



to START

Our specialties
to share

GARLIC FOCACCIA **v**

€ 4,50

Garlic, extra Virgin olive oil, salt, rosemary

CLASSIC BRUSCHETTA **v**

€ 5,50

Fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil, garlic

CHEESE PLATES

€ 9,50

Three cheeses selection from Italy

DELICATESSEN PLATE

€ 9,90

Three cured meats selection from Italy

LA BURRATINA **v**

€ 8,00

Burrata pugliese, cherry tomatoes confit, homemade pesto

LA PICCOLA CUCINA

de arte bianca

GRILLED SEASONAL VEGGIES **v v**

€ 12,00

With homemade humus and artisanal vegan cream cheese or mozzarella di bufala DOP

CARPACCIO TONNATO

€ 12,00

Pan roasted beef filet sliced in carpaccio, mixed greens, topped with tonnato sauce, capers and olives taggiasche

PARMIGIANA

€ 10,00

Baked oven eggplants with Arte Bianca tomato sauce, mozzarella fior de late, Parmesan Reggiano DOP 18 months and basil

SALADS

ARTE BIANCA

€ 12,50

Mixed leaves, Parma ham DOP 18 months, fresh mozzarella, pecorino romano cheese DOP, taggiasche olives, tomatoes cherry, walnut

SALADA VERDE **v**

€ 9,50

Mixed leaves, cherry tomatoes, onion, cauliflower, olives taggiasche, marinated carrot

Try our tasty salads

FRESH PASTAS

Choice of fresh pasta Rigatoni or Tagliolini

PASTA ALLA AMATRICIANA

€ 12,50

Fresh egg pasta with amatriciana sauce, guanciale, fresh basil and pecorino romano cheese DOP

PASTA AL POMODORO **v**

€ 9,00

Fresh egg pasta with homemade tomato sauce, basil and Parmesan Reggiano DOP 18 months

PASTA AL PESTO **v**

€ 9,90

Fresh egg pasta with homemade pesto

PASTA ALLA CARBONARA **v**

€ 10,50

Fresh eggs, guanciale, pecorino romano cheese DOP, black pepper

PIZZAS *Gourmet*

BURRATA

€ 16,00

Burrata pugliese, Parma Ham DOP 18 months, mozzarella fior di latte campano

AMATRICIANA

€ 16,00

Amatriciana sauce, guanciale, pecorino romano cheese DOP cream, mozzarella fior di latte campano

Gluten free option
dough made with rice,
potato and buckwheat
flours € 1,90



SPICY



VEGGIE



VEGAN

CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA € 8,50

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil

ATUM E CEBOLA € 10,90

Mozzarella fior de latte, Mediterranean tuna, taggiasche black olives from Liguria, sautéed onion, capers from Sicily

HAWAII € 9,70

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, Italian ham, fresh pineapple from Acores island

DIAVOLA CLÁSSICA € 9,50

Mozzarella fior di latte, Peeled Italian tomato sauce, spicy salami Napoli

PARMIGIANA € 10,30

Mozzarella fior de latte, cherry tomatoes confit, grilled eggplant, Parmesan Reggiano DOP 18 months, oregano, basil

BURINA € 12,10

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, pancetta Italiana (bacon), fresh mushroom au gratin, tomatoes cherry confit, sautéed onions

PRIMAVERA € 13,30

Mozzarella fior di latte, fresh tomatoes, rocket, Parma Ham DOP 18 months Parmesan Reggiano dop 18 months, vinegar, pink pepper, extra virgin olive oil

NAPOLI IN PUGLIA € 13,70

Peeled Italian tomato sauce, burrata pugliese, cherry tomatoes confit, oregano, basil, Anchovies from Cantabria sea

GENOVESE € 11,70

Mozzarella fior di latte, homemade fresh pesto, cherry tomatoes confit, basil, Parmigiano Reggiano DOP 18 months

BRESAOLA € 13,50

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, rocket, bresaola from Valtellina IGP, Parmesan Reggiano DOP 18 months, cherry tomato confit


D.O.C. € 12,50

Peeled Italian tomato sauce, fresh buffalo mozzarella dop from Campania Italy, cherry tomatoes confit, basil, extra virgin olive oil

4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA € 10,80

Scamorza cheese, mozzarella fior di latte, parmigiano DOP 18 months, Gorgonzola DOP cheese, cream, black pepper, fresh basil

DIAVOLA DI ARTE BIANCA € 10,35

Mozzarella fior di latte, Peeled Italian tomato sauce, spicy salami Napoli, scarmorza cheese, nduja spicy creme from Calabria Italy 

CAPRICCIOSA € 10,90

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella, fresh mushroom au gratin, artichokes, taggiasche Black Olives, from Liguria Italy, Italian ham, boiled egg

4 VEGETAIS DA ARTE BIANCA € 11,90

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh mushroom au gratin, grilled zucchini, eggplant & Red pepper, basil, Parmigiano Reggiano DOP 18 months

MARINARA € 8,00

Peeled Italian tomato sauce, garlic, fresh basil, oregano, extra virgin olive oil

NAPOLI € 9,00

Peeled Italian tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil, anchovies from Cantabria sea, Taggiasche olives from Liguria, capers from Sicily

MONCHIQUE € 12,80

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled red peppers, chorizo and morcela from Monchique



Onde a Farinha
SE TORNA ARTE

COVER CHARGE € 3.90

The customer must inform the staff of any food allergies or intolerances before ordering.

VAT is included. No dish, food product or drink, including the €3.90 cover charge, may be charged unless expressly requested by the customer or unless used by them.

- No. 1 and no. 3, Article 135, Decree-Law No. 10/2015, 16 January.



SPICY



VEGGIE



VEGAN



SWEETS

TIRAMISÙ € 5,50

The original recipe

PANA COTTA € 5,50

The traditional Italian dessert topped with cream topped with seasonal homemade fruit marmalade

CHOCOLATE PIZZA € 9,50

Our amazing sourdough topped with homemade chocolate paste 75% cacao

ICE CREAM scoop € 2,50

Artisanal ice cream from Italy, choice of two flavors among: strawberry, chocolate, mango and egg cream

VENEZIANA € 4,50

Italian delight version of donut filled with pastry cream

COFFES

and teas

COFFEE / DECAF COFFEE € 1,20 € 1,50

AMERICANO € 1,50

CAPPUCCINO / MILK € 2,50

CAFÈ DUPLO € 2,00

ORGANIC ALGARVE HERBAL TEAS € 2,00

AFTER DINNER

digestive

LIMONCELLO 5 cl € 6,00

GRAPPA 5 cl € 5,50

AMARETTO 5 cl € 5,50

MEDRONHO 5 cl € 6,50

PORTS WINES

from Quinto Do Favalì

RUBY € 4,00

TAWNY € 4,00

TAWNY 10 ANOS € 7,00

LBV 2013 € 6,00

Onde a Farinha SE TORNA ARTE

The customer must inform the staff of any food allergies or intolerances before ordering.

VAT is included. No dish, food product or drink, including the €3.90 cover charge, may be charged unless expressly requested by the customer or unless used by them. No. 1 and no. 3, Article 135, Decree-Law No. 10/2015, 16 January.



NAS BEBIDAS PORTUGUESES NATURAIS E ARTESANAIS, NÓS CONFIAMOS!

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

AGUA FILTRADA COM GÁS E SEM GÁS	€ 2,00
KOMBUCHA ARTESANAL	copo € 4,00 garrafa € 11,00
SUMO CASEIRO "COLD PRESSED"	€ 4,00
SUMOS BIO ORGÂNICOS NATURAIS	€ 3,20

SODAS ORGÂNICOS NATURAIS

OS SABORES DE SODAS WHY NOT: COLA, FRAMBOESA TOMILHO, LIMÃO ERVA MATE, PÊSSEGO, GENGIBRE	€ 3,70
--	--------

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

COCKTAILS	€ 7,00
-----------	--------

SIDRA ARTESANAL	75cl € 16,00
-----------------	--------------

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	€ 3,25
MATINE session ipa 4,5%	33 cl	€ 3,70
FINISTERA imperial porter 8,5%	33 cl	€ 4,00

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

AVENIDA blonde ale 5%	imperial / caneca	€ 2,50 € 4,80
-----------------------	-------------------	---------------

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%	€ 2,25 € 4,30
------------------	---------------

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%	€ 2,75 € 5,30
-------------------------	---------------

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%	€ 2,95 € 5,70
-------------------	---------------

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 € 19,00** **MORGADO DO QUINTÃO € 27,50**

Alentejo / 2019
Aragonez, Trincadeira, Touriga nacional,
Alfrocheiro & Tinta caiada

Dao / 2019
Touriga-Nacional, Rufete, Baga, Tinta-Roriz
& uvas indígenas

Algarve / 2019
Crato, Negra mole

ESPUMANTE

APHROS RESERVA € 33,00 **QUINTA DE SANT'ANA € 30,50**

Branco / Minho / 2015
Loureiro

Rosé / Lisboa / 2016
Touriga Nacional

BRANCO

QUINTA DOS CASTELARES € 14,50 12cl **€ 3,50** **VALE DE CAPUCHA POÇO DO GADO € 34,50**

Douro / 2019
Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio

Lisboa / 2017
Gouveio

QUINTA DA PALMIRINHA € 22,50

Vinho Verde / Minho / 2019
Loureiro. Sem sulfitos adicionados

COURELAS DA TORRE € 18,50

Alentejo / 2019
Arinto, Fernão Pires, Antão Vaz, Sauvignon blanc

CASA DE MOURAZ € 20,50

Dao / 2019
Encruzado, Malvasia-Fina, Fernão-Pires & outras uvas indígenas

COURELAS DA TORRE LUMINOSO € 28,50

Alentejo / 2019
Arinto, Fernão-Pires, Atão Vaz, Vinho laranja. Sem sulfitos adicionados

CASA DE MOURAZ € 26,50

Dao / 2018
Encruzado

MORGADO DO QUINTÃO € 27,50

Algarve / 2019
Crato branco

QUINTA DE SANT'ANA € 17,50

Lisboa / 2019
Fernão-Pires, Verdelho

MONTE DA CASTALEJA € 37,50

Algarve / 2019
Arinto, Perrum. Vinho laranja

QUINTA DE SANT'ANA € 26,00

Lisboa / 2019
Sauvignon blanc

TINTO

QUINTA DOS CASTELARES € 14,50 12cl **€ 3,50** **COURELAS DA TORRE FELISBELA € 27,50**

Douro / 2019
Tinta Roriz, Touriga franca & Touriga nacional

Alentejo / 2019
Castelão. Sem sulfitos adicionados

CASA DE MOURAZ € 21,00

Dao / 2016
Touriga nacional, Rufete, Baga, Tinta roriz & outras uvas indígenas

HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 19,00

Alentejo / 2019
Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

CASA DE MOURAZ € 24,50

Chibu / Dao / 2019
Seleção de mais de +20 tipos de uvas: 80% uvas roxas 20% uvas brancas

HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 31,00

Reserva / Alentejo / 2016
Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

QUINTA DE SANT'ANA € 20,00

Lisboa / 2017
Touriga nacional, Merlot, Aragonez

MORGADO DO QUINTÃO € 27,50

Algarve / 2019
Negra mole

QUINTA DE SANT'ANA € 35,00

Lisboa / 2018
Pinot noir

MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA € 18,00

Algarve / 2019
Bastardo, Alfrocheiro

COURELAS DA TORRE € 18,50

Alentejo / 2019
Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez

MONTE DA CASTELEJA € 37,50

Algarve / 2018
Bastardo, Alfrocheiro