



ARTIGIANO



artigiano_tirane



tripadvisor®



artigiano.tirane

+355 69 20 92 358

Starters

FOCACCIA ME ROZMARINË	230
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
FOCACCIA ME SUSAM	230
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana të grirë</i>	
FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË	320
<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	320
- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash. - Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.	
BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS	390
- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku. - Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.	
BRUSCHETTE ME BUKË MISRI	320
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specia, domate.</i>	

Sallata

SALLATË CAESAR	490
<i>Sallatë jeshile, copëza pule, bukë e thekur (croutons), misër, Grana, salcë Caesar.</i>	
SALLATË DETOX	490
<i>Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli, susam dhe dressing me krem kosi</i>	
SALLATË ARTIGIANO	490
<i>Miks rukola e sallatë jeshile, copëza fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola dhe dressing me mjaltë e mustardë.</i>	
QUINOA E AVOKADO <i>New</i>	650
<i>Quinoa dyngjyrëshe, avokado, shirita fileto pule, sallatë, djathë i bardhë, domate</i>	
RUCOLA & GRANA	490
<i>Sallatë rukola, pomodorini, Grana dhe uthulle balsamike.</i>	
SALLATË ME AVOKADO E KARKALECA	650
<i>Mix gjethesh, karkaleca, avokado, luleshtrydhe, pomodorini dhe reduksion uthulle balsamike të ëmbël</i>	
RUKOLA, BURRATA E CRUDO <i>New</i>	750
<i>Rukola, mozzarella Burrata me zemër qumështi, proshutë crudo, Grana, pomodorini, reduksion uthulle balsamike të ëmbël</i>	
SALLATA E KRETËS	450
<i>Domate, qepë, ullinj, kastravecë, sallatë jeshile, djathë i bardhë</i>	

— Antipasta Delicioze —

KËRPUDHA TIGANI <i>New</i>	520
<i>Kërpudha Champignons të gatuar në tigan me gjalp, hudhër dhe erëza të freskëta</i>	
SPRING ROLLS	520
<i>Byreçka krokante të mbushura me pule dhe perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante.</i>	
BEEF SPRING ROLLS <i>New</i>	520
<i>Byreçka krokante të mbushura me mish viçi, perime. Shoqëruar me salcë të ëmbël pikante</i>	
DJATHË NË PETË ME MJALTË	450
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
MIKS KROKETASH	520
<i>Tre lloje krocketash (nga 2 copë secila) me salcën e vet shoqëruese.</i>	
PATATE BABY FURRE ME TARTUF	490
<i>Pjekur në furrë me krem tartufi, Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
PATATE TË SHTËPISË	350
<i>Patate të skuqura shtëpie (jo të ngrira) të prera me dorë.</i>	
PERIME TË STINËS	420
<i>Perime (në varësi të stinës, të ziera ose në zgarë) kaluar në tigan me hudhër, gjalp dhe erëza</i>	
ITALIAN MIX	980 e mesme 1490 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura, shoqëruar me grissini, ullinj dhe reçel të shtëpisë.</i>	

— Antipasta të traditës —

TAVË DHEU <i>New</i>	450
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specë, domate e hudhër; shoqëruar me bukë misri.</i>	
QOFTE PERIMESH	450
<i>Qofte me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi</i>	
BYREK ME SPINAQ	450
<i>Byrek artizanal me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru</i>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	390
<i>Djathë i bardhë deleje cilësia I, i pjekur në furrë druri,</i>	
SALSIÇE ARTIZANALE GICI	650
<i>Salsiçe të freskëta përgatitur nga ne, me mish gici vendi. Shoqërohet me patate baby dhe salce barbeque</i>	
LLUKANIK VIÇI <i>New</i>	800
<i>Llukanik i përgatitur nga ne me mish viçi vendi, Shoqërohet me patate baby dhe salce barbeque</i>	

Antipasta Deti

- TAVË KARKALECASH ME OUZO** *New* 750
Karkaleca me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.
- CALAMARETTI FURRE** *New* 750
Kallamarë të vegjël me salcë domatesh, ullinj dhe caperi.
- OKTAPOD NË ZGARË** 1150
Oktapod i freskët vendi i pjekur në zgarë, shoqëruar me patate krokante, ullinj të zi dhe salcë Romesco

Burgers

Burgerat përgatiten me bukë special me susam e bërë nga ne. Mund ti shoqëroni me patate të skuqura të shtëpisë + salcë BBQ ose onion rings + salcë BBQ, ose sallatë shumëngjyrëshe me extra 150 lek.

- DELUXE BURGER** 440
Burger me 100% mish viçi të freskët, djathë, domate, katravecë turshi, sallatë jeshile.
- CHICKEN BURGER** 440
Kotoletë pule, djathë gorgonzola, domate, sallatë jeshile.
- TRUFFLE BURGER** 980
Burger special XXL me mish të freskët viçi vendi, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.
- VEGETARIAN BURGER** 420
Bukë burgeri me susam e përgatitur nga ne, burger qiqrash falafel me erëza, kërpudha zgate, avokado, domate
- ARTIGIANO CLUB SANDWICH** 490
Bukë club e thekur, fileto pule, pançetë, sallatë jeshile e marinuar, domate dhe majonezë. Shoqëruar me patate të skuqura.

Supa

- SUPË ME PULË FSHATI** 390
Supë kremoze përgatitur me pule të freskët vendi dhe perime
- SUPË PARMENTIER** *New* 350
Recetë franceze e supës me patate dhe presh, shoqëruar me bukë me erëza
- SUPË KREMOZE PERIMESH** 350
Supë me kremoze perime shoqëruar me bukë të thekur me erëza
- SUPA E CHEFIT** 490
Specialitet. Supë me rrënjë selinoje dhe gjalp të karamelizuar. Shërbyer brenda zhardhokut të selinos

Ravioli

RAVIOLI ITALIA	520
<i>Ravioli jeshile të freskëta, të mbushura me ricotta e spinaq, domate të freskët, mozzarella dhe borzilok</i>	
RAVIOLI ME TARTUF	650
<i>Raviolit të freskëta të shtëpisë të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi.</i>	
AGNOLOTTI ALLA FIORENTINA <i>New</i>	750
<i>Agnolotti të mbushura me mish nga pjesë Fiorentina, salcë me lëng mish dhe kërpudha Porcini, Grana dhe sherebele krokante</i>	

Pasta & Risotto

TAVË LASAGNA	520
<i>Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me 100 % mish viçi të freskët vendi, dhe shtresë me krem béchamel.</i>	
TAGLIATELLE ALFREDO	650
<i>Tagliatelle të freskëta të shtëpisë, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
TAGLIATELLE BEL PAESE	650
<i>Tagliatelle të freskëta dy ngjyrëshe me burrata (1/2), kungull, specia të kuq, patëllxhan dhe domate</i>	
STROZZAPRETI ME SALSICË ARTIZANALE	650
<i>Pastë e shkurtër me salsicë artizanale gici dhe salcë domate Napoli.</i>	
<i>* Mund ta porosisni edhe me salsicë artizanale viçi me extra 120 lek</i>	
LINGUINE ME FRUTA DETI	800
<i>Linguine me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</i>	
PAPPARDELLE ME FILETO VIÇI <i>New</i>	980
<i>Papardelle me fileto viçi të freskët vendi dhe kërpudha Porcini</i>	
RISOTTO PRIMAVERA ME PULË	750
<i>Risotto me perime të stinës, shirita fileto pulë zgare dhe petale Grana</i>	
RISOTTO ME SALMON E KARKALECA	800
<i>Risotto me salmon, karkaleca të vegjël të thellësisë, pomodorini e djathë Grana</i>	

Pasta Tris

PASTA TRIS	1300
<i>3 pasta të ndryshme për 2 persona:</i>	
<i>- Ravioli me tartuf</i>	
<i>- Tagliatelle Alfredo me pulë dhe kërpudha</i>	
<i>- Strozzapretti me salsicë gici artizanale</i>	

Në mënyrë që të ruajmë origjinalitetin e recetave tona dhe efikasitetin në punë, nuk bëjmë shtesa ose ndryshime në menu.

Pjata Kontinentale

FILETO PULE ME PERIME	700
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, pjekur në zgarë dhe shoqëruar me perime të stinës dhe salcë shoqëruese</i>	
GJOKS PULE ME PURE PATATESH <i>New</i>	800
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, me pure patatesh dhe salcë me kërpudha, timo dhe curry</i>	
BËRXOLLË GICI	800
<i>Bërxfollë nga gic i freskët vendi, shoqëruar me patate baby dhe salcë nga lëng mishi me erëza</i>	
OSSOBUCO alla MILANESE <i>New</i>	1200
<i>Pjesa e pulpës së viçit gatuar në zjarr të avashtë në lëngun e vet për shumë orë. Shoqëruar me risotto me shafran. Recetë tipike e zonës së Lombardisë.</i>	
TRUFFLE BURGER	980
<i>Bukë burgeri me susam, burger special XXL me mish të freskët viçi vendi, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
TRIO QENGJI	1300
<i>Specialitet i joni ! Qengj i freskët vendi i gatuar në 3 mënyra:</i>	
- Brinjë të pjekura në zgarë,	
- Shtatull e pjekur në zjarr të ngadaltë për 10 orë dhe	
- Shishqebab në zgarë	
<i>Pjata shoqërohet me tortino patateje, asparag, kërpudha të marinuara dhe salcë nga lëngu i vet.</i>	
FILETO VIÇI	1490
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, shoqëruar me patate baby, qepë dhe karrota të karamelizuara me jus viçi.</i>	
FILETO VIÇI ME TARTUF <i>New</i>	1490
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, gatuar në tigan me krem tartufi dhe kërpudha miks shoqëruar me me tortino patateje.</i>	
FILETO SALMONI ME QUINOA	1300
<i>Fileto salmoni pjekur në zgarë shoqëruar me sallatë quinoa me domate dhe salcë avokado</i>	
FILETO LEVREKU AQUA PAZZA <i>New</i>	1300
<i>Fileto levreku me krustë patatesh, gatuar në tigan me ullinj, caperi, pomodorini dhe erëza</i>	

To be shared

ARTIGIANO STEAK	450 / 100 gr
<i>Pjesa e bërxfollës së viçit, shërbyer në pjatë gize të nxehtë me kërpudha dhe patate baby. Specialitet i joni</i>	
ARTIGIANO MIX	3990
<i>Miks mishrash të pjekura në zgarë për 3-4 persona që përmban: fileto viçi, fileto pule, brinjë qengji dhe salsiçe artizanale viçi. Shërbyer në pjatancë të nxehtë gize shoqëruar me patate baby.</i>	

Verëra të kuqe

	Gotë	Shishe
ARENILE	350	1650
<i>Montepulciano / Abruzzo IT / 2017 / Alc: 13%</i>		
PRIMITIVO PEPE NERO	500	2500
<i>Primitivo/ Salento IT/ 2016/ Alc: 13.5%</i>		
CHIANTI BANFI	375 ml	1000
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
CHIANTI BANFI		2200
<i>Sangiovese / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		
KANTINA ARBËRI		2800
<i>Kallmet / Rrëshen AL / 2012 / Alc: 13,5%</i>		

Verëra të bardha

	Gotë	Shishe
TERRE SABELI	300	1200
<i>Trebbiano / Abruzzo IT / 2017 / Alc: 12.5%</i>		
FARINA PINOT GRIGIO	350	1750
<i>Pinot Grigio / Friuli IT / 2017 / Alc: 12.5%</i>		
GRECO DI TUFO	600	3000
<i>San Gregorio/ Campania IT / 2019/ Alc: 12.5%</i>		
PROSECCO DOGARINA	400	1800
<i>Millesimato / Treviso IT / 2017 / Alc: 11%</i>		
LE RIME	375 ml	1000
<i>Pinot, Chardonnay / Toscana IT / 2016 / Alc: 13%</i>		

Verë Shtëpie

Gotë vere italiane	<i>(e kuqe dhe e bardhë)</i>	300
Verë Italiane 0.5 l	<i>(0.5 l, e kuqe dhe e bardhë)</i>	600

Birra

Stella Artois Kriko	<i>0.25 l bjonde</i>	200
Stella Artois Kriko	<i>0.5 l bjonde</i>	400
Korca	<i>0.33 l bjonde/ e zezë</i>	250
Heineken	<i>0.33 l bjonde</i>	300
Heineken	<i>0.33 l 0% alcohol</i>	300
Paulaner	<i>0.5 l e turbullt</i>	450
Baladin Artizanale	<i>0.33 l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac</i>	750

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/ Schewppes</i>	180
Freskuese	<i>0.33 l Ice Tea/ Lemon & Orange Soda</i>	200
Red bull	<i>0.25l</i>	350

