



ARTIGIANO



+355 69 20 92 358

Starters

FOCACCIA ME ROZMARINË	250
<i>Kripë e trashë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër.</i>	
FOCACCIA ME SUSAM	250
<i>Focaccia me susam dhe djathë Grana të grirë</i>	
FOCACCIA ME DJATHË TË BARDHË	350
<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	430
<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	350
<i>- Domate, djathë i bardhë, borzilok, vaj hudhrash.</i> <i>- Mozzarella e pjekur dhe vaj hudhrash.</i>	
BRUSCHETTE MESDHETARE MIKS	390
<i>- Me domate, Fior Di Latte, ullinj, kaperi, vaj borziloku.</i> <i>- Me domate, Fior Di Latte, kërpudha të marinuara.</i>	
BRUSCHETTE ME BUKË MISRI	320
<i>Bukë misri e bërë vetë, me ricotta shtëpie, specia, domate.</i>	

Sallata

RUCOLA & GRANA	490
<i>Sallatë rukola, pomodorini, Grana dhe uthull balsamike e ëmbël.</i>	
SALLATA E KRETËS	470
<i>Domate, qepë, ullinj, kastravecë, sallatë jeshile, djathë i bardhë</i>	
SALLATË CAESAR	520
<i>Sallatë jeshile, copëza pule, bukë e thekur (croutons), misër, Grana, salcë Caesar.</i>	
SALLATË DETOX	520
<i>Miks gjethesh rukola, iceberg e spinaq, me avokado, fara kungulli, susam dhe dressing me krem kosi</i>	
SALLATË ARTIGIANO	520
<i>Miks rukola e sallatë jeshile, copëza fileto pule, portokall, selino, arra, gorgonzola dhe dressing me mjaltë e mustardë.</i>	
QUINOA AZIATIKE <i>New</i>	650
<i>Quinoa dyngjyrëshe, shirita fileto pule marinuar në salcë soya e xhinxher, avokado, specia kubikë, qiçrra dhe susam</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>	

— Antipasta Delicioze —

PATATE "WEDGES" <i>New</i>	370
<i>Patate të skuqura me lëkurën e vet, marinuar më erëza me salcën e vet shoqëruese</i>	
PATATE BABY FURRE ME TARTUF	490
<i>Pjekur në furrë me krem tartufi, Grana, gjalp dhe rozmarinë</i>	
KËRPUDHA TIGANI	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	470
<i>Djathë i bardhë deleje, cilësia I, mbështjellë në petë dhe pjekur në furrë druri me mjaltë e susam dyngjyrësh</i>	
KROKETA ME PROSHUTË CRUDO <i>New</i>	520
<i>Kroketa me zemër kremoze dhe copëza proshutë crudo cilësore (5 cope)</i>	
KROKETA PULE SWEET & CHILLY	520
<i>Kroketa pule me salcën shoqëruese sweet chilli (5 cope)</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>	
BRESAOLA ME PHILADELPHIA <i>New</i>	950
<i>Proshutë e stazhionuar viçi italiane (bresaola) me krem Philadelphia, rucola, Grana dhe molle jeshile</i>	
ITALIAN MIX	980 e mesme 1490 e madhe
<i>Djathëra dhe proshuta italiane nga marka të mirënjohura, shoqëruar me pure molle me xhinxher.</i>	

— Antipasta të traditës —

TAVË DHEU <i>New</i>	470
<i>Me mish viçi të freskët vendi, gjizë, specia, domate e hudhër, shoqëruar me bukë misri.</i>	
QOFTE PERIMESH	470
<i>Qofte me perime dhe djathë (5 copë) shoqëruar me krem kosi</i>	
BYREK ME SPINAQ	470
<i>Byrek artizanal me mbushje me spinaq, djathë të bardhë e erëza. I pjekur në furrë me dru</i>	
DJATHË DELEJE NË FURRË	450
<i>Djathë i bardhë deleje cilësia I, i pjekur në furrë druri,</i>	
TAVË ME SALSICË VIÇI <i>New</i>	680
<i>Tavë me salsicë artizanale me mish viçi të freskët vendi, shoqëruar me pure patatesh në furrë</i>	

Antipasta Deti

KROKETA PESHKU <i>New</i>	550
<i>Kroketa me peshk levrek e patate, me krustë susami, të vendosura mbi salcë rozë (5 copë)</i>	
TAVË KARKALECASH ME OUZO <i>New</i>	980
<i>Karkaleca gatuar ne tigan me salcë rozë, aromatizuar me ouzo e sherebelë.</i>	
ANTIPASTË ME FRUTA DETI <i>New</i>	1200
<i>Antipastë e ftohtë me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</i>	
OKTAPOD NË ZGARË	1300
<i>Oktapod i freskët vendi i pjekur në zgarë, shoqëruar me patate krokante, ullinj të zi dhe salcë Romesco</i>	

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	450
<i>Burger me 100% mish viçi të freskët, djathë, domate, katravecë turshi, sallatë jeshile.</i>	
CHICKEN BURGER	450
<i>Kotoletë pule, djathë gorgonzola, domate, sallatë jeshile.</i>	
TRUFFLE BURGER	980
<i>Burger special me mish të freskët viçi vendi, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
VEGETARIAN BURGER	450
<i>Bukë burgeri me susam e përgatitur nga ne, burger perimesh kërpudha zgare, avokado, domate, rukola</i>	
ARTIGIANO CLUB SANDWICH	520
<i>Bukë club e thekur, fileto pule, pançetë, sallatë jeshile e marinuar, domate dhe majonezë. Shoqëruar me patate të skuqura..</i>	

Supa

SUPË ME PULË FSHATI	390
<i>Supë kremoze përgatitur me pule të freskët vendi dhe perime</i>	
SUPË KREMOZE PERIMESH	370
<i>Supë me kremoze perime shoqëruar me bukë të thekur me erëza</i>	
SUPA E CHEFIT	490
<i>Specialitet. Supe me rrënjë selinoje dhe gjalp të karamelizuar. Shërbyer brenda zhardhokut të selinos</i>	
SUPË DETI <i>New</i>	650
<i>Specialitet! Supë dite me peshk, karkaleca, kallamarë dhe midhje. Shërbyer me bukë të thekur me hudhër</i>	

Ravioli

RAVIOLI ITALIA	530
<i>Ravioli jeshile të freskëta, të mbushura me ricotta e spinaq, domate të freskët, mozzarella dhe borzilok</i>	
RAVIOLI ME TARTUF	680
<i>Raviolit të freskëta të shtëpisë të mbushura me ricotta e spinaq dhe salcë tartufi.</i>	
RAVIOLIT E CHEFIT <i>New</i>	770
<i>Ravioli të freskëta mbushur me ricotta dhe arra, me karkaleca zgare dhe krem spinaqi</i>	
AGNOLOTTI ALLA FIORENTINA <i>New</i>	770
<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	580
<i>Lasagna me petë brumi të freskët, salcë bolognese me 100 % mish viçi të freskët vendi, dhe shtresë me krem béchamel.</i>	
TAGLIATELLE ALFREDO	660
<i>Tagliatelle të freskëta të shtëpisë, fileto pule, kërpudha Champignons, spinaq dhe salcë të bardhë Alfredo me Grana</i>	
STROZZAPRETI ME SALSIÇE ARTIZANALE	700
<i>Pastë e shkurtër me salsiçe artizanale viçi dhe salcë domate Napoli.</i>	
PAPPARDELLE ME SALMON <i>New</i>	780
<i>Pappardelle të freskëta dy ngjyrëshe me salmon, bizele, pomodorini dhe koper</i>	
LINGUINE ME FRUTA DETI	900
<i>Linguine me karkaleca, kallamarë, oktapod, sepie dhe midhje</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	1380
<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 salsiçe viçi 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	750
<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	830
<i>Gjoks nga pulë e freskët vendi, me pure patatesh dhe salcë me kërpudha, timo dhe curry</i>	
TRUFFLE BURGER	980
<i>Bukë burgeri me susam, burger special me mish të freskët viçi vendi, qepë e karamelizuar, djathë Cheddar, salcë tartufi. Shoqërohet me patate baby dhe kërpudha.</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA New	900
<i>Escallopë gici të freskët vendi, me proshutë crudo dhe sherebelë shoqëruar me pure patatesh</i>	
KONDRAFILETO VICI ME KËRPUDHA New	1200
<i>Viç i freskët vendi me krem kërpudhash dhe grana pjekur në furrë</i>	
TRIO QENGJI	1300
<i>Specialitet i joni ! Qengj i freskët vendi i gatuar në 3 mënyra:</i> <i>- Brinjë të pjekura në zgarë,</i> <i>- Shpatull e pjekur në zjarr të ngadaltë për 10 orë dhe</i> <i>- Shishqebab në zgarë</i> <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>	
TAGLIATA VIÇI New	1490
<i>Fileto nga viç i freskët vendi, gatuar në zgarë. Shërbehet e prerë në feta me rukola, Grana dhe aceto balsamike të ëmbël</i>	
FILETO SALMONI ME QUINOA	1350
<i>Fileto salmoni pjekur në zgarë shoqëruar me sallatë quinoa me domate dhe salcë avokado</i>	
FILETO LEVREKU AQUA PAZZA New	1350
<i>Fileto levreku me krustë patatesh, gatuar në tigan me ullinj, caperi, pomodorini dhe erëza</i>	

To be shared

ARTIGIANO STEAK	470 / 100 gr
<i>Pjesa e berxollës së viçit, shërbyer në pjatë gize të nxehtë me kërpudha dhe patate baby. Specialitet i joni</i>	
ARTIGIANO MIX	4500
<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

