

RON

PINSA ROMANA

Aluatul de pinsa combină făină de grâu, soia și orez. Cu o hidratare ridicată, fermentare de 48 de ore și coacere la temperatură scăzută, rezultă o textură crocantă, aerată și ușor de digerat.

49	Pinsa burrata e basilico - 360g Sos de rosii di Puglia, burrata di Puglia si busuioc proaspat	1,3,7
49	Pinsa formaggi artigianale - 340g Gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Reggiano 24 DOP, Pecorino Romano DOP, Fontina DOP	1,3,7
49	Pinsa prosciutto di Parma - 360g Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto di Parma DOP rosii cherry si rucolla	1,3,7
46	Pinsa prosciutto cotto - 360g Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rosii cherry si rucola	1,3,7
46	Pinsa salami Ventricina picanti - 360g Sos de rosii di Puglia, mozzarella, salam Ventricina	1,3,7
43	Pinsa vegetariana - 340g Sos de rosii di Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, masline si rosii uscate	1,9
49	Pinsa mortadella DOP e pistacchio - 360g Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos burrata	1,3,7

RON

DESERT ARTIZANAL

26	Cheese Cake - 140g Preparăm o cremă proaspătă de mascarpone și ricotta aerată, pe o bază sfărâmicioasă cu un gust intens de unt.	1,3,7
27	Tiramisu - 140g Cine nu cunoaște faimosul desert italian cu pișcoturi Savoiardi, mascarpone, Disaronno Amaretto și ouă proaspete.	1,3,7
27	Pana cotta - 130g Un pahar de budincă italiană delicioasă, făcută din smântână dulce și acoperita cu piure de fructe de pădure.	7
22	Crostata - 120gr Felie de tarta facuta in casa din aluat proaspat, sfaramicios, umpluta cu gem	1,7,8
28	Torta al cioccolato fondante - 120g Un desert decadent care combină bogăția mousse-ului de ciocolată neagră catifelată cu dulceața cireșelor Amarena. Textura sa cremoasă și aroma vibrantă de cireșe transformă fiecare mușcătură într-o experiență delicioasă.	1,3,7
24	Cannoli Siciliani - 160g Desert tipic sicilian, umplut cu ricotta dulce în aluat crocant și presărat cu fistic.	1,7,8
26	Tartelette al Limone con Meringa Caramellata - 120gr Tartă gustoasă din aluat proaspăt, umplută cu lemon curd și acoperită cu bezea caramelizată	1,3,7

ALERGENI

1.

Cereale care contin gluten si produse derivate
2.

Crustacee si produse derivate
3.

Ouă si produse derivate
4.

Peste si produse derivate
5.

Arahide si produse derivate
6.

Soia si produse derivate
7.

Lapte si produse derivate (inclusiv lactoza)
8.

Fructe cu coaja, migdale, alune de padure,nuci, fistic
9.

Telina si produse derivate
10.

Mustar si produse derivate
11.

Seminte de susan si produse derivate
12.

Dioxid de sulf si sulfiti
13.

Lupin si produse derivate
14.

Moluste si produse derivate
15.

Patrunjel
16.

Ciuperci
17.

Produs congelat



ARTEGIANALE

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Bottega & Salumeria

La Artegianale, gastronomia este o experiență completă, este o artă si o poveste creată cu pasiune.

Fiecare preparat exprima autenticitate, folosind ingrediente atent selecționate, tehnici tradiționale și un respect profund pentru moștenirea culinară italiană.

Angajamentul nostru pentru excelență depășește farfuria. De la echilibrul perfect al aromelor din preparatele noastre până la eleganța discretă a spațiului, fiecare detaliu este conceput pentru a crea o experiență rafinată și primitoare.

Îmbinăm simplitatea bucătăriei italiene cu căldura ospitalității, asigurându-ne că fiecare moment este personalizat și memorabil, oferind confort și surpriză în egală măsură.

La Artegianale, fiecare vizită devine o amintire de neuitat, un mixt perfect între gust, estetică și atmosferă – acolo unde măiestria culinară întâlnește ospitalitatea desăvârșită.



Bottega & Salumeria Artegianale - Str. Lucian Blaga 13

Pizzeria Artegianale - Str. Muresenilor 27

Steak Ristorante Artegianale - Swissôtel Poiana Brasov

REZERVARI - 0755 33 22 11

artegianale.lifestyle -

artegianale.lifestyle

A la carte

primavara / vara

RON	APERITIVE ȘI BRÂNZETURI	
39	Pate de pui cu chutney de mere - 180g	5,7
Pate de pui făcut în casă cu nucșoară, cimbru și chutney de mere, servit cu salată mixtă și coulis de miere și fructe de pădure.		
59	Tartar de ton - 150g	1,4,17
Ton proaspăt tăiat manual în cuburi, ulei de măsline extravirgin, lime și salată de rucola.		
39	Hummus con Salsa - 160g	5,8,11
Hummus fin și catifelat, acompaniat de un sos bogat și aromat, oferind un contrast delicios de texturi și arome savuroase.		
43 /pers	Platou de brânzeturi, min 2 pers - 380g	7,8
O selecție de brânzeturi maturate gourmet din băcănia noastră, perfectă pentru a încheia cina. Ideal pentru a fi împărțit.		
68	Tartar de vită - 160g	1,3,10
Carne de vită premium tocată manual, aseasonată cu capere, muștar și ierburi aromatice, servită cu crostini prăjiți și ou de prepeliță.		
48	Burrata si rosii - 195g	7
Brânză burrata cremoasă, servită cu roșii cherry coapte pe un pat de rucola proaspătă, stropită cu ulei de măsline extravirgin.		
39	Alici marinate - 145g	4,15
Anșoa marinată în oțet și ulei de măsline extravirgin, servită cu salsa verde aromată din pătrunjel alături de măsline verzi proaspete.		
43 /pers	Platouri din bacania proprie, min 2 pers - 270g/pers	4,5,6,7,8,16
Mezeluri italienești, branzeturi DOP și diferite delicatese pe baza de legume		
RON	SALATE	
52	Salată Caesar cu Pui - 290g	1,3,6,7,10
Piept de pui la grătar, servit pe un pat de verdețuri, crutoane și dressing Caesar iconic, cu note de lămâie, anșoa și parmezan.		
68	Salată Caesar cu Vită - 290g	1,3,6,7,10
Filet fraged de vită așezat pe verdețuri proaspete, acompaniat de crutoane și dressing Caesar, cu muștar Dijon și piper negru.		
63	Salată Caesar cu Creveți - 290g	1,2,3,6,7,10
Creveteți suculenți alături de verdețuri proaspete, crutoane aurii și dressing Caesar îmbogățit cu anșoa și sos Worcestershire.		
53	Salată de Ton cu Fasole și Ceapă - 240g	4,10
O combinație clasică de vară cu ton, fasole și ceapă, completată de salată verde, roșii uscate și oregano parfumat.		
58	Salata de caracatita - 220g	4,7,14,15
Salata de caracatita cu telina, cartofi, masline, lime si ulei de masline extravirgin		
RON	SUPE	
25	Supa Zilei - 350g	1,7,9
O supă-cremă catifelată și aromată din legume coapte, preparată cu ingrediente de sezon și un strop de ulei de măsline extravirgin.		
27	Consommé de pui - 350g	15
Un consommé limpede și bogat în arome, gătit lent pentru gust intens.		

RON	PASTE	
42	Bucatini cacio e pepe - 300g	1,3,7
Aceste paste provin din Roma, iar talentul bucătarului constă în echilibrarea perfectă a apei, Pecorino Romano DOP și piperului negru.		
40	Calamarata al Pomodoro di Puglia, basilico e burro - 280g	1,9
Pastele sunt acompaniate de un sos fin de roșii coapte la soare, îmbogățit cu arome de busuioc proaspăt și un strop de ulei de măsline extravirgin. O rețetă clasică ce surprinde esența simplității italiene.		
48	Spaghetti carbonara - 340g	1,3,7
Ne mândrim cu sosul cremos din gălbenuș de ou proaspăt, guanciale și gustul intens dat de brânza Pecorino Romano DOP.		
45	Bucatini amatriciana - 320g	1,3,7,9
Paste tradiționale din Lazio, care combină aroma de guanciale cu brânza Pecorino Romano DOP într-un sos savuros din roșii.		
48	Casarecce pesto - 280g	1,3,7,8
Casarecce cu pesto din busuioc proaspăt, semințe de pin, Pecorino Romano DOP și Parmigiano Reggiano 24 DOP.		
47	Penne quattro formaggi DOP - 320g	1,3,7
O combinație ideală de Gorgonzola Dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano 24 DOP și Pecorino Romano DOP.		
47	Ravioli de casă cu ciuperci și sos de trufe - 310g	1,3,7,16
Aroma trufelor se împletește cu pastele de casă umplute cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni, din propria băcănie.		
56	Linguine cu creveți - 315g 🍴	1,2,3,7,9,14,15,17
Surprinzător la acest preparat este intensitatea gustului de creveți, dată de crema artizanală, combinată cu creveții gătiți delicat și câteva frunze de pătrunjel.		
59	Calamarata cu fructe de mare - 330g 🍴	1,2,3,7,9,14,15,17
Un amestec bine echilibrat de gusturi de mare: creveți, midii, calamari, sepie, bisque de fructe de mare, vin și pastă di Gargano IGP.		
48	Tagliatelle de casă cu ragù artizanal de vită - 340g	1,3,7
Paste făcute în casă, cu un ragù gustos de vită slow-cooked, Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni.		
49	Bucatini con tonno fresco e fonduta di Pecorino - 320g	4,8,17
Paste cu un sos catifelat din cremă de Pecorino DOP, completat cu tartar de ton și coajă de lime.		
46	Lasagna - 360g	1,3,7
Ragù artizanal, foi proaspete de paste, sos béchamel cu un strop de nucșoară și mozzarella autentică. (25 min)		
RON	RISOTTO	
42	Risotto ciuperci - 300gr	7,15,16
Orez bine amestecat pentru a fi al dente și cremos, cu ciuperci delicioase, pătrunjel și Parmigiano Reggiano DOP.		
56	Risotto cu fructe de mare - 360gr	2,4,7,9,14,15,17
Un risotto din orez Carnaroli, cu fructe de mare – creveți, midii, calamari și sepie – gătite delicat pentru o textură perfectă și un gust rafinat. 🍴		

RON	PRINCIPAL	
46	Broccoli cu burrata și fistic - 250g	7,8
Un preparat sănătos din broccoli proaspăt copt, gătit al dente și acoperit cu sos de burrata proaspătă și fistic sicilian.		
43	Piccata di pollo al limone -180g	1,7,8,15
Piept de pui rumenit în unt și făină de griș, servit într-un sos cremos de lămâie și capere.		
49	Porchetta di casa - 200g	15
Specialitate tradițională din Lazio, felie suculentă de ruladă de porc, aromată și delicioasă, gătită la foc lent.		
76	Ossobuco - 400g	15,17
Specialitatea regiunii Piemonte, din nordul muntos al Italiei, felie de rasol de vițel gătit lent cu legume sotate, în vin roșu.		
89	Costoletta di vitello arrosto - 320g	7,17
Cotlet de vițel prăjit, gătit perfect, cu o crustă aurie și interior suculent. Condimentat subtil, oferă o experiență rafinată.		
94	Argentinian beef sirloin - 150g	7,17
Mușchi de vită gătit mediu la 52 de grade, rumenit în unt.		
198	USDA Prime Rib Eye - 350gr	7,9,17
Doar 3% din carnea de vita Black Angus atinge prestigiosul nivel de calitate Prime. O marmorare excelenta care conduce la un gust intens si prelung		
112	Tagliata di Manzo - 180g	7,17
Mușchi de vită la grătar, feliat subțire, servit cu rucola, roșii cherry și parmezan, stropit cu reducție de oțet balsamic.		
79	Tonno in crosta de pistachi - 160g	4,8,17
Friptură de ton proaspăt cu crustă crocantă de fistic.		
56	Confit de Rață - 150g	1,7,9
Pulpă de rață gătită lent în grăsime proprie, trasă apoi la tigaie și stropită cu cognac.		
58	Cioppino (Brodetto di Pesce) - 360g	1,2,4,9,14,15,17
O tocană de pește și fructe de mare, ușor picantă, o alternativă ușoară pentru a savura fructele de mare.		
RON	GARNITURI ȘI SOSURI	
18	Garnituri pe bază de cartofi - 150g	1,7,8,15
Piure de cartofi copti cu unt		
18	Garnituri pe bază de legume - 150g	7,9,15
Piure de rădăcinoase sau legume la grătar.		
12	Coș cu pâine - 150g	7,8
Ciabatta sau pâine cu semințe, dospită natural și fermentată timp de 48 de ore.		
19	Focaccia cu sare și rozmarin sau Parmigiano - 180g	4,8,17
Aluat bine hidratat, fermentat timp de 48 de ore, uns cu ulei de măsline și presărat cu sare, rozmarin sau Parmigiano.		
10	Sos de piper verde / Sos de Gorgonzola - 30g	7
Cremos și cu un gust intens, completează perfect suculența cărnii.		