

ARTIGIANI PIZZA

Artigiani Pizza è un angolo di gusto
dove la tradizione italiana incontra l'arte
della pizza d'autore.

Tutto il menù porta la firma di Stefano Miozzo,
campione del mondo e maestro pizzaiolo,
che interpreta ogni creazione con impasti,
tecnica e combinazioni sorprendenti.

NELL'ATTESA

Mozzarella in carrozza ^{A,G,D,C} 12

Pancarré, mozzarella, acciughe

Pancarré, mozzarella, anchovies

Arancini di riso ^{A,G,C,L} 14

Riso, piselli, ragù, mozzarella

Rice, peas, ragu, mozzarella

Lasagne fritte ^{A,G,C,L} 16

Fried Lasagna

Tempura di verdure ^A 14

Vegetable tempura



ARTIGIANI
PIZZA



Lista degli allergeni
List of allergens

PIZZE

BUFALINA ^{A,G}	18	POLPO E PATATE ^{A,G}	22
Pomodoro, mozzarella di bufala Tomato, buffalo mozzarella		Pomodoro, mozzarella, polpo, patate, pomodori secchi, bottarga di muggine	
NAPOLI ^{A,D,G}	16	Tomato, mozzarella, octopus, potatoes, sun-dried tomatoes, mullet bottarga	
Pomodoro, mozzarella, capperi lacrimella, acciughe del Cantabrico, origano		VEGETALE ^{A,G}	16
Tomato, mozzarella, capers, Cantabrian anchovies, oregano		Pomodoro, mozzarella, caviale di melanzana, pomodorini gialli, zucchine, indivia, carote, radicchio	
SALSICCIA SARDA E PECORINO ^{A,G}	18	Tomato, mozzarella, aubergine caviar, yellow cherry tomatoes, courgettes, endive, carrots, radicchio	
Pomodoro, mozzarella di pecora, salsiccia sarda stagionata, scaglie di Fiore Sardo		ZIO MO' ^{A,G}	20
Tomato, sheep's milk mozzarella, sardinian sausage, Fiore Sardo cheese flakes		Fior di latte, gorgonzola DOP, pancetta "Giovanna", mostarda di pere	
TABARKA ^{A,D,E,G}	20	Fior di latte mozzarella, Gorgonzola DOP, "Giovanna" pancetta, pear mostarda	
Pomodoro San Marzano macerato, rucola, tartare di tonno rosso, perle di pesto		PARMIGIANA ^{A,G}	18
Macerated San Marzano tomato, rocket, red tuna tartare, pesto pearls		Pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di parmigiano	
SPECIALE ^{A,G}	22	Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan flakes	
Base pizza con olio Evo, rucola, manzo in carpaccio, scaglie di parmigiano, tartufo a lamelle			
Pizza Base with Evo Oil, rocket, beef Carpaccio, parmesan flakes, sliced truffle			



ARTIGIANI
PIZZA



Lista degli allergeni
List of allergens

PIZZE

CAPRICCIOSA ^{A,G}	18	VEGHU CHEESE ^{A,F} 	20
Pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive		Veghurì Classic, Erbinu, Kasubè	
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, ham, champignon mushrooms, artichokes, olives			
ITALIANA ^{A,G}	18	RIBELLE ^{A,G,D}	24
Pomodoro, rucola, prosciutto crudo, pomodorini gialli, stracciatella		Mozzarella di bufala, rucola, salmone affumicato, stracciatella, semi di sesamo tostati, zeste di limone	
Tomato, rocket, ham, cherry yellow tomatoes, stracciatella cheese		Buffalo Mozzarella, rocket, smoked salmon, stracciatella cheese, toasted sesame seeds, lemon zest	
TENTAZIONE ^{A,G}	15	DEI CARBONARI ^{A,G,C}	20
Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte		Mozzarella, pancetta affumicata, uovo, scaglie di parmigiano, tartufo di stagione a lamelle	
Tomato, mozzarella, würstel, french fries		Mozzarella, smoked pancetta, egg, parmesan flakes, shaved seasonal truffle	

Disponibili su richiesta mozzarella senza lattosio o vegana.
Lactose-free or vegan mozzarella is available upon request.



ARTIGIANI
PIZZA



Lista degli allergeni
List of allergens

BIBITE / SOFT DRINKS

Acqua Smeraldina Smeraldina Water 0,5 lt	3,50
Red Bull 0,25 lt	6
Fever Tree Mediterranean 0,20lt	6
Tonica, Ginger Ale 0,20 lt	5
Succhi di frutta 0,20 lt	4
Chinotto 0,33 lt	5,50
Coca Cola 0,33 lt	5,50
Sprite 0,33 lt	5,50
Fanta 0,33 lt	5,50

COCKTAIL / COCKTAILS

Aperol / Campari Spritz	15
Hugo	14
Posidonia Gin	14
Lisiu Gin	15
Negroni Bianco Posidonia Gin, Vermouth, White Bitters	16
Tiriccu Mule Lisiu Gin, Ginger, Lemon Juice, Ginger Beer	14
Espresso Martini Tiramisù Absolut Vodka, Espresso, Kahlúa, Baileys, Tiramisù	16
Zinnibiri (alcohol free) Seedlip Gin, Organic Tonic Water	12
Ulimusu (alcohol free) Succo di Mela, Sciroppo di Sambuco, Soda Apple Juice, Elderberry Syrup, Soda	12

DRINKS

BIRRE ARTIGIANALI SARDE / SARDINIAN CRAFT BEERS

Pozzo 3 0.50 lt Alcohol 6.2% Alle castagne biodiverse del Gennargentu Biodiverse chestnuts from the Gennargentu	12	Pozzo 20 0.50 lt Alcohol 4,5% In stile American Pale Ale American Pale Ale style	12
Pozzo 7 0.50 lt Alcohol 5% Ad alta fermentazione, stile Hefeweissbier Unfiltered high-fermentation, Hefeweissbier style	12	Pozzo 16 Gluten free Alcohol 4.7%	9
		Marduk Pilsner	11
		Marduk Black Ipa	11
Marduk Ipa	11		

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Ichnusa 0,33 lt	6	Corona 0,33 lt	7
Ichnusa non filtrata 0,33 lt	6,50	Heineken 0.00% 0% Alcohol 0,33 lt	7

DRINKS

VINI / WINES



Isola dei Nuraghi IGT - Helios

Bianco - Cantina Carboni

9

45

Intrecciato Rosa

Rosato - Cantina Ariu

Semidano, Bovale, Cannonau

10

50

Balente

Rosso - Cantina Carboni

Bovale, Cannonau

9

40

Ferrari Maximum

Bollicine - Trento DOC

Blanc de Blancs

13

90

Ferrari Maximum Rose

Bollicine - Trento DOC

Pinot Noir, Chardonnay

15

130

Ferrari Perlé

Bollicine - Trento DOC

Chardonnay

150

CAFFETTERIA / CAFETERIA

Espresso

3,50

Capuccino

5

Espresso Doppio

4,50

Latte Macchiato

5

DRINKS

DESSERT

Tiramisù ^{A,C,G,F}	12
Panna cotta ^{A,G,F} al basilico, cioccolato bianco, salsa ai frutti rossi basil, white chocolate, red berry sauce	12
Lemon tart ^{A,C} Meringa, fragole Meringue, strawberries	12
Mousse al cioccolato ^{A,C,G,F} Salsa al caramello salato, frutti di bosco Salted caramel sauce, red berry sauce	12
Gelato Artigianale by Marco Serra	2,50 per gusto

DIGESTIVI PRODUZIONE SARDA / SARDINIAN DIGESTIFS

Amarolla amaro alle erbe aromatiche herbal bitter liqueur	8	Figu Morisca Bresca Dorada liquore ai fichi d'india prickly pear liqueur	9
Melonello liquore al melone melon-flavoured liqueur	8	Mirto Tremontis	8
		Limonsardo Tremontis	8
Bomba Carta	10		

Coperto 3

ARTIGIANI
PIZZA



Lista degli allergeni
List of allergens

