



## MENU BAMBINI

### FISH & CHIPS \*:

Baccalá marinato, impanato e fritto, accompagnato da maionese alla menta, misticanza di stagione, salsa Artburger e le nostre patatine fritte **14**

### ARTBURGER BREAKFAST:

Uova all'occhio di bue "Sunny Eggs", Krainer wurstel, pomodoro arrosto e le nostre patatine fritte accompagnate da ketchup e maionese fatti in casa **13**

### \*(senza pane)\* POLLO FRITTO E PATATINE:

Petto di pollo impanato e fritto, servito con le nostre patatine fritte accompagnate da ketchup e maionese fatti in casa **12**

### \*(senza pane)\* BURGER ALLA PIASTRA E PATATINE:

Burger di nostra produzione cotto alla piastra e servito con le nostre patatine fritte accompagnate da ketchup e maionese fatti in casa **12**

### HOT DOG ARTBURGER CLASSIC:

Würstel alla piastra con ketchup e maionese fatti in casa  
/Patatine incluse **10**

### \*(con pane)\* KIDS SMASH BURGER:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in due dischi di carne schiacciati), formaggio cheddar, salsa Artburger  
/Patatine incluse **12**

### \*(con pane)\* KIDS CHICKEN BURGER:

Petto di pollo croccante, insalata iceberg, pomodoro, cheddar e maionese homemade  
/Patatine incluse **12**



# ITALIANO FOOD



## INSALATE

### VELLUTATA DI ZUCCA:

Vellutata di zucca al forno, Stracciatella di Burrata DOP, Gorgonzola DOP stagionato, riccioli di bacon, timo fresco, semi di zucca, mandorle tostate e croutons di pane croccante

\*disponibile opzione vegana **11**

### TOFU VEGAN SALAD:

Misticanza di stagione, tofu marinato alla griglia, verdure scottate in agrodolce, semi di zucca, olive Taggiasche, mandorle tostate, frutti di bosco, maionese vegana e salsa Sriracha **13**

### WINTER SALAD:

Misticanza di stagione, cubetti di feta, pomodorini gialli & rossi, scaglie di uva e mango, cetrioli croccanti, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e semi di zucca arrosto **11**

### SALMON SALAD:

Rosette di carpaccio di Salmone marinato agli agrumi, riccioli di cetriolo, cipolla di Tropea in agrodolce, julienne di finocchio, cucunci, aneto, indivia riccia e salsa aioli **15**

### OCTOPUS SALAD:

Polpo cotto in bassa temperatura e grigliato, suprema di arancia, misticanza di stagione, olive Taggiasche, pomodorini del Piennolo del Vesuvio arrosto, ananas alla griglia e vinaigrette all'arancia **16**

### BRISKET BBQ SALAD:

Brisket di nostra produzione marinato al rub americano e cotto in bassa temperatura, servito su un letto di cavolo cappuccio viola marinato e salsa di cranberry **13**

### CHICKEN CRISPY SALAD:

Petto di pollo croccante, impanato e fritto, misticanza di stagione, datterini gialli e rossi, maionese piccante, cipolla crispy e scaglie di grana **13**

## ANTIPASTI

### WINTER TARTARE:

Tartare di manzo battuta al coltello condita con olio Evo, sale Maldon e pepe nero, uovo di quaglia, tartufo nero marzolino, scaglie di grana DOP 36 mesi, stracciatella di burrata, salsa verde Artburger homemade, senape al miele, petali di cipolla rossa di Tropea in agrodolce e capperi di Pantelleria **16**

### TARTARE DI SALMONE:

Tartare di Salmone marinato agli agrumi, vinaigrette di mango e lime, semi di sesamo e papavero, mango e avocado freschi a cubetti, glacée di salsa ponzu e misticanza di stagione **13**

### OCTOPUS PASSION \*:

Polpo alla griglia su crema di zucca, stracciatella di burrata DOP, semi di zucca e bacon croccante **15**

### TACOS DI BRISKET:

Brisket di nostra produzione cotto a bassa temperatura marinato al rub americano, crema di formaggio e cavolo cappuccio marinato **10** (2pz)



@ARTBURGERPISA



# BURGER E PATATINE



## LEGENDA

**GLUTEN FREE** SENZA GLUTINE  
**LACTOSE FREE** SENZA LATTOSIO  
 ( \* ) PROD. SURGELATO

La maggior parte dei nostri piatti può essere preparata senza glutine su richiesta, inclusi tutti i nostri panini. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



**WIFI NAME:** VodafoneArtburger  
**WIFI PASSWORD:** artburger2022

**COPERTO GRATIS**

## CLASSICI

### QUEEN CHICKEN:

Petto di pollo impanato e fritto, insalata iceberg croccante, pomodoro, cheddar grattugiato, salsa Artburger, mayo allo yogurt e pane rosa  
 /Patatine incluse **14** /Solo panino **9,99**

### BRISKET SANDWICH:

Brisket di nostra produzione marinato al rub americano, cavolo cappuccio viola croccante, cipolla rossa, cheddar invecchiato al whiskey e salsa verde Artburger homemade  
 /Patatine incluse **16** /Solo panino **11,99**

### SURREAL TRUFFLE:

Tartare di manzo battuta al coltello, stracciatella di burrata DOP, tartufo nero locale, letto di rucola e pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **17** /Solo panino **12,99**

### KRAKEN BURGER \*:

Polpo cotto in bassa temperatura e grigliato, crema di stracciatella DOP, lime, mayo vegana, granella di pistacchio, rucola e pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **16** /Solo panino **11,99**

### FISHING BURGER \*:

Baccalá marinato, impanato e fritto, insalata iceberg croccante, maionese Artburger e pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **14** /Solo panino **9,99**

### SALMON SANDWICH \*:

Salmone marinato agli agrumi, emulsione di mango e lime, fragole e mango freschi, pepe rosa e semi di papavero, crema di formaggio, rucola, zest di limone e pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**

## SMASH

### SMASH CARBONARA BURGER:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in due dischi di carne schiacciati), Carbocrema Art Burger con grana DOP 24 mesi, tuorlo d'uovo biologico pastorizzato, pecorino romano DOP, pepe nero macinato al momento, bacon affumicato croccante e pane nero  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**

### SMASH MOJITO:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in due dischi di carne schiacciati), formaggio Edam, misticanza di stagione, maionese al lime, cipolla caramellata, zest di lime e foglie di mentuccia  
 /Patatine incluse **14** /Solo panino **9,99**

### SMASH JALAPENO 3.0:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in tre dischi di carne schiacciati), cipolla caramellata, triplo formaggio cheddar, tris di piccante (Jalapeno, salsa Sriracha e peperoncino Morich)  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**  
**-XXXL** Sei dischi di carne **19,99** /Solo panino **15,99**

### SMASH SALAD:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in due dischi di carne schiacciati), cipolla rossa fresca, fetta di pomodoro, insalata iceberg croccante, formaggio cheddar e salsa Artburger  
 /Patatine incluse **14** /Solo panino **9,99**  
**-XXXL** Sei dischi di carne **18,99** /Solo panino **14,99**

### SMASH EGGA JASPER:

Burger di nostra produzione in stile smash (diviso in due dischi di carne schiacciati), uovo all'occhio di bue, bacon croccante, tartufo nero locale e formaggio cheddar  
 /Patatine incluse **17** /Solo panino **12,99**

## XXL

### UNCLE JOE BBQ BURGER:

Burger di nostra produzione, bacon croccante, pecorino toscano DOP, salsa BBQ al miele Jack and Kill, cipolla rossa di Tropea IGP, lattuga croccante, nachos piccanti e grana D.O.P 36 mesi  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**  
**-XXXL** Doppio burger **18,99** /Solo panino **14,99**

### PEAR & BLUE BURGER:

Burger di nostra produzione, gorgonzola DOP stagionato, chips di pera, cipolla caramellata, gherigli di noci locali tostati, radicchio rosso grigliato e BBQ al miele fatta in casa  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**  
**-XXXL** Doppio burger **18,99** /Solo panino **14,99**

### CRISPY LUCY:

Burger di nostra produzione ripieno di pecorino toscano, doppio cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, insalata di cavolo cappuccio viola marinato, salsa ArtBurger Mayo - BBQ e pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **16** /Solo panino **11,99**  
**-XXXL** Doppio burger **19,99** /Solo panino **15,99**

### HONEY JACK:

Burger di nostra produzione, triplo cheddar, triplo bacon al miele, salsa Artburger e senape al miele  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**  
**-XXXL** Doppio burger **18,99** /Solo panino **14,99**

### CRISPY TOM:

Burger di nostra produzione, bacon croccante, pecorino toscano DOP, cipolla caramellata, misticanza di stagione e maionese fatta in casa  
 /Patatine incluse **15** /Solo panino **10,99**  
**-XXXL** Doppio burger **18,99** /Solo panino **14,99**

## VEGANO

### VELLUTATA VEGANA DI ZUCCA:

Vellutata di zucca, tofu grigliato, basilico fresco, semi di zucca, mandorle tostate e crostini di pane croccanti **11**

### VEGAN CARPESE TACOS:

Pomodoro concassè, tofu, basilico fresco e stagionato di ceci **10** (2pz)

### VEGAN TARTARE 2.0:

Battuta di avocado, carote arrosto in salsa Ponzu, hummus alla paprika affumicata, condito con emulsione di olio di sesamo e limone, erba cipollina e glacée di salsa Ponzu **12**

### HEY VEGAN BURGER:

Burger vegano di nostra produzione con ceci, fagioli e semi di zucca, misticanza di stagione, fetta di pomodoro grigliato, crema di zucca, tofu marinato alla griglia, pesto rosso dello chef, cavolo nero croccante, pane nero al carbone  
 /Patatine incluse **13** /Solo panino **8,99**

### FUN-GO! SANDWICH:

Funghi marinati al rub americano, salsa BBQ di nostra produzione, cavolo cappuccio croccante in agrodolce, maionese vegana, salsa verde ArtBurger, cipolla rossa di Tropea, formaggio stagionato di ceci grattugiato e pane nero  
 /Patatine incluse **13** /Solo panino **8,99**

### MAYO E SALSE EXTRA:

- MAYO PICCANTE **1,5**  
 - MAYO **1**  
 - MAYO AL TARTUFO **3**  
 - MAYO AL TARTUFO E PARMIGIANO **3**  
 - KETCHUP **1**  
 - SENAPE AL MIELE **3**  
 - SALSALSA ARTBURGER **2**  
 - SALSALSA SRIRACHA **2**  
 - SALSALSA BBQ **1,5**  
 - SALSALSA BBQ AL MIELE JACK AND KILL **2**  
 - CARBOCREMA ARTBURGER **2**

### EXTRAS:

- BURGER **6**  
 - VEGAN BURGER **5**  
 - MISTICANZA DI STAGIONE **4**  
 - UOVO **3**  
 - BACON **1**  
 - CHEDDAR **1**  
 - PANINO SENZA GLUTINE **2**



## KIDS MENU

### FISH & CHIPS \*: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Marinated, breaded and fried Cod, accompanied by mint mayonnaise, seasonal mixed salad, Artburger sauce and our french fries **14**

### ARTBURGER BREAKFAST: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Fried eggs "Sunny Eggs", Krainer Sausage, roasted tomato, french fries, accompanied by homemade ketchup and mayo **13**

### \*(without bread bun)\* FRIED CHICKEN BREAST

#### AND FRENCH FRIES: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Breaded and fried Chicken Breast, homemade ketchup and mayo /French fries included **12**

### \*(without bread bun)\* GRILLED BURGER

#### AND FRENCH FRIES: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Homemade Grilled Burger served with our French fries accompanied by homemade ketchup and mayo /French fries included **12**

### HOT DOG ARTBURGER CLASSIC:

Grilled wurstel with homemade ketchup and mayonnaise /French fries included **10**

### \*(with bread bun)\* KIDS SMASH BURGER:

Our homemade Burger in smash style (divided into two flattened discs of meat), cheddar cheese and Artburger sauce /French fries included **12**

### \*(with bread bun)\* KIDS CHICKEN BURGER:

Crispy chicken breast, iceberg lettuce, tomato, cheddar and homemade mayonnaise /French fries included **12**



@ARTBURGERPISA

## ENGLISH FOOD



## SALADS

### PUMPKIN SOUP:

Roasted pumpkin cream soup, DOP Burrata Stracciatella, aged Gorgonzola DOP, crispy bacon, fresh thyme, pumpkin seeds, toasted almonds and crispy bread croutons **11**

\*available Vegan option

### TOFU VEGAN SALAD: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Seasonal mixed salad, grilled tofu, sweet and sour seared vegetables, pumpkin seeds, Taggiasca olives, toasted almonds, vegan mayonnaise, Sriracha sauce and berries **13**

### WINTER SALAD: GLUTEN FREE

Seasonal mixed salad, feta cubes, yellow and red cherry tomatoes, grapes and mango, cucumbers, sweet and sour Tropea red onion and roasted pumpkin seeds **11**

### SALMON SALAD: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Citrus-marinated Salmon carpaccio, cucumber ribbons, sweet-and-sour Tropea onion, fennel julienne, capers, dill, curly endive and aioli sauce **15**

### OCTOPUS SALAD: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Octopus cooked at low temperature and grilled, orange supreme and seasonal mixed salad, Taggiasca olives, roasted Piennolo tomatoes, grilled pineapple and orange vinaigrette **16**

### BRISKET BBQ SALAD: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Our homemade Brisket marinated with American Rub and cooked at low temp. served on a bed of marinated purple cabbage and cranberry sauce **13**

### CHICKEN CRISPY SALAD: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Breaded and fried Crispy chicken breast, seasonal mixed salad, yellow and red datterini tomatoes, spicy mayonnaise, crispy onion and parmesan flakes **13**

## STARTERS

### WINTER TARTARE: GLUTEN FREE

Beef Tartare seasoned with EVO oil, Maldon salt and black pepper, quail egg, black marzolino truffle, 36-month DOP Grana cheese flakes, burrata stracciatella, homemade Artburger green sauce, honey mustard, sweet and sour Tropea onion petals and Pantelleria capers **16**

### SALMON TARTARE: LACTOSE FREE

Citrus marinated Salmon Tartare, mango and lime vinaigrette, sesame and poppy seeds, fresh diced mango and avocado, ponzu glaze and seasonal mixed greens **16**

### OCTOPUS PASSION: GLUTEN FREE

Grilled Octopus with pumpkin cream, DOP burrata stracciatella, pumpkin seeds and crispy bacon **15**

### BRISKET TACOS: GLUTEN FREE LACTOSE FREE

Our homemade Brisket marinated with American Rub and cooked at low temperature, cream cheese and marinated cabbage **10** (2pcs)



@ARTBURGERPISA



# SANDWICHES AND FRENCH FRIES

## CLASSICS

### QUEEN CHICKEN:

Breaded and fried Chicken Breast, crunchy iceberg lettuce, tomato, grated cheddar, Artburger sauce, yogurt mayo and pink bread  
/French fries included **14** /No fries **9,99**

### BRISKET SANDWICH:

Our homemade Brisket marinated with American Rub, crispy purple cabbage, red onion, whiskey aged cheddar and homemade Artburger green sauce  
/French fries included **16** /No fries **11,99**

### SURREAL TRUFFLE:

Beef Tartare, burrata stracciatella cheese, local black truffle, rocket salad and charcoal black bread  
/French fries included **17** /No fries **12,99**

### KRAKEN BURGER \*:

Octopus cooked at low temperature and grilled, DOP stracciatella cream, lime, vegan mayo, chopped pistachios, rocket salad and charcoal black bread  
/French fries included **16** /No fries **11,99**

### FISHING BURGER \*:

Marinated, breaded and fried Cod, crunchy iceberg salad, Artburger mayonnaise and charcoal black bread  
/French fries included **14** /No fries **9,99**

### SALMON SANDWICH \*:

Citrus marinated Salmon, mango and lime emulsion, fresh strawberries and mango, pink pepper and parvero seeds, cream cheese, rocket salad, lemon zest and black bread with charcoal  
/French fries included **15** /No fries **10,99**

## SMASH

### SMASH CARBONARA BURGER:

Our homemade Burger in smash style (with two flattened discs of meat), Art Burger Carbocream with 24month DOP Grana cheese, organic pasteurized egg yolk, DOP Pecorino romano, freshly ground black pepper, crispy smoked bacon and black bread  
/French fries included **15** /No fries **10,99**

### SMASH MOJITO:

Our homemade Burger in smash style (divided into two flattened discs of meat), Edam cheese, seasonal mixed salad, lime mayo, caramelized onion, lime zest and mint leaves  
/French fries included **14** /No fries **9,99**

### SMASH JALAPEÑO 3.0:

Our homemade Burger in smash style (divided into three flattened discs of meat), caramelized onion, triple cheddar cheese, spicy trio (jalapeño, Sriracha sauce and Morich pepper)  
/French fries included **15** /No fries **10,99**  
-XXXL Six discs of meat **19,99** /No fries **15,99**

### SMASH SALAD:

Our homemade Burger in smash style (divided into two flattened discs of meat), fresh red onion, slice of tomato, crunchy iceberg lettuce, cheddar cheese and Artburger sauce  
/French fries included **14** /No fries **9,99**  
-XXXL Six discs of meat **18,99** /No fries **14,99**

### SMASH EGGA JASPER:

Our homemade Burger in smash style (divided into two flattened discs of meat), sunny egg, cheddar cheese, local black truffle and crispy bacon  
/French fries included **17** /No fries **12,99**



### LEGEND-

GLUTEN FREE

GLUTIN FREE

LACTOSE FREE

LACTOSE FREE

(\*)

FROZEN PRODUCT

Most of our dishes can be made gluten free upon request, including all of our sandwiches.

For any information on substances and allergens it is possible consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty.



WIFI NAME: VodafoneArtburger

WIFI PASSWORD: artburger2022

NO COVER CHARGE

## XXL

### UNCLE JOE BBQ BURGER:

Our homemade Burger, crispy bacon, Tuscan pecorino DOP cheese, Jack and Kill honey BBQ sauce, Tropea red onion, crispy lettuce, spicy nachos and 36 month D.O.P. Grana  
/French fries included **15** /No fries **10,99**  
-XXXL Double burger **18,99** /No fries **14,99**

### PEAR & BLUE BURGER:

Our homemade Burger, aged DOP gorgonzola, pear chips, caramelized onion, toasted local walnut kernels, grilled red radicchio and homemade honey BBQ  
/French fries included **15** /No fries **10,99**  
-XXXL Double burger **18,99** /No fries **14,99**

### CRISPY LUCY:

Our homemade Burger stuffed with Tuscan pecorino, double cheddar, crispy bacon, caramelized onion, marinated purple cabbage salad, ArtBurger Mayo - BBQ sauce and charcoal black bread  
/French fries included **16** /No fries **11,99**  
-XXXL Double burger **19,99** /No fries **15,99**

### HONEY JACK:

Our homemade Smoked Burger, triple cheddar, triple honey-glazed bacon, Artburger sauce and honey mustard  
/French fries included **15** /No fries **10,99**  
-XXXL Double burger **18,99** /No fries **14,99**

### CRISPY TOM:

Our homemade Burger, crispy bacon, caramelized onions, Tuscan pecorino cheese, seasonal salad and mayo  
/French fries included **15** /No fries **10,99**  
-XXXL Double burger **18,99** /No fries **14,99**

## VEGAN

### PUMPKIN VEGAN SOUP:

Pumpkin Soup, grilled tofu, fresh basil, pumpkin seeds, toasted almonds and crispy bread croutons **11**

### VEGAN CAPRESE TACOS:

Concassé tomato, tofu, fresh basil and vegan seasoned chickpeas cheese **10** (2pcs)

### VEGAN TARTARE 2.0:

Diced Avocado, roasted carrots in Ponzu sauce, smoked paprika hummus, seasoned with sesame oil and lemon emulsion, chives and Ponzu sauce glacée **12**

### HEY VEGAN BURGER:

Our homemade vegan Burger with chickpeas, beans and pumpkin seeds, seasonal mixed salad, slice of tomato, pumpkin cream, grilled marinated tofu, chef's red pesto, crispy black cabbage and charcoal black bread  
/French fries included **13** /No fries **8,99**

### FUN-GO! SANDWICH:

American rub marinated Mushrooms, our own BBQ sauce, sweet and sour crispy cabbage, vegan mayonnaise, ArtBurger green sauce, Tropea red onion, grated chickpea seasoned cheese, black bread  
/French fries included **13** /No fries **8,99**

### EXTRAS:

- BURGER **6**
- VEGAN BURGER **5**
- SEASONAL MIXED SALAD **4**
- EGG **3**
- BACON **1**
- CHEDDAR **1**
- GLUTEN FREE BUN **2**

### EXTRA SAUCES:

- ARTBURGER SAUCE **2**
- SRIRACHA SAUCE **2**
- BBQ SAUCE **1,5**
- JACK AND KILL HONEY BBQ SAUCE **2**
- ARTBURGER CARBOCREAM **2**
- SPICY 3.0 **2**

### EXTRA MAYO:

- SPICY MAYO **1,5**
- MAYO **1**
- TRUFFLE MAYO **3**
- TRUFFLE AND PARMIGIANO MAYO **3**
- KETCHUP
- HONEY MUSTARD **3**

# CAFFETERIA

- Espresso / Doppio **1,30/2,60**
- Espresso Corretto Sambuca/Bayles **2,60**
- Caffè Marocchino **2,20**
- Caffè Shakerato **5,20**
- Decaffeinato / Doppio **1,60/3,20**
- Americano / Doppio **1,70/3,40**
- Cappuccino / Doppio **1,90/3,80**
- Flat White **3,90**
- Latte Macchiato **2,40**
- Caffè con Panna **2,60**
- Iced Latte **3,90** + Caramel **4,90**
- Shakerato Disaronno/Bayles **6,20**
- Ponce Livornese **3,50** + con Panna **4,00**
- Espresso Martini **8,00**
- HOT TEAS**
- Black Tea English Breakfast **3,90**
- Sencha Green Tea **3,90**
- Camomilla Flowers Bio **4,50**
- SOFT DRINKS**
- ACQUA 0,75LT **2,20**
- ACQUA 0,5LT **1,60**
- SOFTDRINK **3,50**

# BIRRE IN BOTTIGLIA

- BIRRA TOSCANA 33cl**
- BIONDA **5,0% 7,50** NON FILTRATA BIOLOGICA VEGANA GLUTEN FREE
- ROSSA **5,6% 7,50** NON FILTRATA BIOLOGICA VEGANA GLUTEN FREE
- MASTRI BIRRAI UMBRI 30cl**
- TRIPEL **7,7% 7**
- IPA **6,3% 7**
- BLANCH (WEISS) **5,6% 7**
- PILS **5,0% 7**
- BELGIAN BUBBEL **8,0% 7**
- GOLDEN ALE **4,5% 7**

# BIRRE ALLA SPINA

- Messina **LAGER BIONDA 5,0% 5/6,5**
- Ichnusa **NON FILTRATA BIONDA 5,0% 6,5**

# VINI

- "Lovrè" **PROSECCO 6/25**
- Pinot Grigio **BIANCO 6/25**
- Chardonnay **BIANCO 6/25**
- Valpolicella Superiore **ROSSO 7/24**
- Morellino di Scansano **ROSSO 7/27**
- Valp. Superiore Ripasso **ROSSO 7/28**
- Vivaja **ROSE' 5/23**

# DESSERTS

## RED VELVET:

Tortino soft e vellutato, vegano e gluten free, con sentori di cacao e vaniglia, servito con panna vegana, polvere di lamponi, zest di lime e crumble di mandorle **7**

## TORTINO ARANCIA E VANIGLIA:

Tortino soffice ai profumi di arancia e vaniglia, servito con crema vegana e scorze candite **7**

## AFFOGATO AL CAFFE - 5

con Pistacchio/Vaniglia/Caramello **5,50**  
con Disaronno **6**

## TORTINO CALDO PERA E CIOCCOLATO:

Tortino caldo pere e cioccolato servito con creme fresh, salsa d'arancia e arancia candita **7**

## TIRAMISU MERINGATO AI LAMPONI:

Crema di mascarpone, pavesini imbevuti con succo di melograno, purea fresca di lamponi, lamponi freschi, mentuccia e meringa sbriciolata **7**

## BROWNIES AL CIOCCOLATO:

Brownies al cioccolato con salsa di cranberry, gelato alla vaniglia, croccante di pistacchio e caramello salato **7**

## DOLCE AUTUNNO VEGANO:

Meringhe vegane accompagnate da cremosa panna vegana montata, frutti di bosco e coulis di lamponi **7**

GLUTEN FREE GLUTEN FREE GLUTEN FREE GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE LACTOSE FREE LACTOSE FREE LACTOSE FREE  
VEGANO VEGANO VEGANO VEGANO



# ITALIANO BEVERAGE



## ENJOY FRESH SMOOTHIES

### MANGO TROPICAL:

Mango, ananas, banana, vaniglia, latte e caramello sul bicchiere **8**

### VANILLA COCONUT:

Cocco, banana, latte di cocco e vaniglia **7**

### AMAMI:

Mirtilli, frutti rossi e melograno **7**

### DRAGON TROPICAL:

Banana, ananas, Dragon fruit, kiwi, latte di cocco e lime **8**

### PINK PASSION:

Maracuja, fragole, latte e miele **7**

### BLUEBERRY:

Mirtilli, fragole, banana e latte **7**

## DETOX SMOOTHIES

**A.B.C. LIME & GINGER:** Arancia, barbabietola, carota, lime e zenzero fresco **7**

### KEITH:

Barbabietola, frutti rossi, banana, latte di mandorla e foglia di cavolo nero **7**

### GOLDEN BOOST:

Arancia, limone, zenzero fresco e curcuma **7**

### GINGER KING:

Zenzero fresco, mango, kiwi e semi di chia **7**

## SUCCHI FRESCHI

Spremuta d'Arancia **4,90**

Spremuta di Pompelmo Rosa **4,90**

Succo di Ananas **4**

**MANGO PASSION:** Mango, Maracuja e Ananas **7**

**WATERMELON IN LOVE:** Cocomero, lime, fragola **7**

**MELABEVO:** Mela verde Sweet & Sour **5**

## LIMONATE HOMEMADE

Limonata **Ginger Beer Senza Alcol 5,90**

Limonata **Tradizionale 5,90**

Limonata **Menta & Zenzero 5,90**

Limonata al **Lampone 5,90**

Limonata alla **Fragola 5,90**

## TE' FREDDI HOMEMADE

Tè **Fragola e Basilico 6,50**

Tè alla **Pesca 5,50**

Tè **Verde, Lime, Ginger 6,50**

Tè al **Limone 5,50**

Tè **Maracuja e Lampone 6,50**

Tè **Karkadè, Arancia e Zenzero 6,50**

## ARTBURGER SPRITZ

**1#:** Limoncello, succo di limone, prosecco e basilico **9**

**2#:** Sarti Rosa Tropical, prosecco, soda water e zest di limone **9**

**3#:** Midori, Venturo, prosecco, soda water e zest di arancia **9**

**4#:** Blue Curaçao, prosecco, soda water e zest d'arancia **9**

**5#:** Parfait Amour, prosecco, soda water e zest d'arancia **9**

**6#:** Passoa, prosecco, soda water, menta e lime **9**

**7#:** Liquore al sambuco, prosecco, soda water e frutta fresca **9**

## COCKTAILS

### BOULEVARDIER:

Bourbon whiskey, Campari bitter, vermouth rosso, twist di limone e arancia disidratata **9**

### X-TREME PASSION:

Rum bianco, lime, arancia, pompelmo rosa, passion syrup, campari, granatina, soda water **9**

### PASSION MOJITO:

Rum bianco, passion fruit, lime, zucchero di canna, foglie di menta e soda water **9**

### SKY TONIC:

Gin Mare, tonica Kinley, pepe rosa, rosmarino e ginepro **9**

### GRAPE WALL LONG:

Rum bianco, sugar syrup, Passoa, pompelmo rosa e seltz **8**

### MARTINI SMASH:

Martini dry, Aperol, succo di lime, menta **8**

### PARFAIT MULE:

Vodka, Parfait Amour, succo di limone, homemade ginger beer **9**

### JOE CHILI BANGER:

Vermouth rosso, bitter campari, gin, Amaro del Capo al peperoncino **8**

APERITAPAS - 9.90  
DRINK + TAPAS

APERITAPAS DELUXE - 14.90  
DRINK + TAPAS DELUXE

\*OPZIONE VEGANA E GLUTEN FREE



# MILKSHAKES 7€

## Tropical:

Gelato alla vaniglia, maracuja, ananas, caramello, anacardi tostati e panna montata

## Blueberry:

Gelato alla vaniglia, mirtilli, more e panna montata

## Strawberry:

Gelato alla vaniglia, purea di fragole, fragola fresca e panna montata

## Dragon:

Gelato alla vaniglia, dragon fruit, panna montata e lamponi

## Vanilla:

Gelato alla vaniglia, panna montata, cocco disidratato e ciliegia candita

## Coconut:

Gelato alla vaniglia, cocco disidratato, latte di cocco, panna montata, mandorle tostate, meringhe e ciliegia

## Pistacchio:

Gelato alla vaniglia, pistacchio, panna montata, anacardi tostate e zest di arancia

## OvoTwist:

Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, Ovomaltina crunchy e granella di nocciole e panna montata

## Oreo Crush:

Gelato alla vaniglia, biscotto Oreo, panna montata e ciliegia sciroppata

## Tiramisù:

Gelato alla vaniglia, caffè espresso, salsa al cioccolato, biscotti pavesini, crema di mascarpone, panna montata e polvere di cacao

# SORBETTO



5€



AL LAMPONE

ALLA CILIEGIA

ALLA FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO

AL LIMONE E BASILICO

# SUNDAE

## CHOCOLATE SUNDAE: 6€

Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, granella di nocciola e panna montata

## STRAWBERRY SUNDAE: 7€

Gelato alla vaniglia, fragole fresche, purea di fragola, riccioli di cioccolato, zest di lime e panna montata

## MANGO PINEAPPLE SUNDAE: 7€

Gelato alla vaniglia, ananas e mango freschi, salsa al mango, caramello, salsa alla vaniglia, cocco disidratato e panna montata

## MARACUJA RASPBERRY SUNDAE: 7€

Gelato alla vaniglia, maracuja, lamponi freschi, cioccolato bianco, meringa vegana sbriciolata e zest di lime

## CHERRY OREO SUNDAE: 7€

Gelato alla vaniglia, Biscotto Oreo, ciliegia candita, salsa d'amarena, granella di mandorle, salsa al cioccolato e panna montata

## PISTACCHIO SUNDAE: 7€

Gelato alla vaniglia, salsa al caramello salato, croccante di mandorle tostate, salsa al pistacchio, cocco disidratato, mini donuts e panna montata

# CAFFETTERIA

- Espresso / Double **1,30/2,60**
- Laced Espresso with Sambuca/Bayles **2,60**
- Caffè Marocchino **2,20**
- Caffè Shakerato **5,20**
- Decaffeinato / Double **1,60/3,20**
- Americano / Double **1,70/3,40**
- Cappuccino / Double **1,90/3,80**
- Flat White **3,90**
- Latte Macchiato **2,40**
- Coffee with Whipped Cream **2,60**
- Iced Latte **3,90** + Caramel **4,90**
- Shakerato Disaronno/Bayles **6,20**
- Ponce Livornese **3,50** + Whipped Cream **4,00**
- Espresso Martini **8,00**

## HOT TEAS

- Black Tea English Breakfast **3,90**
- Sencha Green Tea **3,90**
- Camomilla Flowers Bio **4,50**

## SOFT DRINKS

- WATER 0,75LT **2,20**
- WATER 0,5LT **1,60**
- SOFT DRINK **3,50**

# BOTTLED BEERS

## TUSCANY BEERS 33cl

- BLONDE ALE 5,0% **7,50** UNFILTERED ORGANIC VEGAN GLUTEN FREE
- RED BELGIAN ALE 5,6% **7,50** UNFILTERED ORGANIC VEGAN GLUTEN FREE

## MASTRI BIRRAI UMBRI 30cl

- TRIPEL 7,7% **7**
- IPA 6,3% **7**
- BLANCH (WEISS) 5,6% **7**
- PILS 5,0% **7**
- BELGIAN BUBBEL 8,0% **7**
- GOLDEN ALE 4,5% **7**

## DRAFT BEERS

- Messina **BLONDE LAGER** 5,0% **5/6,5**
- Ichnusa **BLONDE UNFILTERED** 5,0% **6,5**

## WINES

- "Lovrè" **PROSECCO** **6/25**
- Pinot Grigio **WHITE** **6/25**
- Chardonnay **WHITE** **6/25**
- Valpolicella Superiore **RED** **7/24**
- Morellino di Scansano **RED** **7/27**
- Valp. Superiore Ripasso **RED** **7/28**
- Vivaja **ROSE'** **5/23**

# DESSERTS

## RED VELVET:

Soft and velvety cake, vegan and gluten-free, with hints of cocoa and vanilla, served with vegan cream, raspberry powder, lime zest and almond crumble **7**

## ORANGE VANILLA CUP CAKE:

Soft orange and vanilla cup cake, served with citrus vegan cream and candied peels **7**

## AFFOGATO COFFEE - 5,00

with Pistachio/Vanilla/Caramel **5,50**  
with Disaronno **6**

## WARM PEAR AND CHOCOLATE FONDANT:

Warm pear and chocolate fondant served with crème fraîche, orange sauce and candied orange **7**

## RASPBERRY MERINGUE TIRAMISU:

Mascarpone cream, ladyfingers soaked in pomegranate juice, fresh raspberry puree, fresh raspberries, mint and crumbled meringue **7**

## CHOCOLATE BROWNIES:

Chocolate brownies with cranberry sauce, vanilla ice cream, pistachio crunch and salted caramel **7**

## VEGAN ENCHANTED FOREST:

Vegan Meringues accompanied by creamy vegan whipped cream, berries and raspberry coulis **7**

GLUTEN FREE GLUTEN FREE GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE LACTOSE FREE LACTOSE FREE  
VEGAN VEGAN VEGAN

GLUTEN FREE GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE LACTOSE FREE  
OPTION VEGAN



# ENGLISH BEVERAGE



## ENJOY FRESH SMOOTHIES

### MANGO TROPICAL:

Mango, ananas, banana, vanilla, milk and caramel on the glass **8**

### VANILLA COCONUT:

Coconut, banana, coconut milk and vanilla **7**

### AMAMI:

Blueberries, red berries and pomegranate **7**

### DRAGON TROPICAL:

Banana, ananas, dragon fruit, kiwi coconut milk and lime **8**

### PINK PASSION:

Maracuja, strawberries, milk and honey **7**

### BLUEBERRY:

Blueberries, strawberries, banana and milk **7**

## DETOX SMOOTHIES

### A.B.C. LIME & GINGER:

Orange, beetroot, carrot, lime and fresh ginger **7**

### KEITH:

Beetroot, red berries, banana, almond milk and black kale leaf **7**

### GOLDEN BOOST:

Orange, lemon, fresh ginger and turmeric **7**

### GINGER KING:

Fresh ginger, mango, kiwi and chia seeds **7**

## FRESH JUICES

Fresh Orange Juice **4,90**

Fresh Pink Grapefruit Juice **4,90**

Fresh Pineapple Juice **4**

**MANGO PASSION:** Mango, Maracuja and Pineapple **7**

**WATERMELON IN LOVE:**

Watermelon, lime, strawberry **7**

**MELABEVO:** Sweet & Sour Green Apple **5**

## HOMEMADE LEMONADES

**Ginger Beer Alcohol - Free** **5,90**

**Traditional** Lemonade **5,90**

**Mint & Ginger** Lemonade **5,90**

**Raspberry** Lemonade **5,90**

**Strawberry** Lemonade **5,90**

## HOMEMADE ICED TEAS

**Strawberry and Basil** **6,50**

**Peach** **5,50**

**Green Tea, Lime & Ginger** **6,50**

**Lemon** **5,50**

**Passion Fruit & Raspberry** **6,50**

**Hibiscus, Orange & Ginger** **6,50**

## ARTBURGER SPRITZ

**1#:** Limoncello, lemon juice, prosecco and basil **9**

**2#:** Sarti rosa Tropical, prosecco, soda water and lemon zest **9**

**3#:** Midori, Venturo, prosecco, soda water and orange zest **9**

**4#:** Blue Curaçao, prosecco, soda water and orange zest **9**

**5#:** Parfait Amour, prosecco, soda water and orange zest **9**

**6#:** Passoa, prosecco, soda water, mint and lime **9**

**7#:** Elderflower liqueur, prosecco, soda water and fresh fruit **9**

## COCKTAILS

### BOULEVARDIER:

Bourbon whiskey, Campari bitter, red vermouth, lemon twist and dehydrated orange **9**

### X-TREME PASSION:

White Rum, lime, orange juice, grapefruit juice, fresh maracuja, Campari, Grenadine syrup and soda water **9**

### PASSION MOJITO:

White Rum, passion fruit, lime, cane sugar, mint leaves and soda water **9**

**SKY TONIC:** Gin Mare, tonic Kinley, pink pepper, rosemary and juniper **9**

### GRAPE WALL LONG:

White rum, sugar syrup, Passoa and pink grapefruit and seltz **8**

**MARTINI SMASH:** Martini Dry, Aperol, Lime, Mint, Seltz and Sugar Syrup **8**

### PARFAIT MULE:

Vodka, Parfait Amour, lime juice, homemade ginger beer **9**

**JOE CHILI BANGER:** Red Vermouth, Campari bitter, gin, Amaro del Capo with chili pepper **8**

APERITAPAS - 9.90  
DRINK + TAPAS

APERITAPAS DELUXE - 14.90  
DRINK + TAPAS DELUXE

\*VEGAN AND GLUTEN FREE OPTION



# MILKSHAKES 7€

## Tropical:

Vanilla ice cream, passion fruit, ananas, caramel, toasted cashews and whipped cream

## Blueberry:

Vanilla ice cream, blueberries, blackberries and whipped cream

## Strawberry:

Vanilla ice cream, strawberry purée, fresh strawberry and whipped cream

## Dragon:

Vanilla ice cream, dragon fruit, whipped cream and raspberries

## Vanilla:

Vanilla ice cream, whipped cream, dried coconut and candied cherry

## Coconut:

Vanilla ice cream, dried coconut, coconut milk, whipped cream, toasted almonds, meringues and cherry

## Pistacchio:

Vanilla ice cream, pistachio, whipped cream, toasted cashews and orange zest

## OvoTwist:

Vanilla ice cream, chocolate sauce, crunchy Ovomaltine, hazelnut crumble and whipped cream

## Oreo Crush:

Vanilla ice cream, Oreo cookie, whipped cream and maraschino cherry

## Tiramisù:

Vanilla ice cream, espresso coffee, chocolate sauce, Pavesini biscuits, mascarpone cream, whipped cream and cocoa powder

# SORBET



5€



RASPBERRY

CHERRY

STRAWBERRY AND WILD FRUITS

LEMON AND BASIL

# SUNDAE

## CHOCOLATE SUNDAE: 6€

Vanilla ice cream, chocolate sauce, hazelnut crumble and whipped cream

## STRAWBERRY SUNDAE: 7€

Vanilla ice cream, fresh strawberries, strawberry puree, chocolate curls, lime zest and whipped cream

## MANGO PINEAPPLE SUNDAE: 7€

Vanilla ice cream, fresh pineapple and mango, mango sauce, caramel, vanilla sauce, dry coconut and whipped cream

## MARACUJA RASPBERRY SUNDAE: 7€

Vanilla ice cream, passion fruit, fresh raspberries, white chocolate, crumbled vegan meringue and lime zest

## CHERRY OREO SUNDAE: 7€

Vanilla ice cream, oreo cookie, candied cherry, black cherry sauce, chopped almonds, chocolate sauce and whipped cream

## PISTACCHIO SUNDAE: 7€

Vanilla ice cream, salted caramel sauce, toasted almond brittle, pistachio sauce, dry coconut, mini donuts and whipped cream



# PRIMI PIATTI

Mezze maniche al pomodoro fresco e basilico,  
stracciatella di burrata, pesto rosso e  
granella di pistacchio **11**  
**OPZIONE VEGANA**

Gnocchi alla Sorrentina **11**  
**OPZIONE VEGANA**

Mezze maniche al ragù toscano **12**

Risotto con crema di zucca, fonduta di  
formaggio, pepe nero e rosmarino **12**  
**OPZIONE GLUTEN FREE OPZIONE VEGANA**

Mezze maniche alla carbonara **13**

Lasagna alla bolognese con ragù toscano **13**



ENGLISH MENU

# PASTA DISHES

Pasta with fresh tomatoes and basil,  
stracciatella di burrata cheese, red pesto  
and pistachio grains **11**

**VEGAN OPTION**

Gnocchi alla Sorrentina **11**

**VEGAN OPTION**

Pasta with Tuscan ragù **12**

Risotto with pumpkin cream, cheese fondue,  
black pepper and rosemary **12**

**GLUTEN FREE OPTION VEGAN OPTION**

Carbonara Pasta **13**

Lasagna bolognese with Tuscan ragù **13**



LEGENDA -  
GLUTEN FREE SENZA GLUTINE  
LACTOSE FREE SENZA LATTOSIO  
(\* ) PROD. SURGELATO

ITALIANO  
**SFIZI**



WIFI NAME: VodafoneArtburger  
WIFI PASSWORD: artburger2022

COPERTO GRATIS

## GRAN SELEZIONE DI SFIZI 13

Composto da: CROCCHETTE DI FORMAGGIO, PATATINE ALLA CARBONARA, CRISPY CHICKEN STRIPS E CROCCHETTE DI BACCALA

GLUTEN FREE

## FUNGHI PORCINI FRITTI 8

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## CRISPY CHICKEN STRIPS 10

ARTBURGER SAUCE E SPICY KETCHUP

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## CODE DI GAMBERO 10

MAYO LIME E ARTBURGER SAUCE

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## COXINHA 11

MAYO SPICY

GLUTEN FREE

## CROCCHETTE DI BACCALA 9

MAYO E MAYO SPICY

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## CROCCHETTE DI FORMAGGIO 10

HONEY MUSTARD

GLUTEN FREE

## PATATINE ALLA CARBONARA 7

GLUTEN FREE

## PATATINE TARTUFO NERO & PARMIGIANO 7

GLUTEN FREE

IL PIATTO INCLUDE DUE SALSE

SCEGLI LE TUE:

ARTBURGER SAUCE

HONEY MUSTARD

SPICY KETCHUP

MAYO YOGURT

\*NON È POSSIBILE SCEGLIERE LE SALSE PER LE PATATINE ALLA CARBONARA E PER LE PATATINE AL TARTUFO & PARMIGIANO

**LEGEND-**  
GLUTEN FREE    GLUTIN FREE  
LACTOSE FREE    LACTOSE FREE  
(\* ) FROZEN PRODUCT

ENGLISH  
**SFIZI**



**WIFI NAME:** VodafoneArtburger  
**WIFI PASSWORD:** artburger2022

**NO COVER CHARGE**

## GRAND SELECTION OF SFIZI 13

*Composed of: SPICY SHOOTING STARS, CARBONARA FRIED FRIES, CRISPY CHICKEN STRIPS AND COD POPS*

GLUTEN FREE

## FRIED PORCINI MUSHROOMS 8

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## CRISPY CHICKEN STRIPS 10

ARTBURGER SAUCE E SPICY KETCHUP

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## SHRIMPS TAILS 10

MAYO LIME E ARTBURGER SAUCE

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## COXINHA 11

MAYO SPICY

GLUTEN FREE

## COD POPS 9

MAYO E MAYO SPICY

GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE

## SPICY SHOOTING STARS 10

HONEY MUSTARD

GLUTEN FREE

## CARBONARA FRIED FRIES 7

GLUTEN FREE

## BLACK TRUFFLE & PARMIGIANO FRIED FRIES 7

GLUTEN FREE

THE DISH INCLUDES TWO SAUCES

CHOOSE YOURS:

ARTBURGER SAUCE

HONEY MUSTARD

SPICY KETCHUP

MAYO YOGURT

\*IT IS NOT POSSIBLE TO CHOOSE SAUCES FOR CARBONARA CHIPS AND TRUFFLE & PARMESAN CHIPS