



ARTIGIANO



[artigiano_tirane](#)



[Artigiano.Tirane](#)



[Review us on Trip Advisor](#)

+355 67 60 004 80

— Antipasti Classici —

	Lek	Eur
FOCACCIA AL ROSMARINO	270	2.2
<i>Sale grosso, rosmarino, olio extra vergine di oliva.</i>		
FOCACCIA AL SESAMO	270	2.2
<i>Focaccia con sesame e Grana.</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO FETA	390	3.2
<i>Focaccia con formaggio feta, oregano e olio d'oliva</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO & POMODORO	390	3.2
<i>Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
FOCACCIA AL MOZZARELLA & GRANA	400	3.3
<i>Mozzarella, Grana, olio d'aglio.</i>		
BRUSCHETTE CON BURRATA & CRUDO	490	4.0
<i>Con prosciutto crudo e mozzarella Burrata (stracciatella)</i>		
BRUSCHETTE CLASSICHE MISTE	370	3.0
<i>- Pomodori, formaggio feta, basilico, olio d'aglio.</i>		
<i>- Mozzarella cotta, olio d'aglio.</i>		
BRUSCHETTE MEDITERRANEE MISTE	400	3.7
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, olive, capperi, olio di basilico.</i>		
<i>- Pomodoro, Fior Di Latte, funghi marinati.</i>		
BRUSCHETTE CON PANE DI MAIS	350	2.9
<i>Pane di mais tradizionale con ricotta, peperoni, pomodori.</i>		
COPERTO	50	0.4
<i>Coperto a persona</i>		

— Antipasti Tradizionali —

CACIOCAVALLO ALBANESE <i>Novità</i>	420	3.5
<i>Formaggio giallo Albanese (kaçkavall), impanato e fritto</i>		
POLPETTE DI VERDURE	490	4.0
<i>Polpette di verdure con formaggio feta.</i>		
<i>Servite con crema di yogurt. (5 pezzi)</i>		
TORTA SALATA DI SPINACI	490	4.0
<i>Tradizionale (byrek) ripiena di spinaci, formaggio feta ed erbe aromatiche. Cotta in forno a legna</i>		
'TAVË DHEU' TRADIZIONALE	540	4.5
<i>Vitello, ricotta albanese (gjizë), peperoni, pomodori e aglio.</i>		
<i>Servito con fette di pane di mais</i>		
PEPERONI ROSSI CON FORMAGGIO FETA	490	4.0
<i>Peperoni rossi arrostiti in forno a legna,</i>		
<i>marinate con olio, aglio e prezzemolo, con formaggio feta.</i>		
FORMAGGIO FETA AL FORNO	450	3.7
<i>Formaggio feta con pomodori, origano e olio d'oliva.</i>		
<i>Cotto in forno a legna.</i>		
ANTIPASTO TRADIZIONALE <i>Novità</i>	2200	18.1
<i>Antipasti assortiti per 3-4 persone: 2 tipi di formaggi Albanese</i>		
<i>salsicce di vitello fatte in casa, tortino di spinaci, peperoni e</i>		
<i>crocchette di patate</i>		

— Antipasti Continentali —

	Lek	Eur		
FUNGHI TRIFOLATI	530	4.4		
<i>Funghi champignons saltati in padella con burro, aglio ed erbe aromatiche</i>				
SPRING ROLLS	530	4.4		
<i>Involtini ripieni di pollo e verdure. Serviti con salsa dolce piccante.</i>				
SPRING ROLLS DI CARNE	530	4.4		
<i>Involtini croccanti ripieni di carne e verdure. Con salsa dolce piccante</i>				
FINTO SUSHI <i>Novità</i>	500	4.1		
<i>Involtini con verza, ripieni di salmone affumicato, Philadelphia e aneto (senza riso)</i>				
SPICCHI DI PATATE <i>Novità</i>	390	3.2		
<i>Patate croccanti con la bucia, marinate con spezie e servite con salsa accompagnante</i>				
PATATE NOVELLE AL TARTUFO	490	4.0		
<i>Patate novelle al forno con crema tartufata, Grana, burro e rosmarino</i>				
SALSICCE DI VITELLO CON PURE DI PATATE <i>Novità</i>	680	5.6		
<i>Salsicce di vitello fatte in casa, servite con pure di patate. Passate al forno</i>				
FORMAGGIO FETA CON MIELE	490	4.0		
<i>Formaggio feta avvolto in pasta filo. Cotto in forno a legna, con miele.</i>				
VERDURE DI STAGIONE	450	3.7		
<i>Verdure di stagione (al vapore o grigliate a seconda del periodo) passate in burro, aglio ed erbe</i>				
TARTARE DI MANZO	1100	9.1		
<i>Tartare di manzo fresco della regione, marinato in olio extravergine di oliva, pepe nero e limone e servito in crema di tartufo nero e petali di Grana</i>				
PECORINO	980	8.0		
<i>Pecorino DOP stagionato (Treviso) servito con marmellata d'arancia fatta in casa</i>				
AFFETTATI MISTI	1050	8.7 (media)	1550	12.9 (grande)
<i>Selezione di formaggi e salumi italiani, serviti con grissini, olive e marmellata.</i>				

Antipasti Mare

	Lek	Eur
CROSTINI AI GAMBERI E GUACAMOLE <i>Novità</i>	550	4.6
<i>Crostini con gamberi, crema al avocado (guacamole), e fragole</i>		
CROCCHETTE DI PESCE <i>Novità</i>	550	4.6
<i>Crocchette di merluzzo e patate (5 pezzi) servite con salsa al avocado</i>		
INSALATA DI MARE <i>Novità</i>	1200	10.0
<i>Gamberi, calamari, polpi, sepia e cozze marinate con olio d'oliva extra vergine, limone a aglio</i>		
GAMBERETTI AL OUZO	980	8.1
<i>Gamberetti con crema rosa, aromatizzati con ouzo e salvia.</i>		
CALAMARETTI AL FORNO	800	6.6
<i>Calamaretti con salsa di pomodoro, olive e capperi. Saltati in vino e cotti al forno</i>		
POLPO ALLA GRIGLIA	1300	10.8
<i>Polpo fresco della regione grigliato, servito con patate novelle e origano</i>		
GAMBERI SELVATICI <i>Novità</i>	650/100 gr	5.4/ 100 gr
<i>Gamberi freschi selvatici (tigre) della regione. Possono essere serviti alla griglia, crudi o al forno sotto sale</i>		

Insalate

CESARE	530	4.4
<i>Lattuga, petti di pollo, crostini di pane all'aglio, mais, Grana, salsa Cesare fatta in casa.</i>		
DETOX	530	4.4
<i>Misto di foglie verdi con avocado, semi di zucca arrostiti, sesamo, germogli di fagioli e dressing di crema di yogurt.</i>		
INSALATA GRECA	470	3.9
<i>Pomodori, cipolle, olive, cetrioli, lattuga, formaggio feta (1/2 porzione), olio extra vergine di oliva</i>		
ARTIGIANO	530	4.4
<i>Rucola e lattuga misti, petti di pollo, arancia, sedano, noci, Gorgonzola e salsa di miele e senape.</i>		
RUCOLA & GRANA	490	4.0
<i>Rucola, pomodorini, Grana e riduzione di aceto balsamico.</i>		
CAPRESE <i>Novità</i>	530	4.4
<i>Mozzarella Fior di latte, pomodori, basilica, olio extra vergine d'oliva</i>		
QUINOA E AVOCADO <i>Novità</i>	680	5.6
<i>Quinoa, avocado, foglie miste, zucchini, lime, menta Puoi aggiungere i gamberi con 150 lek extra</i>		
INSALATA DI AVOCADO E GAMBERI	680	5.6
<i>Misto di foglie verdi, avocado, gamberi, pomodorini, fragole e salsa vinaigrette</i>		
RUCOLA, BURRATA E CRUDO <i>Novità</i>	750	6.2
<i>Rucola, 1 mozzarella Burrata, prosciutto crudo, pomodorini, e riduzione di aceto balsamico.</i>		

Zuppe

	Lek	Eur
ZUPPA DI POLLO TRADIZIONALE <i>Novità</i>	390	3.2
<i>Ricetta tradizionale con pollo fresco, riso, uova e limone</i>		
CREMA DI VERDURE	350	2.9
<i>Vellutata di verdure con crostini all'aglio</i>		
ZUPPA AI FRUTTI DI MARE	650	5.4
<i>Zuppa di pesce con gamberetti, calamari, cozze e pesce del giorno. Servito con pane all'aglio.</i>		
ZUPPA DI PESCE SELVATICO <i>Novità</i>	650	5.4
<i>Specialità! Zuppa cremosa con pesce selvatico</i>		

Pasta

LASAGNA <i>Novità</i>	550	4.6
<i>Lasagna al ragù di salsicchia e funghi, béchamela e Grana</i>		
RAVIOLI ITALIA	530	4.4
<i>Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro e mozzarella</i>		
RAVIOLI AL TARTUFO	700	5.8
<i>Ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta e spinaci, con salsa tartufata.</i>		
RAVIOLI AL PESTO E BURRATA <i>Novità</i>	750	6.2
<i>Ravioli fatti in casa in tre colori ripieni di ricotta e noci con pesto di basilico, ½ burrata e noci tostate</i>		
CACIO E PEPE dello CHEF	800	6.6
<i>Spaghettoni con Pecorino Romano e pepe nero. Puoi scegliere di condirli con pancetta croccante o pistacchio</i>		
CASARECCE ALFREDO	700	5.8
<i>Casarecce, petti di pollo, funghi, spinaci, noci tostate, e crema Alfredo con Grana</i>		
PAPPARDELLE AL FILETTO DI MANZO	980	8.0
<i>Pappardelle con filetto di manzo fresco e funghi porcini</i>		

Pasta Mare

STROZZAPRETI CON SALMONE E GAMBERI	800	6.6
<i>Strozzapreti con salmone, gamberi, salsa di pomodoro, sesame. Bagnatini con grappa e serviti con caviale rosso.</i>		
LINGUINE AI GAMBERONI <i>Novità</i>	980	8.0
<i>Linguine con gamberoni (tigre) freschi di mare Adriatico, pomodorini e zucchine.</i>		

Risotto

RISOTTO CON POLLO E VERDURE <i>Novità</i>	750	6.2
<i>Risotto alle verdure di stagione, filetto di pollo alla griglia, e scaglie di Grana</i>		
RISOTTO DI MARE <i>Novità</i>	850	8.0
<i>Risotto con salmon, gamberi, pomodorini e scaglie di Grana</i>		

Secondi

	Lek	Eur
FILETTO DI POLLO CON VERDURE	750	6.2
<i>Filetto di pollo fresco cotto alla griglia, con verdure (al vapore o grigliate a seconda del periodo) e salsa aioli</i>		
ARROTOLATO DI POLLO <i>Novità</i>	850	7.0
<i>Pollo fresco intero ripieno di carote e asparagi arrotolato, servito a fette con patate novelle</i>		
SCALOPPINE PRINCIPESSA <i>Novità</i>	900	7.5
<i>Scaloppine di maiale con asparagi e mozzarella</i>		
AMERICAN BURGER	980	8.0
<i>Panino fatto in casa, burger da 100% manzo fresco Albanese, pancetta, funghi, Cheddar, patate novelle e salsa ai Porcini.</i>		
BRACIOLE D'AGNELLO	1350	11.2
<i>Agnello fresco allevato in Albania (taglio francese), alla griglia, servito con patate croccanti.</i>		
CONTROFILETTO DI VITELLO AI FUNGHI <i>Novità</i>	1250	10.4
<i>Controfiletto di vitello fresco al forno con funghi, panna e grana</i>		
FILETTO DI VITELLO	1550	12.9
<i>Filetto di vitello fresco della regione. Viene servito:</i>		
❖ ALLA GRIGLIA di carbone; con purè di patate e funghi		
❖ IN PADELLA con funghi misti e crema al tartufo		
❖ TAGLIATA con rucola, Grana e riduzione di aceto balsamico.		
CHATEAUBRIAND CON FUNGHI	1900	15.8
<i>Chateaubriand di vitello fresco allevato in Albania, servito in piastra con salsa ai funghi e Marsala e patate novelle</i>		
FILLETO DI PESCE SELVATICO <i>Novità</i>	1800	15.0
<i>Filetto di pesce selvatico del giorno (secondo la disponibilità) con scaglie di patate, spinaci saltati con pinoli e crema di guacamole</i>		
FILETTO DI SALMONE CON QUNIOA	1380	11.5
<i>Filetto di salmone alla griglia servito con quinoa e avocado</i>		

Tagli pregiati

BISTECCA ALLA FIORENTINA	600/100gr	5.0/100 gr
RIB EYE	2600 /250gr	21.6 /250gr

Contorni 400 lek

Funghi Trifolati

Spicchi di patate

Patate novella al tartufo

Patatine fritte

Salse 200 lek

Aioli

Barbeque

Maionese al tartufo

Vini Rossi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</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

Vini Bianchi

	<i>Bicchiere</i>	<i>Bottiglia</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

Birre

Stella Artois alla spina 0.25 l bionda	240
Stella Artois alla spina 0.5 l bionda	480
Korca 0.33 l bionda/scura	250
Heineken 0.33 l bionda	300
Niksicko 0.33l bionda/scura	260
Veltins 0.33 l 0% alcohol	300
Paulaner 0.5 l Weisse	400
La Trappe 0.33l purr/ witte/ dubbel	650
Baladin Artizanale 0.33l Nazionale/ Leon/ Nora/ Isaac	750

Bevande

Acqua Qafshatama/Glina 0.5 l in plastica	100
Acqua Qafshatama 0.75 l, in vetro	220
San Pelegrino 0.75 l	300
Frizzanti 0.25l Coca Cola/ Fanta/ Sprite	190
Rinfrescanti 0.33 l Ice Tea/ Bravo/Lemon Soda	210
Red bull 0.25l	350
Rose Lemonade	450

