



to START

Our specialties
to share

GARLIC FOCACCIA v

€ 4,90

Garlic, extra Virgin olive oil, salt, rosemary

CLASSIC BRUSCHETTA v

€ 5,90

Fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil, garlic

VEGGIE & TAPENADE

€ 6,90

Fresh seasonal veggies in different cuts, olive dip with anchovies and capers

CHEESE PLATE

€10,60

Three cheeses selection from Italy

DELICATESSEN PLATE

€10,90

Three cured meats selection from Italy

LA BURRATINA v

€ 8,50

Burrata pugliese, cherry tomatoes confit, homemade pesto

LA PICCOLA CUCINA

de arte bianca

GRILLED SEASONAL VEGGIES v v

€ 12,60

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

CARPACCIO TONNATO

€ 13,50

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

PARMIGIANA

€ 10,90

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

SALADS

ARTE BIANCA

€ 12,80

Mixed leaves, Parma ham DOP 18 months, Parmesan Reggiano DOP 18 months, green pistachio

HORTA v

€ 9,80

Mixed leaves & seasonal veggies

CHEF'S SALAD v

€ 12,00

Mixed leaves, fennel, orange from Algarve, roasted almonds, vegan cheese with Provençal herbs

FRESH PASTAS

Choice of fresh pasta Rigatoni or Tagliolini

PASTA ALLA AMATRICIANA € 12,90

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

PASTA AL POMODORO v € 9,50

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

PASTA AL PESTO v € 10,60

Fresh egg pasta with homemade pesto

PIZZAS *Gourmet*

ALGARVE v

€ 15,80

Algarve figs in port wine, serpa DOP sheep cheese cream, mixed leaves, port wine reduction, mozzarella fior di latte campano

AMATRICIANA

€ 16,30

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

BURRATA

€ 16,90

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

L'ORTO DI ARTE BIANCA v

€ 15,50

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

TARTARE

€ 16,80

Mozzarella fior di latte campana, crème fraiche, drum fish tartare, mango, avocado marinated with passion fruit

DELIZIOSA

€ 16,90

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

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

CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA

€ 8,80

Peeled Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil

ATUM E CEBOLA

€ 11,80

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

HAWAII

€ 10,50

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

CLASSIC DIAVOLA

€ 9,90

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

PARMIGIANA

€ 11,30

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

BURINA

€ 12,60

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

PRIMAVERA

€ 14,50

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

€ 14,20

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

GENOVESE

€ 12,20

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

BRESAOLA

€ 13,80

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

D.O.C.

€ 13,20

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

4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA

€ 11,30

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

DIAVOLA DI ARTE BIANCA

€ 10,75

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

CAPRICCIOSA

€ 11,40

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

€ 12,40

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

MARINARA

€ 8,20

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

NAPOLI

€ 9,80

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

MONCHIQUE

€ 13,30

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 € 6,50

The original recipe

PANA COTTA € 6,50

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 € 2,50

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 Faval

RUBY / TAWNY € 4,00

WHITE RESERVE € 9,00

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

ÁGUA 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 BIOLOGICOS

ROSÉ

HERDADE DOS OUTEIROs ALTOS € 21,50

Alentejo PT / 2019

Aragonez, Trincadeira, Touriga nacional,
Alfrocheiro & Tinta caiada

CASA DE MOURAZ

Dao PT / 2019

Touriga-Nacional, Rufete, Baga, Tinta-Roriz
& uvas indígenas

€ 20,50

MORGADO DO QUINTÃO

Algarve PT / 2019

Crato, Negra mole

€ 22,50

ESPUMANTE

ALBERTO NANI EXTRA DRY

€ 26,00 12cl € 6,50

Prosecco / Friula IT / NV

Glera

QUINTA DE SANT'ANA

Rosé / Lisboa PT / 2016

Touriga Nacional

€ 31,50

BRANCO

VINUVA PINOT GRIGIO IGT

€ 14,50 12cl € 3,50

Sicilia IT / 2021

Pinot Grigio

ANTONIO LOPES RIBEIRO

€ 23,00

Vinho Verde / Minho PT / 2019

Loureiro

CASA DE MOURAZ

€ 21,00

Dao PT / 2019

Encruzado, Malvasia-Fina, Fernão-Pires & outras uvas indígenas

CASA DE MOURAZ

€ 27,50

Dao PT / 2018

Encruzado

QUINTA DE SANT'ANA

€ 18,50

Lisboa PT / 2019

Fernão-Pires, Verdelho

QUINTA DE SANT'ANA

€ 27,00

Lisboa / 2019

Sauvignon blanc

QUINTA DOS CASTELARES

€ 16,00 12cl € 4,50

Douro / 2021

Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio

QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI

€ 23,00

Douro PT / 2021

Blend

QUINTA DO JAVALI

€ 22,00

Douro PT / 2020

Arinto, Viosinho

MORGADO DO QUINTÃO

€ 27,50

Algarve PT / 2020

Crato branco

MONTE DA CASTALEJA

€ 37,50

Algarve / 2020

Arinto, Perrum. Vinho laranja

TINTO

VINUVA NERO D'AVOLA DOC

€ 14,50 12cl € 3,50

Sicilia IT / 2020

Nero d'Avola

QUINTA DO JAVALI

€ 22,50

Douro PT / 2018

Touriga franca, Tinta roriz, Tinta barroca

QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI

€ 23,00

Douro PT / 2021

Blend

CASA DE MOURAZ

€ 21,50

Dao PT / 2019

Touriga nacional, Rufete, Baga, Tinta Roriz & outras uvas indígenas

QUINTA DE SANT'ANA

€ 20,00

Lisboa PT / 2018

Touriga nacional, Merlot, Arragonez

AMARONE TERRA VENETICA

€ 45,00

Amarone Della Valpolicella / Veneto IT 2015

Corvina, Rondinella, Corvinone

QUINTA DOS CASTELARES

€ 16,00 12cl € 4,50

Douro PT / 2020

Tinta Roriz, Touriga franca & Touriga nacional

HERDADE DOS OUTEIROs ALTOS

€ 19,00

Alentejo PT / 2019

Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

HERDADE DOS OUTEIROs ALTOS

€ 32,00

Reserva / Alentejo PT / 2016

Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

MORGADO DO QUINTÃO

€ 27,50

Algarve PT / 2019

Negra mole

MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA

€ 19,00

Algarve PT / 2019

Bastardo, Alfrocheiro

MONTE DA CASTELEJA

€ 39,00

Algarve PT / 2018

Bastardo, Alfrocheiro