



## 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

## 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, manjeriçao 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

Almondugas caseiras de vaca e porco preto alentejano com burrata fresca, molho de tomate caseiro, parmigiano reggiano DOP, azeite extra virgem alentejano aromatizado com manjeriçao, manjeriçao 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 manjeriçao 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, manjeriçao 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, manjeriçao, anchovas do mar cantábrico

### GENOVESE € 13,30

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

### D.O.C. € 13,30

Molho de tomate pelado italiano, mozzarella de búfala da Campania, tomate cherry confit, manjeriçao 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, manjeriçao

### 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, manjeriçao

### MARINARA € 8,20

Molho de tomate pelado italiano, alho no forno, manjeriçao 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.