



Para COMEÇAR

NOSSAS ESPECIALIDADES
PARA COMPARTILHAR

FOCACCIA ALHO v	€ 4,50	TABUA DE QUEIJOS	€ 9,50
Alho, azeite extra virgem, sal & alecrim		Seleção de três queijos de Itália	
BRUSCHETTA CLÁSSICA v	€ 5,50	TABUA DE ENCHIDOS	€ 9,90
Tomate fresco, azeite extra virgem, manjeriço, alho		Seleção de três enchidos de Itália	
VEGETAIS & TAPENADE	€ 6,50	LA BURRATINA ♣	€ 8,00
Vegetais frescos com molho de azeitonas pretas, anchovas e alcaparras		Burrata pugliese, tomates cherry confit, pesto caseiro	

LA PICCOLA CUCINA *de arte bianca*

LEGUMES SAZONAIS GRELHADOS v ♣ € 12,00

Com húmus & creme de queijo vegan ou mozzarella de búfala DOP

CARPACCIO TONNATO € 12,00

Vazia de carne assada cortada em carpaccio com mix de folhas, servido com salsa tonnata, alcaparras e azeitonas taggiashe

PARMIGIANA € 10,00

Berinjelas ao forno com molho de tomate de Arte Bianca, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e manjeriço

SALADAS

ARTE BIANCA € 12,50

Mix de folhas, DOP para o presunto de Parma 18 meses, mozzarella fresca, tomate cherry, nozes, pecorino romano DOP, azeitonas taggiashe

SALADA VERDE v € 9,50

Mix de folhas, tomate cherry, cebola branca, couve flor, azeitonas taggiashe, cenoura marinada

HORTA v € 9,90

Crema de queijo vegan com azeitonas e orégão, salada de vegetais sazonais da Arte Bianca, tomato concassée, queijo vegan com ervas provençais

PASTAS FRESCAS

OPÇÃO DE PASTAS FRESCAS RIGATONI OU TAGLIOLINI

PASTA ALLA AMATRICIANA € 12,50 PASTA AL POMODORO ♣ € 9,00 PASTA AL PESTO ♣ € 9,90

Pasta fresca de ovo com molho amatriciana, guanciale, manjeriço e pecorino

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

Pasta fresca de ovo com o nosso pesto fresco

PIZZAS *Gourmet*

ALGARVE ♣ € 15,50 AMATRICIANA € 16,00 BURRATA € 16,00

Figos pretos do algarve com porto, creme de queijo serpa DOP, redução de vinho porto, mix de folhas, mozzarella fior di latte campano

Molho amatriciana, guanciale tostado, creme de pecorino romano, mozzarella fior di latte campano

Burrata pugliese, presunto de parma DOP 18 meses, mozzarella fior di latte campano

L'ORTO DI ARTE BIANCA v € 14,60

Crema de queijo vegan com azeitonas e orégão, salada de vegetais sazonais de Arte Bianca, tomato concassée, queijo vegan com ervas provençais

TARTARE € 16,80

Mozzarella fior di latte campana, creme freche, tartare de corvina com mango e abacate marinados em maracujá

DELIZIOSA € 15,50

Vazia de carne assada cortada em carpaccio com mix de folhas, servido com salsa tonnata, pesto de alcaparras e azeitonas pretas

OPÇÃO DE MASSA SEM
GLÚTEN FEITA COM FARINHA
DE ARROZ, BATATA E
SARRACENO - € 1,90

PIZZAS CLASSICAS

MARGHERITA € 8,50

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

ATUM E CEBOLA € 10,90

Mozzarella fior de late, atum mediterrâneo , azeitonas pretas da Ligúria, cebola salteada, alcaparras da Sicília

HAWAII € 9,70

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, fiambre Italiano, ananas fresco dos Açores

DIAVOLA CLÁSSICA € 9,50

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, salame napoli

PARMIGIANA € 10,30

Mozzarella fior de latte, tomate cherry confit, beringela grelhada, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, Orégano, manjericão

BURINA € 12,10

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, pancetta italiana, cogumelos gratinados, tomate cherry confit, cebola saltead

PRIMAVERA € 13,30

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 € 13,70

Molho de tomate pelado italiano, burrata pugliese, tomates cherry confit, orégano, manjericão, anchovas do mar cantábrico

GENOVESE € 11,70

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

BRESAOLA € 13,50

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, rúcula, bresaola de Valtellina IGP, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, tomate cherry confit


D.O.C. € 12,50

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella de buffala campania, tomate cherry confit, manjericão, azeite extra virgem

4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA € 10,80

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

DIAVOLA DI ARTE BIANCA € 10,35

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, salame napoli, queijo scarmorza, pasta de nduja 

CAPRICCIOSA € 10,90

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

4 VEGETAIS DA ARTE BIANCA € 11,90

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, cogumelos frescos gratinados, curgetes, pimentos vermelhos, beringelas grelhadas, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses

MARINARA € 8,00

Molho de tomate pelado italiano, alho, manjericão, orégano, azeite extra virgem

NAPOLI € 9,00

Molho de tomate pelado italiano, alho, orégano, azeite extra virgem, anchovas do mar cantábrico, azeitonas taggiasche de Ligúria, alcaparras da Sicília

MONCHIQUE € 12,80

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



Onde a Farinha
SE TORNA ARTE

COUVERT € 3.90

O cliente deve informar o pessoal do refeitório sobre a necessidade de consumir alimentos livres de certas substâncias alergênicas 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.

 PICANTE  VEGGIE  V VEGAN



SOBREMESAS

TIRAMISÙ € 5,50

Receita original

PANA COTTA € 5,50

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 confeitiro

PARA CAFÈS

e chas

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 € 2,00

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 Da Favali

RUBY € 4,00

TAWNY € 4,00

TAWNY 10 ANOS € 7,00

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 alergênicas 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 € 4,00 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