



to START

Our specialties
to share

GARLIC FOCACCIA v	€ 4,50	CHEESE PLATE	€ 9,50
Garlic, extra Virgin olive oil, salt, rosemary		Three cheeses selection from Italy	
CLASSIC BRUSCHETTA v	€ 5,50	DELICATESSEN PLATE	€ 9,90
Fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil, garlic		Three cured meats selection from Italy	
VEGGIE & TAPENADE	€ 6,50	LA BURRATINA v	€ 8,00
Fresh seasonal veggies in different cuts, olive dip with anchovies and capers		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

MISS GREENS v € 9,50

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

HORTA v € 9,90

Olive & oregano vegan cream cheese, seasonal Arte Bianca veggies salad, tomato concassed, vegan cheese with Provençal herbs

FRESH PASTAS

Choice of fresh pasta Rigatoni or Tagliolini

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

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

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

Fresh egg pasta with homemade pesto

PIZZAS *Gourmet*

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

ALGARVE v	€ 15,50	AMATRICIANA	€ 16,00	BURRATA	€ 16,00
Algarve figs in port wine, serpa DOP sheep cheese cream, mixed leaves, port wine reduction, mozzarella fior di latte campano		Amatriciana sauce, guanciale, pecorino romano cheese DOP cream, mozzarella fior di latte campano		Burrata pugliese, Parma Ham DOP 18 months, mozzarella fior di latte campano	
L'ORTO DI ARTE BIANCA v	€ 14,60	TARTARE	€ 16,80	DELIZIOSA	€ 15,50
Olive & oregano vegan cream cheese, seasonal Arte Bianca veggies salad, tomato concassed, vegan cheese with Provençal herbs		Mozzarella fior di latte campana, crème fraiche, drum fish tartare, mango, avocado marinated with passion fruit		Pan roasted beef filet sliced in carpaccio, mixed greens, topped with tonnato sauce, capers and olives taggiasche from Liguria	

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

CLASSIC DIAVOLA € 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.



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