ARTEBIANCA
EST. 2014

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.

PICANTE · VEGGIE · V VEGAN · GLUTEN FREE INTOLERANTE

PARA COMEÇAR

NOSSAS ESPECIALIDADES PARA INICIAR OU DIVIDIR

PROSCIUTTO DI PARMA (1) — € 12,50
Presunto de Parma DOP curado 18 meses "Ermes Fontana"

VELUDO DE CABRA (2) — € 8,50
Queijo artesanal de cabra curado Ortodoxo

LA BURRATINA (2) — € 10,00
Burrata de Puglia, tomates cherry, cebola roxa marinada, azeitonas taggiasche, alcaparras crocantes de Pantelleria de "La Nicchia", brotos biologicos de rabanetes da quinta Lá Da Roça de Monchique, rucola e azeite extra virgem extraído a frio aromatizado a manjericao

MONTANARETTA ALENTEJANA (1)(2)(7) — € 6,50
Mini pizza frita, coração de burrata de leite de vaca Jersey em pastagem biologica nacional de Ortodoxo e presunto de porco preto Algarvio em pastagem livre de Feito no Zambujal

MONTANARETTA AGLIO ORSINO (1)(2) V — € 6,00
Mini pizza frita, creme de tomate cherry assado, pesto de alho selvagem e pesto de azeitonas Taggiasche, orégãos, alcaparras crocantes de Pantelleria "La Nicchia", brotos biologicos de rabanetes da quinta Lá Da Roça de Monchique e azeite extra virgem extraído a frio

FOCACCIA ALHO (2) V — € 6,00
Alho laminado, flor de sal, azeite extra virgem extraído a frio e alecrim

BRUSCHETTA CLASSICA (1) V — € 6,50
Tomates frescos em cubos, manjericão, alho, flor de sal e azeite extra virgem extraído a frio

LA PICCOLA CUCINA

MARÉS (5) — € 15,50
Carpaccio de polvo da costa temperado com vinagrete, maionese ceasar artesanal, aipo, rúcula salvagem, tinta de lula da costa desidratada, e azeite extra virgem extraido a frio aromatizado com salsa

PARMIGIANA (2) — € 12,90
Beringelas empanadas em farinha de milho, creme de tomate cherry, mozzarella fior di latte, Parmiggiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza" e azeite extra virgem extraido a frio aromatizado com manjericão

BUFALA E MELANZANE (2) — € 12,00
Beringelas grelhadas marinadas em azeite extra virgem extraido a frio com hortelã e alho, Mozzarella de Bufala Campana DOP

SALADAS

QUINOA E FETA (6)(3) — € 13,50
Mix de folhas e flores biologicas da quinta Lá Da Roça de Monchique, mistura de quinoa torrada, queijo feta, sementes tostadas, batadas doces assadas de Aljezur e azeite extra virgem extraído a frio

VEGGIE V — € 11,00
Mix de folhas biologicas da quinta Lá Da Roça de Monchique, cebola roxa, abacate Algarvio grelhado, azeitonas Taggiasche e azeite virgem extraido a frio

ACOMPANHAMENTOS

GRISSINI DE ARTE BIANCA (1) V — € 4,00
Tiras de massa estaladiça fermentada coma massa mâe

GREEN V — € 4,00
Mix de folhas biologicas da quinta Lá Da Roça de Monchique, cebola roxa

PASTA FRESCAS

TAGLIATELLE AL POMODORO (1)(2)(4) — € 11,50
Pasta fresca artesanal de ovo com molho de tomate caseiro, manjericão fresco e Parmigiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza"

GNOCCHI PESTO (1)(2)(4) — € 13,50
Gnocchi frescos de batata, pesto genovese artesanal, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza" e manjericão fresco

LASAGNA BOLOGNESE (1)(2)(4) — € 15,50
Massa fresca artesanal de ovo, carne de vaca Limusine Alentejana de pastagem livre, carne de porco Alentejano de pastagem livre, bechamel, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza", tomate San Marzano e manjericão fresco

DOVE LA FARINA DIVENTA ARTE

PIZZAS GOURMET

UMA DAS MELHORES 50 PIZZARIAS ARTESANAIS DE EUROPA

MASSA CLASSICA "ARTE BIANCA" FERMENTAÇÃO NATURAL

Opção massa sem glúten para intolerantes + 2€

ALGARVE (1)(2)(10) — € 16,90

Mozzarella fior di latte, figos pretos do Algarve marinados em vinho do Porto, fondue fresca de queijo Serpa DOP, mix de folhas biologicas da quinta Lá Da Roça de Monchique, azeite extra virgem extraído a frio e redução do vinho de Porto

AMATRICIANA (1)(2) — € 17,20

Mozzarella fior di latte, molho amatriciana da Arte Bianca, tiras assadas de papada de porco preto de pastagem livre de Feito No Zambujal no Algarve, fondue fresco de queijo Pecorino Romano DOP, azeite extra virgem extraido a frio e manjericão fresco

LA NORMA DI RENATO (1)(3)(4) — € 17,50

Mozzarella fior di latte, tempura de julienne de berinjelas, tomate San Marzano caramelizado, julienne de ricotta de cabra Siciliana curada em sal e manjericão fresco

CORAÇAO DE BURRATA (1)(2) — € 18,90

Mozzarella fior di latte, coração de burrata de leite de vaca Jersey em pastagem biologica nacional da queijaria Ortodoxo e presunto de Parma 18 meses

PIZZAS CLÁSSICAS

MASSA CLASSICA "ARTE BIANCA" FERMENTAÇÃO NATURAL

Opção massa sem glúten para intolerantes + 2€

MARGHERITA (1)(2) — € 10,50

Tomate pelado San Marzano, mozzarella fior di latte, manjericão fresco

DIAVOLA DI ARTE BIANCA (1)(2) — € 12,90

Tomate pelado San Marzano, mozzarella fior di latte, chouriço italiano picante, queijo scamorza e ndujá

MARINARA MODERNA (1)(7) V — € 14,50

Creme de tomate cherry assado, azeitonas taggiasche, pesto de alho selvagem, alcaparras crocantes de Pantelleria de "La Nicchia", oregaõs de Aljezur e azeite extra virgem extraído a frio

VEGAN (1)(7) V — € 13,50

Creme de tomate chery assado, tomate San Marzano caramelizado, Mix de folhas e flores biologicas da quinta La Da Roça de Monchique, creme de beterraba, queijo vegan ao endro Acajú de Aljezur, hortelã e azeite extra virgem extraido a frio

D.O.C. (1)(2) — € 13,60

Tomate pelado San Marzano, mozzarella de bufala Campana DOP, tomato cherry confit, manjericão fresco da horta, azeite extra virgem extraido a frio

PRIMAVERA (1)(2) — € 15,50

Mozzarella fior di latte, rucula selvagem, cubos de tomate fresco, presunto de parma 18 meses de "Ermes Fontana", Parmigiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza", azeite extra virgen

4 QUEIJOS DA ARTE BIANCA (1)(2) — € 13,80

Mozzarella fior di latte, Queijo Azul da Arrábida de leite de vaca Jersey em pastagem biologica nacional da queijaria Ortodoxo, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza", queijo scamorza

HAWAII DI ARTE BIANCA (1)(2) — € 14,50

Ananas dos Açores assado ao forno, fondue fresco de Parmigiano Reggiano, presunto de Parma 18 meses de "Ermes Fontana" e gotas de redução de vinagre balsamico Giusti IGP

SCAPECE (1)(2) — € 13,50

Mozzarella fior di latte, courgettes verdes e amarelas alla "Scapece", ricotta fresca de cabra em pastagem biologica nacional, hortelã com flores biologicas de Monchique e azeite extra virgem extraido a frio

CAPRICCIOSA (1)(2)(4)(10) — € 15,50

Mozzarella fior di latte, creme de tomate chery assado, Pancetta italiana, alcachofras fresca "alla romana", salsicha fresca de porco preto Alentejano em pastagem livre refogada em vinho branco, cogumelos black pearl da Quinta dos Compadres de Aljezur e ovo escalfado crocante

NAPOLI IN PUGLIA (1)(2)(4) — € 15,50

Tomate pelado San Marzano, coração de burrata de leite de vaca Jersey em pastagem biologica nacional da queijaria Ortodoxo, tomate chery confit, oregãos de Aljezur, anchova do mar Cantabrico e manjericão fresco da horta

GENOVESE (1)(2)(7) — € 13,60

Mozzarella fior di latte, pesto genovese artesanal, tomate chery confit, manjericão fresco e Parmgiano Reggiano DOP 18 meses de "Montanari e Gruzza"

TARTUFO ASSOLUTO (1)(2) — € 15,90

Mozzarella Fior di latte, batatas doçes de Aljezur ao vapor refogadas em manteiga dos Açores trufada em creme de nata, queijo Grande do Viso de leite de vaca Jersey em pastagem biologica nacional da queijaria Ortodoxo, lascas de trufa preta do Piemonte Italia

LISTA DE ALERGÉNICOS : (1) GLÚTEN (2) LACTOSE (3) FRUTOS SECOS TREE NUTS (4) OVOS (5) PEIXE (6) MOLUSCOS

01.2026

TUDO É CASEIRO, TODOS OS NOSSOS PRODUTOS ITALIANOS SÃO IMPORTADOS DIRETAMENTE POR NÓS DE NOSSOS FORNECEDORES NA ITÁLIA, TODO O RESTO COMPRAMOS APENAS PRODUTOS LOCAIS

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.

ARTEBIANCA
EST. 2014

VEGGIE V VEGAN GLUTEN FREE

SOBREMESAS CASEIRAS

TIRAMISÚ (1)(2)(4) — **€ 6,50**
Receita original

CHEESECAKE (2)(3) — **€ 6,50**
Cheesecake ao perfume de limão com granola de pistaches

CANOLO (2) — **€ 7,50**
Cannolo recheado com creme de mascarpone

MERINGA (2)(4) — **€ 8,50**
Meringue recheada com espuma de zabaione e frutos vermelhos

PIZZA DE CHOCOLATE (1)(2) V — **€ 9,50**
Nossa maravilhosa massa madre coberta com pasta caseira de chocolate e avelã

GELADO — **bola € 2,50**
Gelado artesanal orgânico feito em Portugal, escolha entre os sabores: chocolate, morango, pistache e baunilha

PANNA COTTA (2) — **€ 6,00**
Receita original

CAFÉS LAVAZZA
e chàs de ervas

CAFÉ / DESCAFEINADO	€ 1,50 € 1,75
AMERICANO	€ 2,00
ARTE BIANCA CAPPUCCINO	€ 3,50
LATTE / CAPPUCINO	€ 3,00
LEITE VEGETAL	€ 1,00
CHÁS DE ERVAS ORGÂNICAS "TWINING SUPERBLENDS"	€ 3,00

DEPOIS DO JANTAR
digestive

LIMONCELLO	5 cl	€ 6,50
GRAPPA	5 cl	€ 6,00
AMARETTO	5 cl	€ 5,50
MEDRONHO	5 cl	€ 6,50

PORTO
Quinta Do Javali

RUBY	€ 5
TAWNY	€ 5
WHITE RESERVE	€ 9
TAWNY 10 ANOS	€ 8
TAWNY 20 ANOS	€ 12

LISTA DE ALERGÉNICOS: (1) GLÚTEN (2) LACTOSE (3) FRUTOS SECOS TREE NUTS (4) OVOS

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.

NAS BEBIDAS PORTUGUESAS NATURAIS E ARTESANAIS, NÓS CONFIAMOS!

ARTEBIANCA
EST. 2014

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		€ 2,50
KOMBUCHA ARTESANAL / ARTISANAL KOMBUCHA	20CL € 4,50	70cl € 13,50
SUMO CASEIRO "COLD PRESSED" / HOME MADE COLD PRESSED JUICES		€ 5,50
SUMO BIO ORGÂNICOS NATURAIS / BIO ORGANIC AND NATURAL JUICES		€ 4,50

SODAS ORGÂNICOS NATURAIS
NATURAL ORGANIC SODAS
FROM WHY NOT SODAS

COLA
FRAMBOESA-TOMILHO / RASBERRY THYME
LIMÃO-ERVA MATE / LIME MATÉ
PÊSSEGO-GENGIBRE / GINGER PEACH
ROMA-PEPINO / POMEGRANATE-CUCUMBER

€ 4,50

NOSSAS CERVEJAS ARTESANAIS DE
OUR ARTISANAL CRAFT BEERS FROM

Pergunte a nossa equipe sobre a disponibilidade, obrigado. Please ask our team about availability, thank you.

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

PRESSÃO / DRAFT BEERS

	20 cl	40 cl
PRATA Pilsner 5%	€ 2,60	€ 4,90
MATINE Session ipa 4,5%	€ 3,25	€ 6,20
CREATURE ipa 6,8%	€ 3,50	€ 6,70

SIDRA ARTESANAL ARTISANAL CIDER
75Cl € 18,00

HUMMI HARD KOMBUCHA
75Cl € 19,00

COCKTAILS
€ 8,00

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

MAMMA MIA
Belsazar rosé / triple sec / prosecco

BELLA BELISIMA
Disaronno / sumo de maça (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 €25,00 12cl €6,50
Tinto natural / Douro PT / 2024

ARTE_BIANCA_CUCINA_ITALIANA

IVA incluído à taxa legal em vigor
VAT included

NOSSOS VINHOS NATURAIS E BIOLOGICOS

IN VINO VERITAS

OUR ORGANIC AND NATURAL WINES

ROSÉ

CONSTANÇA € 23,50
Alentejo PT / 2023
Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro, Touriga Nacional, Tinta Caiada

MORGADO DO QUINTÃO € 27,50
Algarve PT / 2024
Crato, Negra mole

BRANCO WHITE

VINUVA PINOT GRIGIO IGT € 16,00 12cl € 4,50
Sicilia IT / 2024
Pinot Grigio

PHULIA € 17,50 12cl € 5,00
Minho PT / 2024 / Vinhos Verde
Loureiro

SAROTO € 24,00
Tras os Montes PT / 2023 / Curtimenta
Malvasia, Verdelho, Posto branco, bastardo branco

QUINTA DE SAN MICHEL € 56,50
Sintra PT / 2020
Arinto

CONSTANÇA NAS BRANCAS € 25,00
Alentejo PT / 2023
Aragonez, Alfrocheiro, Antão Vaz e Arinto

VINHOS APARTE AMBAR € 42,00
Lisboa PT / 2023
Moscatel

QUINTA DOS CASTELARES € 17,50 12cl € 5,00
Douro / 2024
Codega do Larinho, Rabigato, Gouveio

QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 24,50
Douro PT / 2024
Blend

QUINTA DO JAVALI € 25,50
Douro PT / 2023
Viosinho, Arinto

ANTONIO MADEIRA COLHEITA € 32,00
Dao PT / 2022
Bical, Encruzado, Malvasia & outras castas autoctones

MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA € 38,00
Algarve / 2023 / Curtimenta sem sulfites
Arinto, Perrum

MORDOMA BY PHULIA € 22,00
Minho Pt / 2023 / Vinhos Verde
Alvarinho

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

BRANCO / ROSÉ / TINTO €6,00

TINTO RED

VINUVA NERO D'AVOLA DOC € 16,00 12cl € 4,50
Sicilia IT / 2024
Nero d'Avola

QUINTA DO JAVALI € 24,50
Douro PT / 2023
Touriga francal, Tinta roriz, Tinta barroca

QUINTA DO JAVALI CRAZY JAVALI € 24,50
Douro PT / 2024
Blend

SAROTO € 24,00
Tras os Montes PT / 2023
70% castas tinto (Bastardo, Rufete, Alfrocheiro, Alvarelhao, ...), 30% castas branco (Malvasia, Verdelho, Posto branco, bastardo branco, ...)

MAINOVA € 28,00
Alentejo PT / 2022
Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Baga

AMARONE TERRA VENETICA € 41,50
Veneto IT / 2015 / Amarone Della Valpolicella
Corvina, Rondinella, Corvinone

QUINTA DOS CASTELARES € 17,50 12cl € 5,00
Douro PT / 2023
Tinta Roriz, Touriga franca & Touriga nacional

CONSTANÇA € 23,50
Alentejo PT / 2021
Aragonez, Alfrocheiro, Alicante Bouschet

CONSTANÇA BARRICAS € 33,00 NAO SO2 € 33,00
Alentejo PT / 2020 / 2022
Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira

MORGADO DO QUINTÃO € 27,50
Algarve PT / 2023
Negra mole

MONTE DA CASTELEJA MEIA PRAIA € 22,50
Algarve PT / 2022 / sem sulfite
Bastardo, Alfrocheiro

DOMINO VITOR CLARO FOXTROT € 29,00
Alentejo PT / 2023
Alicante Bouschet, Trincadeira, Moscatel

ANTONIO MADEIRA COLHEITA € 30,00
Dao PT / 2022
Alfrocheiro, Baga, Jaen & outras castas autóctones

05.2025

Como trabalhamos com pequenos produtores locais, talvez não tenhamos todos as opções de vinhos disponíveis. Por favor solicite ao nosso staff acerca da disponibilidade
As we work with small locals producers, all our wines are not always available. Please ask our team to for availability.