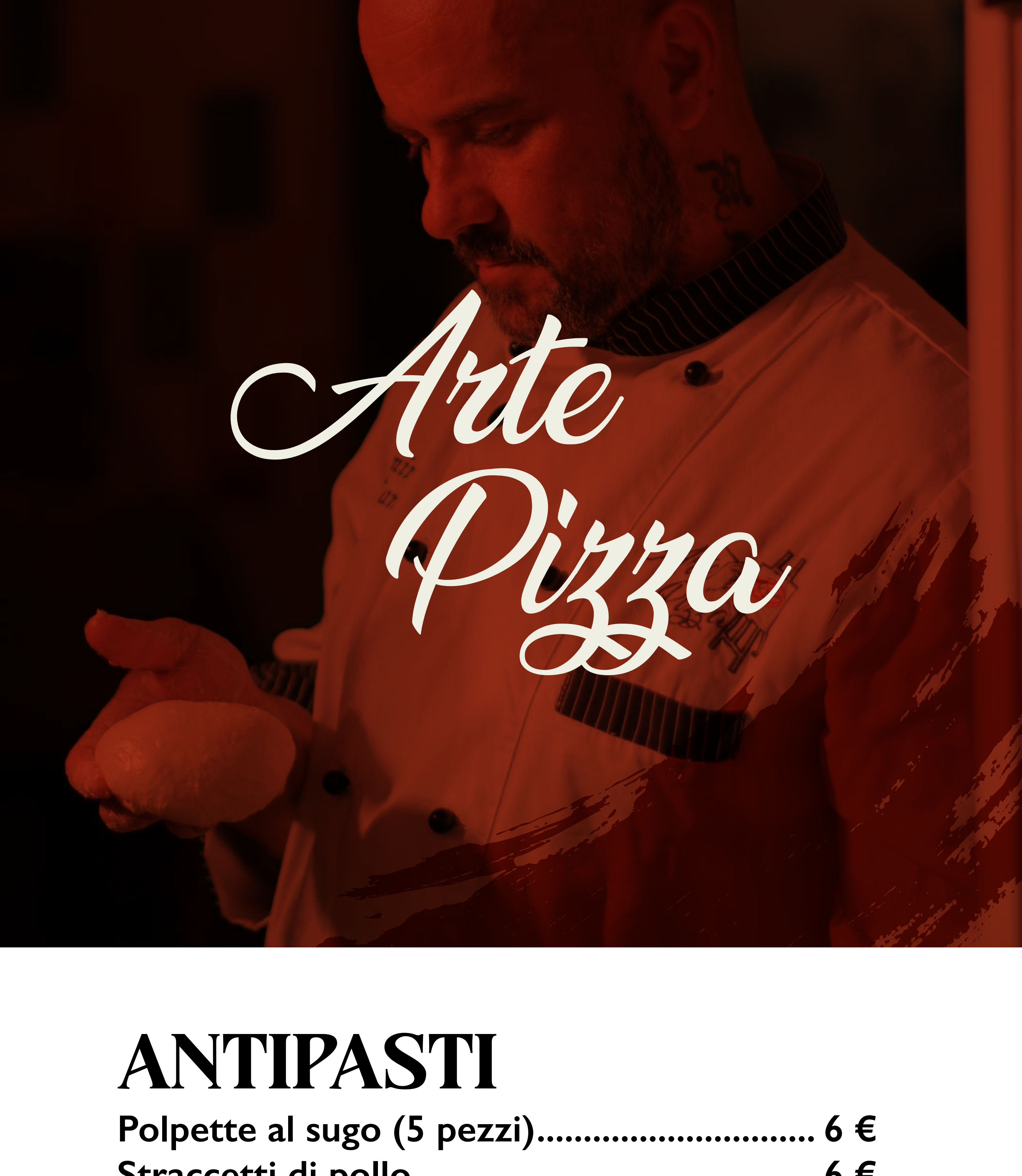




ANTIPASTI

Polpette al sugo (5 pezzi).....	6 €
Straccetti di pollo	6 €
Verdure grigliate.....	4 €
Zizzona ripiena	19€

I FRITTI DI STAGIONE

Fiore di zucca ripieno	2,5 €
Polpetta di melanzane	2 €
Crocchette di salsiccia e friarielli	2,5 €

IL FRITTO

Crocchè di patate.....	2 €
Arancino “a Modo nostro”	2 €
Frittatina napoletana “a Modo nostro”	3 €
Mozzarella in carrozza “a Modo nostro” ...	2,5 €
Zeppoline “a Modo nostro”	4 €
Pepite impanate (6 pezzi)	6 €
Montanarina	2,5 €
Patatine fritte*	5 €

(+1,00 € con wurstel, salsiccia o formaggio)

*Prodotto congelato

COMBINAZIONI

Antipasto ad Arte (per 2 persone)	14 €
---	------

Polpetta (4 pezzi)
Straccetti di pollo
Verdure grigliate

Arte Fritto (per 1 persona)	7 €
-----------------------------------	-----

Crocchè, Arancino
Zeppoline
Un pezzo di stagione

Tagliere (per 1 persona)	16 €
--------------------------------	------

Salumi, formaggi misti e verdure grigliate

BRUSCHETTE

Bruschetta al pomodoro (1 pezzo)	1,5 €
--	-------

Bruschetta Zucca

e stracciata di bufala (1 pezzo).....	1,5 €
---------------------------------------	-------

Bruschetta stracciata

di melanzane (1 pezzo)	1,5 €
------------------------------	-------

Bruschetta alle olive bianche (1 pezzo).....	1,5 €
--	-------

Misto di bruschette (4 pezzi).....	6 €
------------------------------------	-----

LE ARTE PIZZE

CRUNCH CLASSICA.....	15 €
----------------------	------

CRUNCH SPECIAL	20 €
----------------------	------

LIEVITAZIONE AD ACQUA.....	+3 €
----------------------------	------

Le pizze crunch e le pizze a lievitazione in acqua
possono essere farcite a vostro piacimento



PIZZE - LE SPECIAL

MARINARA PAZZA	14 €
----------------------	------

Salsa di Piennolo Giallo, Olive Nere,
Pomodori Semi Dry Rossi e Gialli,
Origano di Montagna, Alici di Cetara,
Basilico Cristallizzato

VANVITELLI	14 €
------------------	------

Margherita Gialla all'uscita, Rucola,
Carpaccio di Manzo, Pomodoro Semi Dry, Stracciata di
Bufala e Zeste di Limone, Basilico

MUNCH.....	14 €
------------	------

Vellutata di Rucola, Gocce di Peperoncini in agrodolce
gialli e rossi, Fior di Latte, all'uscita: Pancetta Paesana
e Scaglie di Ricotta Salata, Basilico

RAFFAELLO.....	14 €
----------------	------

Ricotta, pomodori secchi, carpaccio di manzo affumicato, gocce
di crema di noci, provola, parmigiano grattugiato,
basilico, olio EVO.

BONE'	14 €
-------------	------

Crema di Porcini, Porchetta, Provola all'uscita,
Chips di Mele Annurca

MARADONA.....	14 €
---------------	------

Vellutata di Rucola, Provola, Prosciutto Crudo,
Pomodori del Piennolo Semi Dry, Stracciata di Bufala, Basilico

DAVID.....	12 €
------------	------

Porchetta, asparagi, scaglie di Provolone del Monaco, provola,
parmigiano grattugiato, basilico, olio EVO.

GOYA.....	14 €
-----------	------

Porchetta di Ariccia, funghi, provola, fonduta di cacio e pepe,
parmigiano grattugiato, basilico, olio EVO.

MATISSE.....	12 €
--------------	------

Crema di zucchine, pomodori secchi, stracciata di melanzane,
cipolla croccante, crumble di olive nere, parmigiano grattugiato,
basilico, olio EVO.

AMICHI.....	14 €
-------------	------

Porchetta di Ariccia, provola, gocce di papacella dolce,
stracciata di bufala, parmigiano grattugiato,
basilico cristallizzato, olio EVO.

PELÈ	11 €
------------	------

Gocce di peperoncino in agrodolce, pomodori secchi, cipolla
croccante, ricotta salata, provola, parmigiano grattugiato,
basilico, olio EVO.

PICASSO	14 €
---------------	------

Ricotta di bufala al pistacchio, granella di pistacchio di Bronte,
mortadella, fiordilatte di Agerola, basilico, olio EVO,
parmigiano reggiano.

ARTE PIZZA	14 €
------------------	------

Crema di noci, fiordilatte di Agerola, rucola, carpaccio di carne,
limone grattugiato, parmigiano reggiano.

ZIZZONA.....	19 €
--------------	------

Margherita alla base, Mozzarella 600gr, Ragù con polpette

Pizza del Pizzaiolo Alto Livello	14 €
--	------

PIZZE - LE CREMOSE

CARAVAGGIO	12 €
------------------	------

Crema di Pomodoro Giallo del Piennolo, Gocce di Pesto,
Salsiccia, Stracciata di Bufala, Olio EVO,
Parmigiano Reggiano, Basilico.

SAMUEL (DA OTTOBRE A MARZO).....	11 €
----------------------------------	------

Crema di Broccoli Baresi, Salsiccia,
Provola di Agerola, Basilico,
Parmigiano Reggiano, Olio EVO

ZUCCHETTA	10 €
-----------------	------

Crema di Zucca, Salame, Provola di Agerola,
Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio EVO.

EVOLUTA	12 €
---------------	------

Crema di Zucca, Provola di Agerola,
Speck, Vellutata di Rucola, Scaglie di Ricotta Salata Secca,
Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

BOTTICELLI (da Maggio a Settembre)	11 €
--	------

Crema di Zucchine, Salsiccia, Provola di Agerola,
Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

GIOTTO	12 €
--------------	------

Crema di Pomodoro Giallo del Piennolo,
Pomodori del Piennolo Rossi, Pomodori Secchi,
Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

PIRANDELLO.....	9 €
-----------------	-----

Piennolo Rosso DOP, Origano, Olive Nere,
Aglio, Peperoncino Piccante, Olio EVO, Basilico.

CEZANNE.....	12 €
--------------	------

Provola di Agerola, Stracciata di Melanzane, Salsiccia,
Stracciata di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico

GIOCONDA	11 €
----------------	------

Crema di Zucca, Pomodori Secchi, Scaglie di Ricotta Salata,
Funghi, Provola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

PIZZE - LE STAGIONALI

LA PORCINELLA.....	12 €
--------------------	------

Funghi Porcini, Speck, Olio EVO,
Parmigiano Reggiano, Patate al forno,
Scaglie di Ricotta secca, Basilico.

PEPERINA (Da Giugno a Settembre)	11 €
--	------

Peperoncini Verdi, Provola di Agerola, Olio EVO,
Parmigiano Reggiano, Basilico.

LA LARDIATA (Da Novembre a Febbraio) I	0 €
--	-----

Pomodori del Piennolo Rossi, Lardo di Colonnata,
Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

BACCALÀ (Da Novembre a Marzo)	12 €
-------------------------------------	------

Filetti di Baccalà in casseruola,
Pomodori del Piennolo Rossi, Capperi,
Olive Nere, Basilico, Olio EVO.

RIPIENO ESTIVO (Da Aprile a Settembre)	11 €
--	------

Scarola a crudo, Alici di Cetara, Olive,
Provola di Agerola, Olio EVO, Noci, Parmigiano Reggiano.

DALÌ (Da Giugno ad Agosto)	11 €
----------------------------------	------

Fiori di Zucca, Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala,
Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico, Pepe.

LA TARTUFELLA (Da Ottobre a Febbraio) I	2 €
---	-----

Tartufo Fresco, Provola di Agerola, Funghi Porcini,
Olio EVO, Speck, Parmigiano Reggiano, Basilico.

DA VINCI.....	12 €
---------------	------

Crema di Pomodori Gialli del Piennolo, Mozzarella di Bufala,
Vellutata di Rucola, Olio EVO, Pomodori Secchi,
Stracciata di Bufala, Parmigiano Reggiano, Basilico.

VAN GOGH (Da Gennaio ad Aprile).....	11 €
--------------------------------------	------

Crema di Carciofi, Olio EVO, Parmigiano Reggiano,
Provola di Agerola, Pancetta Paesana Croccante, Basilico.

BELLINI.....	13 €
--------------	------

Crema di Papaccelle, Straccetti di Costoletta di Maiale,
Provola, Straccetti di Bufala, Olio EVO,
Parmigiano Reggiano, Basilico.

INSALATE

INSALATA DI POLLO..... 12 €

Pollo grigliato, insalata mista, melanzane grigliate, pomodori secchi, salsa yogurt, scaglie di parmigiano.

INSALATA ARTE PIZZA..... 10 €

Insalata mista, olive verdi, pomodori datterino, mais, tonno sott'olio, mozzarella di bufala.

INSALATA CAPRESE 12 €

Mozzarella di bufala, pomodoro datterino, basilico.

PIZZE - LE CLASSICHE

MICHELANGELO 10 €

Patate al forno, Salsiccia, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

MARGHERITA DOP..... 9 €

San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Basilico, Scaglie di Parmigiano Reggiano.

MARINARA DOP 5 €

San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio, Origano, Basilico, Alici di Cetara.

PIENNOLO 10 €

Pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala, Olio EVO, Parmigiano Reggiano, Basilico.

FILETTO 8 €

Pomodori freschi Datterini, San Marzano DOP a ombra, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

LA NAZIONALE 11 €

Fior di Latte di Agerola, Rucola, Pomodori Datterini, Prosciutto Crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO.

PICASSO 14 €

Ricotta di Bufala al Pistacchio, Granella di Pistacchio di Bronte, Mortadella, Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio EVO, Parmigiano Reggiano.

MARGHERITA 6 €

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico, Olio EVO, Parmigiano Reggiano.

MARINARA..... 4,5 €

San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio, Origano, Basilico.

CAPRICCIOSA 8,5 €

San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Olive Nere, Prosciutto Cotto, Salame, Funghi Chiodini, Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

LA CAMPAGNOLA..... 10 €

Salsicce, Friarielli, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

IL RIPIENO..... 9 €

Ricotta di Bufala DOP, Salame, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, Pepe, San Marzano DOP, Basilico, Olio EVO.

LA SCAROLA APERTA..... 11 €

Scarola, Alici di Cetara, Olive Nere, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Noci.

MANILA..... 10 €

Ricotta di Bufala DOP, Salame, Provola di Agerola, Noci, Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio EVO.

DIAVOLA 8 €

San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, Peperoncino, Salame, Olio EVO, Basilico, Parmigiano Reggiano.

LA SICILIANA 9 €

Crema di Melanzane, Pomodori Datterini, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio EVO.

FORMAGGIOSA 11 €

Gorgonzola, Formaggi Misti, Parmigiano Reggiano, Provola di Agerola, Olio EVO, Basilico.

PESTO 10,5 €

Pesto di Basilico, Pomodori del Piennolo, Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano, Olio EVO, Basilico.

I NOSTRI DOLCI

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA 6 €

TIRAMISÙ 6 €

PANNA COTTA..... 6 €

MOUSSE DI CHEESECAKE 6 €

DOLCE DELLO CHEF 6 €

Nota allergeni

Rivolgersi al personale per avere informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze.

*Arte
Pizza*