

La nostra storia

Ad Arte nasce nel 2017 con lo scopo di introdurre un'idea di pizza innovativa.

Utilizziamo Farine grezze, non raffinate e quindi più salutari.

Impastiamo con Tipo 1 e 2 macinate a pietra, 7 cereali e carbone vegetale.

Gli ingredienti vengono attentamente selezionati ed abbinati per cercare di offrire la massima esperienza gustativa.

Siamo alla continua ricerca dell'innovazione abbinata alla tradizione, delle migliori realtà locali e dei prodotti del nostro territorio.

Impastiamo con prefermenti solidi (biga) che aiutano a migliorare la maturazione dell'impasto, rendendolo più digeribile, anche grazie all'elevata idratazione (superiore al 75%)

Impasti disponibili

Classico con Farina tipo 1 e 2 macinate a pietra

7 cereali (integrale, soia, orzo, mais, tipo 1, farro, segale) +2,00€

Carbone vegetale +2,00€

LA TRADIZIONE

Margherita

7,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino, Fiordilatte Fior d'Irpinia , Basilico Toscano , Olio evo 100% italiano)

Marinara

7,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino, Aglio rosso di Sulmona , Origano di Sicilia da agricoltura biologica , Basilico Toscano , Olio evo 100% italiano)

Diavola

9,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Salame piccante tipo Napoli , Nduja artigianale di Spilinga , Basilico Toscano)

Calzone

9,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Ricotta di pura pecora di Pienza , Prosciutto cotto Casa Modena , Salame piccante tipo Napoli , Basilico Toscano , Olio evo 100% italiano)

Napoletana

9,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Capperi puntina al sale , Alici di Cetara , Basilico Toscano)

Bufala 3.0

9,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino Bocconcini di Bufala campana Dop , Basilico Toscano , Olio evo 100% italiano)

Salsiccia

9,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Salsiccia napoletana a punta di coltello , Basilico Toscano)

Vegetariana

10,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Verdure miste in base alla disponibilità , Basilico Toscano , Olio evo 100% italiano)

Capricciosa

10,00 €

(Pomodori pelati , Fiordilatte Fior d'Irpinia , Prosciutto cotto Casa Modena , Funghi Champignon al naturale , Carciofini alle erbe , Olive nostraline , Basilico Toscano)

TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Marinara rivisitata

9,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino, Aglio rosso di Sulmona ,Origano di Sicilia da agricoltura biologica , Alici di Cetara , Basilico Toscano)

Ad Arte

12,00 €

(Base bianca, Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Prosciutto Crudo pepato fior di fesa ,Rucola toscana ,Parmigiano reggiano Dop 30 mesi ,Fiori edibili bio ,Olio evo 100% italiano)

Salsiccia e friarielli a modo mio

12,00 €

(Base bianca , Bocconcini di Bufala campana Dop , Salsiccia napoletana a punta di coltello ,Nduja artigianale di Spilinga ,Friarielli napoli)

La 6 Formaggi

12,00 €

(Base bianca ,Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Provola d'Agerola caseificio Donnarumma ,Pecorino il Pientino,Gorgonzola dop dolce ,Ricotta di pura pecora di Pienza,Parmigiano reggiano Dop 30 mesi , Basilico Toscano ,Olio evo 100% italiano)

SELEZIONE GOURMET

Fusion

12,00 €

(Base bianca ,Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Bocconcini di Tonno cotti in acqua e sale ,Cipolla rossa caramellata di Tropea ,Olive nostraline , Pomodoro datterino arancione)

Amatrice

12,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino, Fiordilatte Fior d'Irpinia , Pecorino il Pientino ,Guanciale stagionato croccante salumeria di Monte San Savino Cipolla rossa Toscana ,Pepe nero in grani ,Basilico Toscano)

Tripudio di colori

12,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino ,Bocconcini di Bufala campana Dop ,Pomodori datterino rossi e gialli ,Basilico Toscano ,Olio evo 100% italiano)

Da Nord alle Isole

12,00 €

(Base bianca ,Fior d'Irpinia ,Mortadella di Modena Negroni Burratina pugliese , Pesto di pistacchio siciliano , Granella di pistacchio ,Basilico Toscano ,Olio evo 100% italiano)

Ricordi del passato *12,00 €*

(Base bianca ,Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Prosciutto crudo pepato Fior di fesa ,Burratina pugliese ,Mostarda di fichi mantovana ,Basilico Toscano ,Olio evo 100% italiano)

Pataciccia *12,00 €*

(Base bianca ,Fonduta di Pecorino romano Dop ,Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Salsiccia napoletana a punta di coltello , Patate di Collesalveti , Rosmarino in foglie)

Terra *12,00 €*

(Passata di Pomodorino giallo bio nichel free azienda Terrae, Bocconcini di Bufala campana Dop ,Crema di Tartufo nero estivo ,Funghi porcini di Montagna , Basilico Toscano)

*Passeggiando per Napoli ** *12,00€*

(Passata di Pomodorino giallo bio nichel free azienda Terrae, Fiordilatte Fior d'Irpinia ,Provola d'Agerola caseificio Donnarumma ,Nduja artigianale di Spilinga ,Tarallo napoletano sbriciolato)

**si abbina perfettamente ad una birra bionda(golden ale)*

Mare&monti 3.0

12,00 €

(Passata di Pomodorino giallo bio nichel free azienda Terrae, Stracciatella di burrata, Alici di Cetara, Polvere di Limone di Siracusa Igp, Pepe rosa in grani, Basilico)

Direzione Sud

12,00 €

(Pomodoro San Marzano Dop dell'agro sarnese-nocerino, Bocconcini di Bufala campana Dop, Cipolla rossa toscana, Nduja di Spilinga, Stracciatella di burrata)

Toscana

12,00 €

(Base bianca, Fiordilatte Fior d'Irpinia, Ricotta di pura pecora di Pienza, Guanciale stagionato croccante salumeria di Monte San Savino, Datterini gialli, Pepe nero in grani)

Azzardo

13,00 €

(Base bianca, Fiordilatte Fior d'Irpinia, Ritagli di Salmone affumicato leggermente scottato in padella, Avocado, Dressing alle erbe, Polvere di Limone di Siracusa Igp)

BIBITE

<i>Acqua naturale/frizzante depurata e filtrata 0,5</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Lattine (Coca cola , coca cola zero) 0,33</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Birra Moretti Filtrata a freddo 0,55</i>	<i>4,00 €</i>

Vini dell'azienda agricola biologica Francesca (Empoli)

IGT Vermentino Toscano 2021 Poggio di Canzano 15,00 €
(bianco toscano IGT, profumo intenso di sambuco, sapido e minerale)

IGT Rosato Toscano 2021 15,00 €
(sangiovese, colore rosato tenue; fruttato con note di melograno)

IGT Bianco ancestrale Toscano (frizzante) 15,00 €
(Trebbiano e vermentino; giallo paglierino, con profumi intensi floreali e fruttati, con note di agrume)

*Birre artigianali a km 0 del Birrificio Agricolo Cane Nero
(Arezzo)*

Brown Ale 7.2 % vol. / 0.33 cl 6,00 €

(Colore ambrato intenso, schiuma cremosa tendente al nocciola. Dolcezza iniziale seguita dal delicato sapore del caramello).

Blanche 5.2 % vol. / 0.33 cl 6,00 €

(Colore giallo paglierino, opalescenza dovuta al frumento non maltato. Schiuma densa e pannosa. Piacevole dolcezza con leggerissima acidità fruttata arancio / citrica).

Golden Ale 5.2 % vol. / 0.33 cl 6,00 €

(Colore dorato con larga e densa schiuma biancastra di buona persistenza. Sapore deciso di malto vellutato ben bilanciato dall'amaro del luppolo).

Ipa (India Pale Ale) 6.5 % vol. / 0.33 cl 6,00 €

(Colore dorato con schiuma bianca e persistente. Deciso aroma di luppolo, ben bilanciato nel sapore dal malto. Molto profumata con sentori floreali e fruttati).

Dolci della pasticceria campana L.P.A.

<i>Babà tradizionale bagnato con rhum</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Babà al cioccolato bianco bagnato con rhum</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Babà al cioccolato croccante bagnato con rhum</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sorbetto al limone (Senza glutine e lattosio)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cheesecake (Cioccolato croccante , Frutti di bosco Fragola ,Pistacchio ,Cioccolato bianco)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Porzione di semifreddo Cocco e Nutella</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Soufflè al cioccolato fondente con cuore morbido</i>	<i>5,00 €</i>

Liquori e caffè

<i>Grappa Toscana (Grapperia Morelli)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Vecchio Amaro del capo (servito ghiacciato)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Amaro Montenegro</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Caffè espresso / decaffeinato</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Caffè corretto (grappa o sambuca)</i>	<i>1,50 €</i>

**Servizio e coperto 2,00 € a persona*