



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 —

KAÇKAVALL I PJEKUR ^{New}	450
<i>Djathë kaçkavall deleje, cilësia I, i pjekur.</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>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	480
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësi I, me domate, vaj e rigon. I pjekur në furrë druri.</i>	
ANTIPASTË MIKSE E TRADITËS	2300
<i>Pjatancë mikse për 3-4 persona që përmban 2 lloje djathërash shqipëtar, salsicë artizanale viçi, specia të pjekur, byrek me spinaq dhe kroketa patatesh.</i>	

Antipasta Deti

BRUSCHETTA ME SALMON TË TYMOSUR	580
<i>Bruschetta me salmon të tymosur, Philadelphia, kaperi 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>	
CAPESANTE TË PJEKURA ^{New}	380 l/cp
<i>Guacka të pjekura në furrë me krustë erëzash dhe djathi të grirë</i>	
ANTIPASTË ME FRUTA DETI	1250
<i>Antipastë e ftohtë me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje, pomodorini, limon</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 caperi.</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

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 ^{New}	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 E AVOKADO ^{New}	700
<i>Quinoa 2 ngjyrëshe, avokado, luleshtydhe, lime, mente. Mund t'i shtoni karkaleca me extra 150 lek</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>	

Antipasta Kontinentale

KËRPUDHA TIGANI	550
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe petale Grana</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>	
TAVË ME SALSICË VIÇI	700
<i>Tavë me salsicë artizanale me mish viçi të freskët vendi, shoqëruar me pure patatesh në furrë</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>	

Supa Klasike

SUPË PULE SHTEPIE	420
<i>Supë tradicionale me pulë të freskët, oriz, vezë e limon</i>	
SUPË KREMOZE PERIMESH	370
<i>Supë me kremoze perime</i>	
SUPË DETI	650
<i>Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër</i>	
SUPË ME PESHK TË EGËR <i>New</i>	650
<i>Specialitet! Supë kremoze me copaza peshku të egër</i>	

Pasta

TAVË LASAGNA	580
<i>Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me mish viçi të freskët dhe kërpudha, dhe shtresë me krem béchamel</i>	
RAVIOLI ITALIA	580
<i>Ravioli jeshile me ricotta e spinaq, me salcë domate e mozzarella</i>	
RAVIOLI ME TARTUF	750
<i>Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi</i>	
ORECCHIETTE AL PESTO <i>New</i>	750
<i>Orecchiette me pesto borziloku, ½ e burrata dhe arra të tiganisura</i>	
CASARECCE ALFREDO	750
<i>Makarona Casarecce, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq, arra të tiganisura dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI	1050
<i>Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini</i>	

Pasta Deti

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

Risotto

RISOTTO ME PULË E PERIME	780
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgare dhe petale Grana</i>	
RISOTTO DETI <i>New</i>	900
<i>Risotto me salmon, karkaleca, pomodorini dhe petale Grana</i>	

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>	
KONDRAFILETO VICI ME KËRPUDHA <small>New</small>	1300
<i>Viç i freskët vendi me krem kërpudhash dhe grana pjekur në furrë</i>	
FILETO VIÇI	1580
<i>Fileto nga viç i freskët vendi. Shërbehët:</i>	
❖ NË ZGARË qymyri; me pure patatesh dhe kërpudha tigani	
❖ 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
<i>Shoqëruese 400 lek</i>	<i>Salca 200 lek</i>
<i>Kërpudha tigani</i>	<i>Aioli</i>
<i>Patate Wedges</i>	<i>Hot Barbeque</i>
<i>Patate baby me tartuf</i>	<i>Majonezë tartufi</i>
<i>Patate të skuqura</i>	

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>	350	1750
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>	350	1750
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>	600	3000

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>	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
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

