



# ARTIGIANO



[artigiano\\_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

DREKË

## — Antipasta Klasike —

<b>FOCACCIA ME ROZMARINË</b>	250
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
<b>FOCACCIA ME SUSAM</b>	250
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana te grirë</i>	
<b>FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË</b>	350
<i>Focaccia me djathë të bardhë deleje, vaj e rigon</i>	
<b>FOCACCIA ME DOMATE E DJATHË</b>	390
<i>Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.</i>	
<b>FOCACCIA ME MOZZARELLA E GRANA</b>	390
<i>Focaccia (tip pite) me mozzarella, Grana e vaj hudhrash.</i>	
<b>BRUSCHETTE ME BURRATA E CRUDO</b>	490
<i>Me proshutë crudo dhe mozzarella Burrata (stracciatella)</i>	
<b>BRUSCHETTE KLASIKE MIKS</b>	350
<i>- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash. - Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.</i>	
<b>BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS</b>	390
<i>- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku. - Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.</i>	
<b>BRUSCHETTE ME BUKË MISRI</b>	350
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specia, domate.</i>	
<b>COPERTO</b>	50
<i>Letër ngrënie, peceta, servise, etj (për person)</i>	

## — Antipasta Artizanale —

<b>QOFTE PERIMESH</b>	490
<i>Qofte si të shtëpisë me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi.</i>	
<b>BYREK ARTIZANAL ME SPINAQ</b>	490
<i>Lakror me 2 petë me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru.</i>	
<b>TAVË DHEU</b>	490
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specia, domate e hudhër, shoqëruar me bukë misri.</i>	
<b>SPECA TË KUQ ME DJATHË</b>	440
<i>Specia të kuq shoqëruar me djathë të bardhë.</i>	
<b>ANTIPASTA E TRADITËS</b> <i>New</i>	2200
<i>Pjatancë mikse për 3-4 persona që përmban djathë të njomë, 2 lloje salsiçesh, byrek me spinaq dhe kroketa patatesh.</i>	
<b>DJATHË I SHTËPISË</b> <i>New</i>	390
<i>Djathë i njomë me qumësht dhie, i përgatitur nga ne.</i>	
<b>DJATHË DELEJE NË FURRË</b>	390
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësi I, me domate, vaj e rigon. I pjekur në furrë druri.</i>	

## — Antipasta Saponi —

<b>KËRPUDHA TIGANI</b>	<b>530</b>
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe erëza të freskëta</i>	
<b>PURE ME VEZË THËLLËZE</b> <i>New</i>	<b>490</b>
<i>Pure patatesh me të verdhë veze thëlleze, gjalp dhe Grana</i>	
<b>SPINAQ KREMOZ</b> <i>New</i>	<b>490</b>
<i>Spinaq i gatuar në tigan me pana, gorgonzola dhe arra</i>	
<b>SALSIÇE ARTIZANALE GICI</b> <i>New</i>	<b>680</b>
<i>Salsiçe të freskëta përgatitur nga ne, me mish gici vendi dhe aromatizuar me fara finoku. Pjekur në zgarë qymyri</i>	
<b>LLUKANIK VIÇI</b> <i>New</i>	<b>800</b>
<i>Llukanik i përgatitur nga ne me mish viçi vendi, shoqëruar me salcë barbeque. Pjekur në zgarë qymyri</i>	
<b>SPRING ROLLS</b>	<b>530</b>
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
<b>BEEF SPRING ROLLS</b> <i>New</i>	<b>530</b>
<i>Byreçka krokante të mbushura me mish viçi, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
<b>DJATHË NË PETË ME MJALTË</b>	<b>490</b>
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
<b>PATATE BABY FURRE ME TARTUF</b> <i>New</i>	<b>490</b>
<i>Patate baby pjekur në furrë me krem tartufi, djathë Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
<b>PATATE TË SKUQURA</b>	<b>290</b>
<i>Patate të skuqura shtëpie (jo të ngrira).</i>	
<b>PERIME TË STINËS</b>	<b>440</b>
<i>Perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
<b>TARTAR VIÇI</b>	<b>980</b>
<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>	
<b>PECORINO I MATURUAR DOP</b>	<b>980</b>
<i>Pecorino nga zona e Trevisos në Itali i maturuar 24 muaj. Shoqëruar me reçel portokalli.</i>	
<b>ITALIAN MIX</b>	<b>980 e mesme 1490 e madhe</b>
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura shoqëruar me grissini, ullinj dhe reçel</i>	

## Antipasta Mare

- BRUSCHETTA ME SALMON TË TYMOSUR** 530  
*Bruschetta me salmon të tymosur, krem Philadelphia, kapëri, kastravec dhe kopër*
- KROKETA ME PATATE E SALMON** 530  
*Kroketa me patate dhe mix salmon të freskët, të tymosur (5 copë). Shoqërohet me salcë yoghurt kremoze*
- TAVË KARKALECASH ME OUZO** 800  
*Karkaleca të vegjël të thellesisë me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.*
- CALAMARETTI FURRE** 800  
*Kallamarë të vegjël me salcë domatesh, ullinj dhe capëri, shuar me verë dhe pjekur në furrë.*
- OKTAPOD NË ZGARË** 1200  
*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 crud*

## Antipasta Saponi

- SALLATË CAESAR** 530  
*Sallatë jeshile, shirita fileto pule, bukë e thekur, misër, Grana, salcë Caesar*
- SALLATË DETOX** 530  
*Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli të pjekura, susam, rrënjë fasulesh dhe dressing me krem kosi*
- SALLATË ARTIGIANO** 530  
*Miks rukola e sallatë jeshile, shirita fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola, dressing me mjaltë e mustardë*
- CAPRESE** <sup>New</sup> 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** 680  
*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** <sup>New</sup> 680  
*Quinoa, avokado, shirita fileto pule, sallatë, ullinj, djathë i bardhë, domate*
- RUKOLA, BURRATA E CRUDO** <sup>New</sup> 750  
*Rukola, mozzarella Burrata me zemër qumështi, proshutë crudo, pomodorini, reduksion uthulle balsamike të ëmbël*

## Supa Klasike

<b>SUPË PULË</b>	390
<i>Supë kremoze me pulë të freskët. *Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>SUPË KREMOZE PERIMESH</b>	350
<i>Supë me kremoze perime. *Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>SUPË DOMATESH</b>	350
<i>Supë domatesh me vaj tartufi. *Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>SUPË DETI</b>	650
<i>Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër</i>	

## Pasta Gustose

<b>RAVIOLI ITALIA</b>	530
<i>Ravioli jeshile me ricotta e spinaq, me salcë domate e mozzarella</i>	
<i>*Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>RAVIOLI ME TARTUF</b>	700
<i>Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi</i>	
<b>RAVIOLI ALLA FIORENTINA <sup>New</sup></b>	800
<i>Ravioli të freskëta të përgatitura nga ne, të mbushura me mish nga pjesë Fiorentina dhe salcë mishi</i>	

## Pasta Saponi

<b>CASARECCE ALFREDO</b>	700
<i>Makarona Casarecce, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq, arra të tiganisura dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
<b>TAGLIATELLE BEL PAESE <sup>New</sup></b>	680
<i>Tagliatelle dy ngjyrëshe me burrata (1/2), pistachio dhe perime.</i>	
<i>*Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>TAGLIATELLE BOLOGNESE</b>	530
<i>Tagliatelle të freskëta me ragù Bolognese me mish viçi të freskët</i>	
<i>*Shërbehet vetëm në drekë</i>	
<b>PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI</b>	980
<i>Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini</i>	
<b>STROZZAPRETI ME SALMON E KARKALECA</b>	800
<i>Pastë e shkurtër me salmon, karkaleca, salcë domate dhe susam. Shuar me grappa dhe shoqëruar me haviar të kuq</i>	
<b>LINGUINE ME FRUTA DETI</b>	900
<i>Linguine me karkaleca, kallamarë, sepie, oktapod, midhje dhe pomodorini</i>	

## Risotto

<b>RISOTTO ME PULË E PERIME <sup>New</sup></b>	750
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgarë dhe petale Grana</i>	
<b>RISOTTO ME KARKALECA TË EGËR <sup>New</sup></b>	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 <sup>New</sup> 750

*Gjoks nga pule e freskët me specë, miser, fasule dhe salcë domate  
\*Shërbehet vetëm në drekë*

### BEEF ME GJALP ERËZASH <sup>New</sup> 1300

*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 1350

*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 frekët vendi, pançetë, kërpudha, djathë Cheddar, patate krokante dhe salcë me kërpudha Porcini*

### FILETO VIÇI <sup>New</sup> 1550

*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 1900

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

### FILETO NGA PESHK I EGËR <sup>New</sup> 1800

*Fileto peshku të egër sipas disponibilitetit,  
me luspa patatesh afrikane, sauté spinaqi me stika  
dhe salcë guacamole*

### FILETO SALMONI ME QUINOA 1350

*Fileto salmoni e pjekur në zgarë me sallatë quinoa e avocado*

### Premium meats

<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b>	<b>600 / 100 gr</b>
<b>RIB EYE</b>	<b>2600 / 250 gr</b>

*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 bardha —

	<i>Gotë</i>	<i>Shishe</i>
<b>TERRE SABELI</b>	<b>300</b>	<b>1200</b>
<i>Trebbiano / IT / 2019 / 12%</i>		
<b>LA FERLA</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Inzolia / IT / 2019 / 12%</i>		
<b>NAPOLEON RESERVE</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Viognier / FR / 2018 / 12.5%</i>		
<b>FARINA PINOT</b>	<b>360</b>	<b>1800</b>
<i>Pinot Grigio / IT / 2017 / 12.5%</i>		
<b>PALADIN SAUVIGNON</b>	<b>550</b>	<b>2700</b>
<i>Sauvignon Blanc / IT / 2019 / 12.5%</i>		
<b>TERRE D'AIONE</b>	<b>600</b>	<b>3000</b>
<i>Greco di Tufo / IT / 2019 / 13%</i>		

— Verëra të bardha —

	<i>Gotë</i>	<i>Shishe</i>
<b>DARD</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Nero D'Avola / IT / 2018 / 13%</i>		
<b>NAPOLEON RESERVE</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>
<i>Syrah / FR / 2017 / 12.5%</i>		
<b>ARENILE</b>	<b>350</b>	<b>1650</b>
<i>Montepulciano / IT / 2018 / 13%</i>		
<b>BADIOLA</b>	<b>500</b>	<b>2500</b>
<i>Merlot / IT / 2016 / 13%</i>		
<b>IMPURE MALBEC</b>	<b>520</b>	<b>2600</b>
<i>Malbec / AR / 2017 / 14%</i>		
<b>PALADIN SYRAH</b>	<b>550</b>	<b>2700</b>
<i>Syrah / IT / 2017 / 13.5%</i>		

— Birra —

<b>Stella Artois Kriko</b>	<i>0.25 l bjonde</i>	<b>200</b>
<b>Stella Artois Kriko</b>	<i>0.5 l bjonde</i>	<b>400</b>
<b>Puka Kriko</b>	<i>0.4 l bjonde</i>	<b>250</b>
<b>Korca</b>	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	<b>250</b>
<b>Heineken</b>	<i>0.33 l bjonde</i>	<b>300</b>
<b>Niksicko</b>	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	<b>260</b>
<b>Veltins</b>	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	<b>300</b>
<b>Paulaner</b>	<i>0.5 l e turbullt</i>	<b>450</b>
<b>La Trappe</b>	<i>0.33 l purr/ witte/ dubbel</i>	<b>650</b>
<b>Baladin Artizanale</b>	<i>0.33 l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	<b>700</b>

— Freskuese —

<b>Qafshatama/Glina</b>	<i>0.5 l</i>	<b>100</b>
<b>Qafshatama</b>	<i>0.75 l</i>	<b>220</b>
<b>San Pellegrino</b>	<i>0.75 l</i>	<b>300</b>
<b>Freskuese</b>	<i>0.25 l Coca Cola/ Fanta/ Sprite</i>	<b>180</b>
<b>Freskuese</b>	<i>0.33 l Ice Tea/ Bravo/ Lemon Soda</i>	<b>200</b>
<b>Red bull</b>	<i>0.25 l</i>	<b>350</b>
<b>Rose Lemonade</b>		<b>450</b>

