



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 VEGAN GLUTEN FREE

PARA COMEÇAR

NOSSAS ESPECIALIDADES PARA INICIAR OU DIVIDIR

PRATO DE PRESUNTO € 12,50

Presunto de Parma DOP Galloni grande reserva 24 meses

PRATO DE QUEIJOS € 13,90

Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, burrata fresca, gorgonzola DOP, straciatella fresca, scamorza (2)

FOCACCIA ALHO € 4,90

Alho, azeite extra virgem, sal e Alecrim (1)

BRUSCHETTA CLÁSSICA € 5,90

Tomate fresco, azeite extra virgem, manjeriço, alho (1)

CROSTINO RUSTICO € 4,50

Crostino da nossa massa "crunch", mozzarella fior di latte, queijo scamorza fumada, cogumelos gratinados e guanciale tostado (2)

CROSTINO VEGAN € 4,50

Crostino da nossa massa "crunch", queijo vegan artesanal de Aljezur, creme de abobora, cove flor gratinado e azeite extra virgem aromatizado de alecrim (3)

LA BURRATINA € 8,50

Burrata fresca com ragu de cogumelos oa molho tomate, manjeriço, azeite extra virgem de manjeriço (2)

FOCACCIA BIANCA € 7,50

Azeitonas pretas e verdes britadas, alecrim, flor de sal, azeite extra virgem e manjeriço

COUVERT DE ARTE BIANCA € 5,00

Tiras de polenta no forno, creme de gorgonzola e patê de cogumelos frescos (2)

LA PICCOLA CUCINA

LEGUMES DE ESTAÇÃO ASSADO NO FORNO € 13,50

Com húmus e creme de queijo vegan artesanal de Aljezur (3)

POLPETTE € 13,80

Almondegas caseiras de vaca e porco preto alentejano em molho de tomate caseiro, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e manjeriço (1)(2)(4)

PARMIGIANA € 11,90

Beringelas no forno com molho de tomate caseiro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, manjeriço fresco e azeite extra virgem aromatizado com manjeriço (2)

DA COSTA € 12,90

Chouco da costa cozinhado com ervas e vinho branco, em molho de tomate pelado italiana, azeitonas pretas taggiasche de ligúria, tiras de polenta no forno e azeite extra virgem aromatizado com salsa (6)

SALADAS

ARTE BIANCA € 12,80

Mix de folhas da quinta do Amendoim Rogil, presunto de Parma DOP 18 meses, lascas de Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e granola de pistachio (2)(3)

INVERNO € 12,50

Mix de folhas da horta Vicentina com legumes da estação gratinados

ACOMPANHAMENTOS

POLENTA NO FORNO € 4,00

Tiras de polentas caseira estaladiças

FOCACCIA € 4,00

Com ou sem alho, azeite e Alecrim (1)

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(1)(2)(4) amatriciana, guanciale romano, manjeriço e Pecorino Romano DOP

TAGLIATELLE AL POMODORO € 9,50

Pasta fresca de ovo com molho de (1)(2) tomate caseiro, manjeriço fresco e Parmigiano Reggiano DOP 18 meses

GNOCCHI ABOBORA € 12,00

Gnocchi de batata, creme de abobora, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses e gorgonzola DOP (1)(2)


TAGLIATELLE ALLA CARBONARA € 12,90

Ovos frescos, guanciale de porco italiano, pecorino romano, pimenta preta (1)(2)(4)

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 (2)

AMATRICIANA € 16,90

Mozzarella fior di latte, molho amatriciana, guanciale romano torrado, fondue fresco de Pecorino Romano DOP, manjeriço fresco (2)

BURRATA € 18,50

Mozzarella fior di latte, creme de burrata fresca, presunto de parma DOP 18 meses (2)

AUTUNNO

 € 16,80

Mozzarella fior di latte, abobora gratinada, pancetta arrotolada, cubos de guanciale, alecrim fresco e azeite extra virgem aromatizada de alecrim (2)

PIZZAS CRUNCH

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

HORTA DO INVERNO € 15,90

Creme de abobora, queijo vegano artesanal de Aljezur aromatizado com endro, cogumelos gratinados, cebola roxa caramelizada no forno e azeite extra virgem alentejano espremido a frio (1)(3)

GULOSA € 17,90

Almondugas 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 (1)(2)(4)

DA COSTA € 16,80

Julienne de choco da costa ao molho de tomate mediterrâneo com azeitonas pretas taggiasche de Ligúria, azeite extra virgem alentejano aromatizado com salsa, tinta de choco desidratada (1)(6)

BOLOGNA MIA € 16,80

Mortadella Bologna IGP, stracciatella fresca e granola de pistache (1)(2)(3)

PIZZAS CLASSICAS

MARGHERITA € 9,00

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, manjeriço fresco (1)(2)

HAWAII € 11,50

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, fiambre italiano sem conservantes, chips de ananas fresco dos Açores assados (1)(2)

BURINA € 12,90

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella fior di latte, pancetta italiana, cogumelos gratinados, tomate cherry confit, cebola roxa no forno (1)(2)

PRIMAVERA € 14,90

Mozzarella fior di latte, tomate fresco, rúcula, presunto de parma DOP 18 meses Parmigiano Reggiano DOP 18 meses, vinagre, azeite extra virgem (1)(2)

NAPOLI IN PUGLIA € 14,80

Molho de tomate pelado italiano, burrata pugliese, tomates cherry confit, orégãos, manjeriço, anchovas do mar cantábrico (1)(2)(5)

GENOVESE € 13,30

Mozzarella fior di latte, pesto caseiro, tomate cherry confit, manjeriço, Parmigiano Reggiano DOP 18 meses (1)(2)

D.O.C. € 13,30

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella de búfala da Campania, tomate cherry confit, manjeriço fresco, azeite extra virgem (1)(2)

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 (1)(2)

DIAVOLA DI ARTE BIANCA € 11,80

Mozzarella fior di latte, molho de tomate pelado italiano, salame Napoli picante, queijo scamorza, pasta de nduja (1)(2)

CAPRICCIOSA BRANCA € 12,50

Mozzarella fior di latte, patê de cogumelos frescos gratinados, creme de alcachofras, azeitonas taggiasche de Ligúria, fiambre italiano, ovo cozido (1)(2)(4)

4 VEGETAIS DE INVERNO € 12,40

Mozzarella fior di latte, couve flor gratinado, cogumelos gratinados, abobora assada e cebola roxa, Parmigiano Reggiano DOP 18 mese, manjeriço (1)(2)

MARINARA € 8,20

Molho de tomate pelado italiano, alho no forno, manjeriço fresco, orégãos, azeite extra virgem (1)(2)

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 (1)(2)(5)

MONCHIQUE DE INVERNO € 13,60

Mozzarella fior di latte, ragu de cogumelos ao tomate, chouriço de porco preto de Monchique e sabor de morcela de Monchique (1)(2)

Lista de alergénios: (1) Glúten; (2) lactose; (3) Frutos secos/tree nuts; (4) ovos/eggs; (5) Peixe/fish; (6) moluscos/molluscs

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.



Glúten



Crustáceos



Ovos



Peixe



Amendoins



Soja



Lácteos



Frutos de casca



Aipo



Mostarda



Grãos de sésamo



Dióxido de enxofre
e sulfitos



Moluscos



Tremoços