



Massa madre viva

ARTE BIANCA É UM LUGAR DE PESQUISA, CULTURA E PAIXÃO, ONDE NASCEM PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE E COM UM ÚNICO DENOMINADOR, O USO DA LEVEDURA MÃE. CADA PRODUTO TEM SUA PRÓPRIA HISTÓRIA E UM MÉTODO DE PROCESSAMENTO DIFERENTE. SIMPLICIDADE E AMOR COM RESPEITO PELA MATÉRIA PRIMA, ASSIM COMO PELO BEM MAIS PRECIOSO, O TEMPO... ISTO É ARTE.

 PICANTE  VEGGIE  V VEGAN  GLUTEN FREE

PARA COMEÇAR

NOSSAS ESPECIALIDADES
PARA COMPARTILHAR

PRATO DE PRESUNTO

€ 12,00

Presunto de Parma Galloni grande reserva 24 meses

FOCACCIA ALHO

€ 4,90

Alho, azeite extra virgem, sal & alecrim

BRUSCHETTA CLÁSSICA

€ 5,90

Tomate fresco, azeite extra virgem, manjeriço, alho

VEGETAIS & TAPENADE

€ 7,50

Vegetais crus frescos com molho de azeitonas pretas anchovas e alcaparras ou "pinzimonio" de azeite extra virgem e creme balsamico pera nozes [DA NOSSA MERCEARIA](#)

TÁBUA DE QUEIJOS

€ 10,80

Seleção de três queijos de Itália com mostarda de figos [DA NOSSA MERCEARIA](#)

TÁBUA DE ENCHIDOS

€ 10,90

Seleção de três enchidos de Itália

LA BURRATINA TRUFADA

€ 8,50

Burrata pugliese trufada em coulis de tomate cherry com azeite extra virgem aromatizado com manjeriço, tiras de focaccia "nuvem crunch" torradas

COUVERT DE ARTE BIANCA

€ 5,00

Produtos gastronómicos [DA NOSSA MERCEARIA](#)

LA PICCOLA CUCINA

CAPONATA DE LEGUMES SALTEADOS € 13,60

Com húmus e creme de queijo vegan artesanal de Aljezur / ou / com mozzarella de búfala DOP

ROAST BEEF TONNATO € 13,50

Mix de folhas, roast beef de vitela do Algarve criada ao ar livre, molho tonnato, vinagrette de limão, pesto de alcaparras e azeitonas preta de Liguria, pimenta preta e azeite extra virgem

PARMIGIANA € 10,90

Beringelas no forno com molho de tomate chucha fresco de "Arte Bianca", mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, manjeriço fresco e azeite extra virgem do Alentejo aromatizado com manjeriço

MARÉS € 12,90

Salada de Polvo de Arrifana no sous vide em vinho branco do Alentejo, maionese caseira ao perfume de alho gratinado ao forno, rúcula selvagem, tinta de lula da costa desidratada, azeite extra virgem aromatizado com salsa, aipo e tiras de focaccia "nuvem crunch" torradas

SALADAS

ARTE BIANCA € 12,80

Mix de folhas da horta Vicentina, presunto de Parma DOP 18 meses, lascas de Parmigiano Reggiano e granola de pistacio

MISS GREEN € 9,80

Mix de folhas orientais da horta Vicentina, vegetais sazonais

REFRESCANTE € 12,00

Mix de folhas da horta Vicentina, funcho, laranja do Algarve, amêndoas alentejanas torradas, queijo vegan artesanal de Aljezur aromatizado com endro selvagem

PASTA FRESCAS

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

€ 12,90

Pasta fresca de ovo com molho amatriciana, guanciale romano, manjeriço e lascas de Pecorino Romano DOP

TAGLIATELLE AL POMODORO

€ 9,50

Pasta fresca de ovo com molho de tomate de "Arte Bianca", manjeriço fresco e Parmigiano Reggiano DOP 18 mese

GNOCCHI AL PESTO

€ 10,60

Gnocchi de batata, com pesto genovese caseiro, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e manjeriço fresco

DOVE LA FARINA DIVENTA ARTE

PIZZAS GOURMET

 Opção massa sem glúten + 2€

MASSA CLASSICA "ARTE BIANCA"
FERMENTAÇÃO NATURAL

ALGARVE € 15,90

Figos pretos do Algarve marinados em redução de vinho do Porto, fondue fresco de queijo Serpa DOP, mix de folhas da horta vicentina, mozzarella fior di latte campana e redução de vinho do Porto

AMATRICIANA € 16,50

Mozzarella fior di latte campana, molho amatriciana, guanciale romano torrado, fondue fresco de Pecorino Romano DOP, manjeriço fresco

BURRATA € 16,90

Mozzarella fior di latte campana, creme de burrata pugliese, presunto de parma DOP 18 meses

ROCHA DOP € 16,90

Mozzarella fior di latte, mix de folhas da horta vicentina, queijo de cabra, laminas de pera rocha marinada em redução de vinho Porto, mel mil flores Algarvio, nozes trituradas, pó de café

MASSA "NUVEM CRUNCH DE ARTE BIANCA"
ALTA HIDRATAÇÃO 100% MASSA MÃE

HORTA DE ARTE BIANCA € 15,50

Creme de espargos, esparguete de cenouras da horta Vicentina salteadas "al dente", avelãs torradas do Marvão, flores de espargos salteados em azeite Extra Virgem do Alentejo espremido a frio, pimenta preta

DELIZIOSA € 16,90

Creme de burrata pugliese, mix de folhas da horta Vicentina, Roast beef de vitela do Algarve criada ao ar livre, vinagrette de limão, molho tonnato, pesto de alcaparras e azeitonas preta de Liguria, pimenta preta e azeite extra virgem do Alentejo espremido a frio

ARRIFANA € 15,50

Julienne de Polvo de Arrifana ao souse vide em vinho branco marinado em limão orgânico de Aljezur, salsa fresca, maionese caseira com perfume de alho gratinado no forno, pimenta preta, azeite extra virgem do Alentejo aromatizado com manjeriço e tinta de lula da costa desidratada

MEDITERRANEO € 16,80

Mozzarella fior di latte, chicória da horta Vicentina salteada, cebola roxa marinada em vinagre biológico de maçã, biqueirões Algarvios marinados em limão orgânico de Aljezur, salsa fresca e azeite extra virgem do Alentejo aromatizado com salsa

PIZZAS CLASSICAS

MARGHERITA € 8,80

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, manjeriço

ATUM E CEBOLA € 11,80

Mozzarella fior de latte, atum mediterrânico, azeitonas pretas da Ligúria, cebola salteada em vinho branco, alcaparras de Sicília

HAWAII € 10,50

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, fiambre italiano sem conservantes, ananas fresco dos Açores assado

DIAVOLA CLÁSSICA € 9,90

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, salame Napoli picante

PARMIGIANA € 11,50

Mozzarella fior de latte, tomate cherry confit, beringela, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, Orégãos, manjeriço fresco

BURINA € 12,60

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, pancetta italiana, cogumelos gratinados, tomate cherry confit, cebola salteada em vinho branco

PRIMAVERA € 14,50

Mozzarella fior di latte, tomate fresco, rúcula, presunto de parma DOP 18 meses, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, vinagre, pimenta rosa, azeite extra virgem

NAPOLI IN PUGLIA € 14,50

Molho de tomate pelado italiano, burrata pugliese, tomate cherry confit, orégãos, manjeriço, anchovas do mar cantábrico

GENOVESE € 12,20

Mozzarella fior di latte, pesto caseiro, tomates cherry confit, manjeriço, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses

D.O.C. € 13,20

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella de búfala da Campania, tomate cherry confit, manjeriço fresco, azeite extra virgem

4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA € 11,90

Queijo scamorza, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, queijo gorgonzola DOP, nata, pimenta preta, manjeriço

DIAVOLA DI ARTE BIANCA € 11,50

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, salame Napoli picante, queijo scamorza, pasta de nduja

CAPRICCIOSA € 11,40

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella, cogumelos frescos gratinados, creme de alcachofras, azeitonas taggiasche de Ligúria, fiambre Italiano, ovo cozido

4 VEGETAIS DA ARTE BIANCA € 12,40

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, cogumelos frescos gratinados, curgete, pimento vermelho, beringela, Parmigiano Reggiano DOP 18 mese

MARINARA € 8,20

Molho de tomate pelado italiano, alho no forno, manjeriço fresco, orégãos, azeite extra virgem

NAPOLI € 9,80

Molho de tomate pelado italiano, alho no forno, orégãos, anchovas do mar Cantábrico, azeitonas taggiasche de Ligúria, alcaparras da Sicília, azeite extra virgem

MONCHIQUE € 13,30

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, pimentos vermelhos salteados, chouriço e morcela de Monchique

O cliente deve informar o pessoal da sala sobre a necessidade de consumir alimentos livres de certas substâncias alergénicas antes de fazer o pedido.

IVA incluído as taxas legais em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - N1 e n 3, artigo 135, decreto lei n 10/ 2015, 16 de janeiro.

Todos os pagamentos devem ser feitos a mesa, no caso de pagamentos separados, por favor diga-nos o montante que gostaria de pagar.



SOBREMESAS

TIRAMISÙ € 6,50

Receita original

PANA COTTA € 6,50

Tradicional sobremesa italiana coberta com marmelada caseira de frutas sazonais

PIZZA DE CHOCOLATE € 9,50

Nossa maravilhosa massa madre coberta com pasta caseira de chocolate 75% cacau

GELADO bola € 2,50

Sorvete artesanal italiano. Escolha entre os sabores: morango, chocolate, manga e creme de ovo

VENEZIANA € 4,50

Deliciosa versão italiana de donut recheado com creme de confeiteiro

PARA CAFÈS

e chás

CAFÈ / DESCAFEINADO € 1,20 € 1,50

AMERICANO € 1,50

CAPPUCCINO / MEIA DE LEITE € 2,50

CAFÈ DUPLO € 2,00

CHÁS DE ERVAS ORGÂNICAS DO ALGARVE € 2,50

DEPOIS DO JANTAR

digestive

LIMONCELLO 5 cl € 6,00

GRAPPA 5 cl € 5,50

AMARETTO 5 cl € 5,50

MEDRONHO 5 cl € 6,50

PORTO

Da Quinta Do Javali

RUBY / TAWNY € 4,00

TAWNY 10 ANOS € 7,00

BRANCO RES. € 9,00

LBV 2013 € 6,00

Onde a Farinha
SE TORNA ARTE

O cliente deve informar o pessoal do refeitório sobre a necessidade de consumir alimentos livres de certas substâncias alergénicas antes de fazer o pedido.

IVA incluído as taxas legais em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert 3,90 euro, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado - N1 e n 3, artigo 135, decreto lei n 10/ 2015, 16 de janeiro.



NAS BEBIDAS PORTUGUESES NATURAIS E ARTESANAIS, NÓS CONFIAMOS!

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

AGUA FILTRADA COM GÁS E SEM GÁS	€ 2,00
KOMBUCHA ARTESANAL	copo € 4,50 garrafa € 13,00
SUMO CASEIRO "COLD PRESSED"	€ 4,00
SUMOS BIO ORGÂNICOS NATURAIS	€ 3,50

SODAS ORGÂNICOS NATURAIS

OS SABORES DE SODAS WHY NOT:
COLA, FRAMBOESA-TOMILHO, LIMÃO-
ERVA MATE, PÊSSEGO-GENGIBRE

€ 4,00

Sodas artesanais, apenas com ingredientes naturais,
refrescante e levemente gaseificada, com um toque de
açúcar de cana

COCKTAILS

€ 7,00

SIDRA ARTESANAL

75cl € 17,50

NOSSAS CERVEJAS



Para a nossa cerveja, escolhemos a Dois Corvos, uma
cervejaria familiar e 100% independente de Lisboa que
produz genuínas e distintas cervejas artesanais.
Dois Corvos é conhecida pela sua ampla variedade de
cervejas, desde session IPA's, stouts complexas, ALE's
experimentais às envelhecidas em barris.

CERVEJAS ARTESANAIS DE GARRAFA

PRATA pilsner 5%	33 cl	€ 3,60
MATINE session ipa 4,5%	33 cl	€ 4,00
FINISTERA imperial porter 8,5%	33 cl	€ 4,50

Finis Terrae, ou Finisterra, era o nome que os antigos romanos
deram ao fim do mundo conhecido até então. A fronteira com o
desconhecido encontrava-se então na Península Ibérica. Caramelo,
chocolate, sabores torrados e notas de fruta e suficientemente escura
para te pôr uma nódoa na roupa

CERVEJAS ARTESANAIS DE PRESSÃO

Pergunte a nossa equipe sobre
a disponibilidade, obrigado

imperial / caneca
AVENIDA blonde ale 5% € 2,65 € 5,20

A Avenida é uma cerveja leve, fácil de beber, com um jogo entre o
biscoito do malte e a levedura alemã tipo Kölsch

PRATA Pilsner 5% € 2,40 € 4,60

a Prata Pilsner, a nossa homenagem ao industrioso cavaleiro do Braço
de Prata. Com uma sensação de boca bastante leve, apresenta subtis
notas florais e herbais com um amargor moderado e uma infinita
sensação de satisfação.

MATINE session ipa 4,5% € 2,90 € 5,60

Esta é uma cerveja com um aroma e sabor intensos a lúpulo, mas numa
versão com menos álcool, para beberes mais do que uma e poderes ir à
sua vida descansada. muito aromática, lembra maracujás e pêssegos

CREATURE ipa 6,8% € 3,10 € 6,00

A Creature é frutada, sumarenta, aromática, cremosa, equilibrada, forte,
suave, pujante, delicada, e sobretudo feliz. Produzida com elevadas
quantidades de lúpulos americanos, maltes britânicos e água suave de
Lisboa. E diferente dos outros IPA pelo seu baixo amargor, mas perfil
aromático bastante intenso

NOSSOS VINHOS NATURAIS E BIOLÓGICOS

ROSÉ

HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 21,50	CASA DE MOURAZ € 20,50	MORGADO DO QUINTÃO € 22,50
Alentejo PT / 2019 Aragonez, Trincadeira, Touriga nacional, Alfrocheiro & Tinta caiada	Dao PT / 2019 Touriga-Nacional, Rufete, Baga, Tinta-Roriz & uvas indígenas	Algarve PT / 2019 Crato, Negra mole

ESPUMANTE

ALBERTO NANI EXTRA DRY € 26,00 12cl € 6,50	QUINTA DE SANT'ANA € 31,50
Prosecco / Friula IT / NV Glera	Rosé / Lisboa PT / 2016 Touriga Nacional

BRANCO

VINUVA PINOT GRIGIO IGT € 14,50 12cl € 3,50	QUINTA DOS CASTELARES € 16,00 12cl € 4,50
Sicilia IT / 2021 Pinot Grigio	Douro / 2021 Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio
ANTONIO LOPES RIBEIRO € 23,00	QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 23,00
Vinho Verde / Minho PT / 2019 Loureiro	Douro PT / 2021 Blend
CASA DE MOURAZ € 21,00	QUINTA DO JAVALI € 22,00
Dao PT / 2019 Encruzado, Malvasia-Fina, Fernão-Pires & outras uvas indígenas	Douro PT / 2020 Arinto, Viosinho
CASA DE MOURAZ € 27,50	MORGADO DO QUINTÃO € 27,50
Dao PT / 2018 Encruzado	Algarve PT / 2020 Crato branco
QUINTA DE SANT'ANA € 18,50	MONTE DA CASTALEJA € 37,50
Lisboa PT / 2019 Fernão-Pires, Verdelho	Algarve / 2020 Arinto, Perrum. Vinho laranja
QUINTA DE SANT'ANA € 27,00	
Lisboa / 2019 Sauvignon blanc	

TINTO

VINUVA NERO D'AVOLA DOC € 14,50 12cl € 3,50	QUINTA DOS CASTELARES € 16,00 12cl € 4,50
Sicilia IT / 2020 Nero d'Avola	Douro PT / 2020 Tinta Roriz, Touriga franca & Touriga nacional
QUINTA DO JAVALI € 22,50	HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 19,00
Douro PT / 2018 Touriga franca, Tinta roriz, Tinta barroca	Alentejo PT / 2019 Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro
QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 23,00	HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 32,00
Douro PT / 2021 Blend	Reserva / Alentejo PT / 2016 Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro
CASA DE MOURAZ € 21,50	MORGADO DO QUINTÃO € 27,50
Dao PT / 2019 Touriga nacional, Rufete, Baga, Tinta Roriz & outras uvas indígenas	Algarve PT / 2019 Negra mole
QUINTA DE SANT'ANA € 20,00	MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA € 19,00
Lisboa PT / 2018 Touriga nacional, Merlot, Arragonez	Algarve PT / 2019 Bastardo, Alfrocheiro
AMARONE TERRA VENETICA € 45,00	MONTE DA CASTELEJA € 39,00
Amarone Della Valpolicella / Veneto IT 2015 Corvina, Rondinella, Corvinone	Algarve PT / 2018 Bastardo, Alfrocheiro