

RON

PRINCIPAL

42	Piept de pui cu lamaie / Piccata di pollo al limone - 180gr	1,7,8,15
Piept de pui rumenit in unt si semolina, servit intr-un sos cremos de lamaie si capere		
49	Porchetta di casa - 200gr	15
Traditionala din Lazio, felie de rulada din carne de porc suculenta, aromata si delicioasa, umpluta cu mirodenii si gatita la foc incet		
46	Broccoli cu sos din burrata si fistic - 250gr	7,8
O mancare sanatoasa alcatuita din broccoli proaspat tras la tigaie al dente alaturi de sos din burrata proaspata si fistic sicilian		
79	File ton in crusta de fistic - 150gr	4,8,17
Steak de ton proaspat tras la tigaie intr-o crusta crocanta de fistic		
93	Muschi de vita Argentina - 150gr	1,7,9,17
Muschi de vita gatit mediu la 58 grade, rumenit cu unt in tigaie		
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		
56	Confit de Rata - 150gr	1,7,9
Pulpa de rata gatita lent in grasime proprie, trasa apoi la tigaie si stropita cu cognac		
76	Ossobuco - 320gr	15,17
Specialitatea regiunii Piemonte, in nordul muntos al Italiei, o felie de rasol de vitel de lapte gatita incet, alaturi de legume sotate in vin rosu		
58	Cioppino /brodetto di pesce - 360gr	1,24,9,14,15,17
Este o supa-tocana din fructe de mare si peste, usor picanta, o alternativa lejera la mancarea cu fructe de mare		
89	Costoletta di Vitello Arrosto - 240g	7,17
Cotletul de vițel este fript la perfecțiune, cu o crustă aurie și un interior suculent. Aromele imbinate armonios cu condimente subtile, oferind un festin demn de cele mai rafinate gusturi.		

RON

GARNITURI

18	Garnituri pe bază de cartofi – 150g	7,9
Piure de cartofi copti cu unt		
18	Garnituri pe bază de legume – 150g	1,7
Piure de legume rădăcinoase sau legume la grătar		
12	Cos paine - 150gr	1
Paine Ciabatta sau cu seminte, cu maia salbatica, dospita 48 ore		
19	Focaccia cu sare si rozmarin sau cu parmigiano - 180gr	1,7
Aluat bine hidratat, dospit 48 ore, uns cu un amestec de ulei masline, sare si rozmarin sau parmigiano		
12	Parmigiano Reggiano DOP 24 luni - 30gr	7
Vedeta branzeturilor italienești cu maturare 24 luni		
9	Sos de piper verde /sos de gorgonzola - 30g	7,9
Cremos și ușor picant, acest sos intensifică savoarea cărnii.		

RON

RISOTTO

42	Risotto ciuperci - 300gr	7,15,16
Orez amestecat vartos sa fie aldente si cremos, cu ciuperci delicioase, patrunjel, Parmigiano Reggiano DOP		
56	Risotto fructe de mare - 360gr	2,4,7,9,14,15,17
Un gust intens de mare intr-un risotto al dente din orez Caranaroli, cu creveti, midii, calamari, sepie, si vin, patrunjel atent gatite sa ramana moi si gustoase 🍷		

RON

DESERT ARTIZANAL

25	Cheesecake - 140gr	1,3,7
Cremă proaspătă de brânză, așezată pe un blat sfărâmicios, cu gust intens de unt, coaptă ușor la cuptor		
21	Crostata - 120gr	1,7,8
Felie de tarta facuta in casa din aluat proaspat, sfaramicios, umpluta cu gem		
26	Tiramisu - 140gr	1,3,7
Cine nu cunoaște renumitul desert italian, cu biscuiți Savoiaardi, cafea, mascarpone, Amaretto Disaronno și ouă proaspete?		
27	Panna Cotta - 130gr	7
Italia într-o cupă de budincă delicioasă, din smântână dulce și piure de fructe de pădure.		
26	Tartelette al Limone con Meringa Caramellata - 120gr	1,3,7
Tartă gustoasă din aluat proaspăt, umplută cu lemon curd și acoperită cu bezea caramelizată		
27	Torta al Cioccolato Fondante - 120gr	1,3,7
Un mousse catifelat de ciocolată, aromat cu cireșe Amarena.		
24	Cannoli Siciliani - 160gr	1,7,8
Un desert tipic sicilian, cu ricotta dulce, în aluat crocant și presărat cu fistic sicilian.		

ALLERGENS

1.	Cereals containing gluten and derived products	9.	Celery and derived products
2.	Crustaceans and derived products	10.	Mustard and derived products
3.	Eggs and derived products	11.	Sesame seeds and derived products
4.	Fish and fish products	12.	Sulfur dioxide and sulfites
5.	Peanuts and their products	13.	Lupine and derived products
6.	Soya and derived products	14.	Mollusks and derived products
7.	Milk and milk products (including lactose)	15.	Parsley
8.	Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios	16.	Mushrooms
		17.	Frozen product



BISTRO Artegianale - Str. Lucian Blaga 13
PIZZERIA Artegianale - Str. Muresenilor 27
STEAK RESTAURANT Artegianale - Swissôtel 5* Poiana Brasov

RESERVATION - 0755 33 22 11
artegianale.brasov -



ARTEGIANALE

CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

— Pasta e pizza —

Pizza Napoletana

Secretul pizzei napoletane consta in caracteristicile blatului care, spre deosebire de pizza romana, este subtire, moale si puternic aromat iar marginea, vestitul cornicione este crescut, aerat si crocant la suprafata. Pentru a optine aroma unica a unui blat de pizza napoletana autentica folosim doar faina certificata de asociatia pizarilor napoletani, pe care o dospim in doua faze pentru o perioada de 48 ore.

RON	PIZZA	
46	Margherita - 390gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, busuioc, Parmigiano Reggiano 24 luni, DOP Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
41	Marinara - 410gr Sos rosii di San Marzano, usturoi, oregano Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
49	Napoli - 420gr Sos rosii di San Marzano, capere, oregano, fior di latte dei Monti, ansoa del Cantabrico, busuioc Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,4,7
59	Prosciutto e rucola - 440gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, rucola, prosciutto crudo DOP, rosii Cherry, Parmigiano Reggiano 24, DOP Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,4,7
56	Diavola - 490gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, salam picant, oregano, Parmigiano Reggiano 24 luni, DOP, busuioc Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
45	Puliese - 520gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, ceapa, Parmigiano Reggiano 24 luni, DOP, busuioc Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
54	Tonno e cipola - 500gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, ton, ceapa busuioc, lamaie Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,4,7
53	Rustica - 600gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella Monti Lattari, cartofi, ceapa, ansoa, capere, Parmigiano Reggiano 24, DOP, busuioc Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,4,7
58	Amatriciana in fiamme - 550gr Sos rosii di San Marzano, Mozzarella, busuioc, pecorino, guanciale Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,4,7
53	Vegetariana - 450gr Sos rosii di San Marzano, mozzarella, ciuperci, anghinare, masline si rosii uscate Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
54	Burrata e pesto - 550gr Sos Parmigiano Reggiano 24 DOP, mozzarella Monti Lattari, busuioc, burrata, pesto si seminte pin Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,5,7
61	Porchetta di ariccia - 580gr Provola afumata, porchetta di Ariccia IGP, cartofi copti, busuioc Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7
62	Pesto, mortadela e straciatella - 520gr Sos Parmigiano Reggiano 24 DOP, mozzarella Monti Lattari, mortadela DOP, straciatella, busuioc, pesto si seminte pin Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7

RON	PIZZA	
59	GORGONZOLA E NOCCI - 470gr Sos Parmigiano Reggiano 24 DOP, mozzarella Monti Lattari, gorgonzola dolce, nuci, busuioc, otet balsamic DOP Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,7,8
52	Quattro formaggi - 530gr Sos Parmigiano Reggiano 24 DOP, mozzarella Monti Lattari, Taleggio DOP, gorgonzola DOP, busuioc, piper Ulei de masline extravirgin Terre Francescane, soiul Leccino	1,3,7

Pinsa Romana

Spre deosebire de Pizza Napoletana, blatul de pinsa este facut dintr-un mix de faina de grau, faina de soia si faina de orez. Hidratarea puternica si timpul mare de dospire, minim 48 ore, combinat cu o coacere la temperatura mai joasa, o face sa fie o experienta cu adevarat crocanta, cu un blat gros dar aerat puternic si foarte usor digerabil

RON	PINSA	
49	Pinsa burrata e basilico - 360gr Sos de rosii di Puglia, burrata di Puglia si busuioc proaspat	1,3,7
49	Pinsa formaggi artigianale - 340gr Gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Regginano 24 DOP, Pecorino Romano DOP, Fontina DOP	1,3,7
49	Pinsa prosciutto di Parma - 360gr Sos de rosii di Puglia, Parmigiano Regginano 24 DOP, mozzarella, prosciutto di Parma DOP, rosii cherry si rucolla	1,3,7
46	Pinsa prosciutto cotto - 360gr Sos de rosii di Puglia, mozzarella, prosciutto cotto BIO, rosii cherry si rucola	1,3,7
44	Pinsa salami Venticina picanti - 360gr Sos de rosii di Puglia, mozzarella, salam Venticina	1,3,7
42	Pinsa vegetariana - 340gr Sos de rosii di Puglia, mozzarella, ciuperci, anghinare, masline si rosii uscate	1,9
49	Pinsa mortadella DOP e pistacchio - 360gr Fior di latte, mortadella DOP, fistic, sos burrata	1,3,7
RON	SOSURI	1,3,6,7,10,15
6	Sos dulce	
6	Sos picant	
6	Sos aglio e olio	

A la carte

IARNA / PRIMAVARA

RON	APERITIVE	
39	Paté de pui cu dulceata de mere - 180gr Paté de pui facut in casa cu nucsoara, cimbrisor, chutney de mere, mix de salata cu miere si coulis fructe de padure	5,7
59	Tartar de ton - 150gr Ton proaspat taiat manual in cubulete, ulei de masline extravirgin, lime si salata de rucola	1,4
58	Salata de caracatita - 230gr Salata de caracatita cu telina, cartofi, masline, lime si ulei de masline extravirgin	4,7,14,15
43 /pers	Platouri din bacania proprie, min 2 pers - 270gr/pax Mezeluri italienesti, branzeturi DOP si diferite delicatese pe baza de legume	4,5,6,7,8,16
39	Hummus con Salsa – 160g Crema fină de naut si tahinna este completată de un sos bogat în arome,un contrast perfect între textura mătăsoasă și prospețimea uleiului demasline extravirgin organic Quattrociocchi	5,8,11
84	Platou de branzeturi /2 pax - 380gr Un mod ideal de a degusta, o selectie din cele mai gastronomice branzeturi maturate din bacanie.	5,7,8

RON	SALATE	
52	Insalata Caesar de Pui – 290g Salată verde cu piept de pui succulent, crutoane crocante și un dressing clasic de suc de lămâie, ulei de măsline, ou, Worcestershire, anșoa, usturoi, muștar Dijon, parmezan și piper negru	1,3,6,7,10
68	Insalata Caesar de Vită – 290g Mușchi de vită fraged servit pe un pat de salată verde, alături de crutoane și dressing Caesar bogat în arome rafinate	1,3,6,7,10
62	Insalata Caesar de Creveți – 290g Creveți gătiți delicat, acompaniați de salată verde, crutoane aurii și un dressing clasic cu note de anșoa și lămâie	1,2,3,6,7,10
52	Insalata di rucola, pere, gorgonzola dolce e noci - 250g Un mix bogat in arome si contrast din gorgonzola dulce, nuci, pere, completate cu mix de seminte, rucola si aceto balsamico DOP	5,7,8,10
55	Insalata burrata e pesce - 230g Burrata cremoasa pe pat de mix verdeturi, rosii cherry, pastrav afumat, crutoane si ulei de masline extravirgin	1,4,7
52	Insalata Tonno fagioli e cipolla - 240g Ton, fasole, ceapă, un clasic al bucătăriei estivale italiene, reinterpretatcu salată verde, roșii uscate, roșii cherry, și măsline	4,10

RON	PASTA	
42	Bucatini cacio e pepe - 300gr Aceste paste provin din Roma, talentul bucatarului consta in a echilibra perfect apa, Pecorino Romano DOP si piper negru	1,3,7
40	Calamarata al Pomodoro di Puglia, basilico e burro - 280g 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.	1,9
46	Spaghetti carbonara - 340gr Ne mandrim cu sosul cremos din galbenus de ou proaspat, guanciale si gust intens dat de branza Pecorino Romano DOP	1,3,7
43	Bucatini amatriciana - 320gr Paste traditionale din Lazio, combina aroma de la guanciale cu branza Pecorino Romano DOP intr-un sos bun din rosii	1,3,7,9
48	Casarece pesto - 280gr Casarece cu pesto din busuioc proaspat, seminte de pin, Pecorino Romano DOP , Parmigiano Regginano 24 DOP	1,3,7,8
47	Calamarata quattro formaggi DOP - 320gr O combinatie ideala de Gorgonzola dolce DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Regginano 24 DOP, Pecorino Romano DOP	1,3,7
47	Ravioli di casa cu ciuperci si sos de trufe - 310gr Aroma trufelor se împletește cu paste de casă umplute cu ciuperci și Parmigiano Reggiano DOP maturat 24 luni, din propria băcănie.	1,3,7,16
54	Linguine cu creveti - 315gr Surprinzator la acest preparat este intensitatea gustului de creveti data de crema artizanală, combinată cu crevetii gatit delicat si cateva frunze de patrunjel 🍃	1,2,3,7,9,14,15,17
59	Calamarata cu fructe de mare - 330gr Un amestec bine echilibrat de gusturi de mare, creveti, midii, calamari, sepie, bisque fructe mare, vin si pasta di Gargano IGP 🍷	1,2,3,7,9,14,15,17
48	Tagliatelle de casa cu ragu artizanal de vita - 340gr Paste facute in casa, ragu gustos de vita slow-cooked, Parmigiano Regginano DOP, maturat 24 luni	1,3,7
49	Bucatini con tonno fresco e fonduta di Pecorino -320gr Paste cu un sos catifelat din crema de Pecorino DOP, facut in casa cu tartar de ton si coaja de lime	4,8,17
45	Lasagna - 360gr Ragu artegianal, foi proaspete de paste, sos bechamel cu un pic de nucsoara si mozzarella autentica (25 min)	1,3,7

RON	SUPE	
25	Supa crema a zilei - 350gr Intrebati ospatarul de supa crema proaspata	1,7,9,15,16
28	Supa tortellini brodo - 340gr O supa clara, aromata din pui, toretellini umpluti cu Mortadella si Prosciutto di Parma DOP	1,7