella Artois Kriko	<i>0.5 l bjonde</i>	480
Korca	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	250
Heineken	<i>0.33 l bjonde</i>	350
Niksicko	<i>0.33l bjonde/ e zezë</i>	300
Veltins	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	350
Paulaner	<i>0.5 l e turbullt</i>	450
La Trappe	<i>0.33l purr/ witte/ dubbel</i>	650
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>	190
Freskuese	<i>0.33 l Ice Tea/ Bravo/Lemon Soda</i>	210
Red bull	<i>0.25l</i>	350
Rose Lemonade		450

