



## 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.



## PARA COMEÇAR

NOSSAS ESPECIALIDADES PARA INICIAR

### PRATO DE PRESUNTO

€ 12,00

Presunto de Parma DOP Galloni grande reserva 24 meses

### TABUA DE QUEIJOS

€ 9,50

Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e creme de queijo gorgonzola DOP

### FOCACCIA ALHO

€ 4,90

Alho, azeite extra virgem, sal e Alecrim

### BRUSCHETTA CLÁSSICA

€ 5,90

Tomate fresco, azeite extra virgem, manjeriçã, alho

### CROSTINO RUSTICO

€ 4,50

Crostino da nossa massa "crunch", mozzarella fior di latte, queijo scamorza fumada, cogumelos gratinados e guanciale tostado

### CROSTINO VEGAN

€ 4,80

Crostino da nossa massa "crunch", queijo vegan artesanal de Aljezur, beringelas salteadas com tomate cherry confit, manjeriçã fresco e azeite extra virgem/queijo vegan

### LA BURRATINA

€ 8,50

Burrata fresca, chicória salteada, pimentos vermelhos salteados e azeite extra virgem

### CESTINHOS VEGGIE

€ 5,00

Cestos de pecorino romano DOP recheados com chicória salteada, curgete salteada e azeitonas pretas

### COUVERT DE ARTE BIANCA

€ 5,00

Tiras de polenta no forno, creme de gorgonzola e patê de cogumelos frescos

## LA PICCOLA CUCINA

### LEGUMES DE ESTAÇÃO ASSADO NO FORNO

€ 13,50

Com húmus e creme de queijo vegan artesanal de Aljezur

### POLPETTE

€ 13,80

Almondegas caseiras de vaca e porco preto alentejano em molho de tomate caseiro, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e manjeriçã

### PARMIGIANA

€ 11,90

Beringelas no forno com molho de tomate caseiro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, manjeriçã fresco e azeite extra virgem aromatizado com manjeriçã

### MARÉS

€ 12,90

Carpaccio de polvo da Arrifana ao vinho branco alentejano temperado com vinagrete, maionese caseira ao perfume de alho gratinado ao forno, rúcula selvagem, tinta de lula da costa desidratada salsa fresca, azeite extra virgem aromatizado com salsa, aipo e tiras de focaccia "nuvem crunch" torradas

## SALADAS

### ARTE BIANCA

€ 12,80

Mix de folhas da quinta do Amendoim Rogil, presunto de Parma DOP 18 meses, lascas de Parmigiano Reggiano e granola de pistachio

### LEGUMES GRElhADOS

€ 12,50

Mix de folhas da quinta do Amendoim do Rogil, pimentos vermelhos grelhados, curgete grelhada, cebolas roxas caramelizadas no forno, azeitonas pretas, azeite extra virgem e vinagre de sidra

## ACOMPANHAMENTOS

### POLENTA NO FORNO

€ 4,00

Tiras de polentas caseira estaladiças

### FOCACCIA

€ 4,00

Com ou sem alho, azeite e Alecrim

### SALADA VERDE

€ 4,00

Mix de folhas da quinta do amendoim do Rogil e cebola roxa

### MINI BOWL

€ 4,00

Legumes sazonais salteados com chicória

## PASTA FRESCAS

### RIGATONI ALLA AMATRICIANA

€ 13,50

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

### TAGLIATELLE AL POMODORO

€ 9,50

Pasta fresca de ovo com molho de tomate caseiro, manjeriçã fresco e Parmigiano Reggiano DOP 18 meses

### GNOCCHI AL PESTO

€ 12,00

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

### TAGLIATELLE ALLA CARBONARA


€ 12,90

Ovos frescos, guanciale de porco italiano, pecorino romano, pimenta preta

# DOVE LA FARINA DIVENTA ARTE

# PIZZAS GOURMET

MASSA CLASSICA "ARTE BIANCA" FERMENTAÇÃO NATURAL

Opção massa sem gluten + 2€ 

## ALGARVE € 15,90

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

## AMATRICIANA € 16,90

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

## BURRATA € 18,50

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

## ROCHA DOP € 16,90

Mozzarella fior di latte, mix de folhas da Quinta do Amendoim do Rogil, queijo de cabra, laminas de pera marinadas em redução de vinho do Porto, mel mil flores Algarvio, nozes trituradas, pó de café

# PIZZAS CRUNCH

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

## HORTA € 15,90

Creme de aspargos algarvios, esparguete de cenouras da horta Vicentina salteados ao dente, avelãs torradas do Marvão, flores de aspargos salteados em azeite Extra Virgem do Alentejo espremido a frio, pimenta preta moída

## GULOSA € 17,90

Almondegas caseiras de vaca e porco preto alentejano com burrata fresca, molho de tomate caseiro, parmigiano reggiano DOP, azeite extra virgem alentejano aromatizado com manjeriço, manjeriço fresco

## ARRIFANA € 16,80

Carpaccio 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

## CARBONARA € 16,50

Mozzarella fior di latte, nata fresca salgada montada com parmigiano reggiano DOP e pecorino romano DOP, guanciale de porco italiano tostado, creme de ovos frescos e pimenta preta

# PIZZAS CLASSICAS

## MARGHERITA € 9,00

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

## HAWAII € 11,50

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

## BURINA € 12,90

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, pancetta italiana, cogumelos gratinados, tomate cherry confit, cebola roxa no forno

## PRIMAVERA € 14,90

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

## NAPOLI IN PUGLIA € 14,80

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

## GENOVESE € 13,30

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

## D.O.C. € 13,30

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

## 4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA € 13,30

Queijo scamorza, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, creme de gorgonzola DOP, natas, pimenta preta, manjeriço

## DIAVOLA DI ARTE BIANCA € 11,80

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

## CAPRICCIOSA BRANCA € 12,50

Mozzarella fior di latte, patê de 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, berinjela salteada, courgette salteada, pimentos vermelhos salteados, Parmigiano Reggiano DOP 18 mese, manjeriço

## 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 € 13,60

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, pimentos vermelhos salteados, chouriço Monchique e sabor de 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 nos diga o montante que gostaria de pagar.

NAS BEBIDAS  
PORTUGUESAS  
NATURAIS E  
ARTESANAIS,  
NÓS CONFIAMOS!



IN PORTUGUESE  
NATURAL  
AND ARTISANAL  
DRINKS  
WE TRUST!

## BEBIDAS SEM ÁLCOOL ALCOOL FREE DRINKS

AGUA FILTRADA COM GÁS E SEM GÁS /  
FILTERED WATER WITH GAZ AND  
WITHOUT GAZ € 2,00

KOMBUCHA ARTESANAL /  
ARTISANAL KOMBUCHA 20cl € 4,50 70cl € 13,00

SUMO CASEIRO "COLD PRESSED" /  
HOME MADE COLD PRESSED JUICES € 5,00

SUMO BIO ORGÂNICOS NATURAIS /  
BIO ORGANIC AND NATURAL JUICES € 3,50

## SODAS ORGÂNICOS NATURAIS NATURAL ORGANIC SODAS



FROM WHY NOT SODAS

COLA  
FRAMBOESA-TOMILHO / RASBERRY THYME € 4,00  
LIMÃO-ERVA MATE / LIME MATÉ  
PÊSSEGO-GENGIBRE / GINGER PEACH

## NOSSAS CERVEJAS ARTESANAIS DE OUR ARTISANAL CRAFT BEERS FROM

Pergunte a nossa equipe sobre a disponibilidade, obrigado.

### GARRAFAS / BOTTLED BEERS

PRATA pilsner 5% 33 cl € 4,00

MATINE session ipa 4,5% 33 cl € 5,00

FINISTERA imperial porter 8,5% 33 cl € 6,00

FOLK TALE / URBAN MYTH  
saison ale 6,2% 75 cl € 12,50

### PRESSÃO / DRAFT BEERS

20 cl / 40 cl  
PRATA Pilsner 5% € 2,50 € 4,80

MATINE Session ipa 4,5% € 3,10 € 6,00

CREATURE ipa 6,8% € 3,30 € 6,40



## SIDRA ARTESANAL ARTISANAL CIDER

75cl € 17,50

## COCKTAILS € 7,00

ARTE SPRITZ  
aperol/ prosecco / toranja (grapefruit) / manjericao (basil)

MAMMA MIA  
Belsazar rosé / triple sec / prosecco

BELLA BELISIMA  
Disaronno / sumo de maça bio (organic apple juice) / sumo  
de limo (lemon juice) / prosecco / agua com gaz (soda water)

BIANCA  
prosecco / framboesia tomilho sirup (raspberry thyme  
sirup), agua com gaz (soda water) / hortelão (mint)

## ESPUMANTE SPARKLING

ALBERTO NANI EXTRA DRY € 26,00 12cl € 6,50

Prosecco / Friula IT / NV  
Glera

QUINTA DO JAVALI,  
CRAZY JAVALI PET NAT €24,00 12cl €6,00  
Rosé / Lisboa PT / 2016

# NOSSOS VINHOS NATURAIS E BIOLÓGICOS

# OUR ORGANIC AND NATURAL WINES

## ROSÉ

**HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 24,50**

Alentejo PT / 2021

Aragonez, Trincadeira, Touriga nacional, Alfrocheiro & Tinta caiada

**CASA DE MOURAZ € 25,00**

Dao PT / 2019

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

**MORGADO DO QUINTÃO € 27,50**

Algarve PT / 2019

Crato, Negra mole

## BRANCO WHITE

**VINUVA PINOT GRIGIO IGT € 14,50 12cl € 3,50**

Sicilia IT / 2021

Pinot Grigio

**ANTONIO LOPES RIBEIRO € 28,50**

Vinho Verde / Minho PT / 2020

Loureiro

**CASA DE MOURAZ € 25,00**

Dao PT / 2021

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

**CASA DE MOURAZ € 29,50**

Dao PT / 2022

Encruzado

**QUINTA DE SANT'ANA € 22,25**

Lisboa PT / 2022

Fernão-Pires, Verdelho

**QUINTA DE SANT'ANA € 27,00**

Lisboa / 2021

Sauvignon blanc

**QUINTA DOS CASTELARES € 16,50 12cl € 4,50**

Douro / 2021

Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio

**QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 24,00**

Douro PT / 2021

Blend

**QUINTA DO JAVALI € 22,50**

Douro PT / 2020

Arinto, Viosinho

**MORGADO DO QUINTÃO € 27,50**

Algarve PT / 2020

Crato branco

**MONTE DA CASTALEJA € 38,00**

Algarve / 2021

Arinto, Perrum. Vinho laranja

**ANTONIO MADEIRA COLHEITA € 30,00**

Dao Pt / 2020

Bical, Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal & outras castas autóctones

PREGUNTAR AO STAFF QUAIS AS PROMOÇÕES DO MES DO COPO  
PLEASE ASK OUR TEAM FOR THE MONTHLY PROMOTIONS BY THE GLASS

**BRANCO / ROSÉ / TINTO € 5,50**

## TINTO RED

**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 francal, Tinta roriz, Tinta barroca

**QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 24,00**

Douro PT / 2021

Blend

**CASA DE MOURAZ € 25,00**

Dao PT / 2020

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

**QUINTA DE SANT'ANA € 22,25**

Lisboa PT / 2018

Touriga nacional, Merlot, Arragonez

**AMARONE TERRA VENETICA € 39,50**

Amarone Della Valpolicella / Veneto IT 2015

Corvina, Rondinella, Corvione

**QUINTA DOS CASTELARES € 16,50 12cl € 4,50**

Douro PT / 2020

Tinta Roriz, Touriga franca & Touriga nacional

**HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 23,00**

Alentejo PT / 2020

Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

**HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS € 33,00**

Reserva / Alentejo PT / 2018

Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro

**MORGADO DO QUINTÃO € 27,50**

Algarve PT / 2019

Negra mole

**MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA € 21,50**

Algarve PT / 2021

Bastardo, Alfrocheiro

**MONTE DA CASTELEJA € 41,00**

Algarve PT / 2020

Bastardo, Alfrocheiro

**ANTONIO MADEIRA COLHEITA € 30,00**

Dao Pt / 2020

Alfrocheiro, Baga, Jaen & outras castas autóctones