INSALATE

CAPRESE 18
Cuore-di-Bue-Tomate | gefüllt mit Burrata | Basilikum | Olivenöl verfeinert

INSALATA ARTE MIA 17.5
Saisonaler grüner Salat | Datteltomaten | Geröstete Peperoni | Oliven | Äpfel

INSALATA VERDE DI STAGIONE 16
Saisonaler grüner Salat

TAGLIERI - HOLZBRÄTTLI

TAGLIERE DI SPECIALITÀ *(AB 2 PERSONEN)* 42
Parmaschinken | Ventricina | Mortadella | Bresaola | Oliven |
Artischocken | geröstetes Gemüse | Parmesan | Pecorino | Burrata

TAGLIERE DI FORMAGGI *(AB 2 PERSONEN)* 36
Parmesan | Pecorino | Burrata | Oliven | Artischocken |
geröstetes Gemüse | Mandeln

ANTIPASTI

CARCIOFI AL TEGAME 17.9
Geschmorte Artischocken

LA BRUSCHETTA 13.5
Cherrytomaten | Knoblauch | Oregano | marinierte Oliven

INVOLTINI DI BRESAOLA 23
Bresaola-Röllchen | Rucola | Ricotta | Avocado | Schwarzer Sesam | Zitrone

BOMBETTA 18
Frittierter Pizzateig | Mortadella | Burrata | Pistazien | Zitronenzesten

IL NOSTRO POLPO 23.9
Oktopus-Carpaccio | Limette | Stangensellerie | Olivenöl

PARMIGIANA 16.9
Auberginen | Tomatensugo | Grana Padano | Fior di Latte D.O.P. | Basilikum

VITELLO TONNATO 21.5
Kalbfleisch | Thunfisch | Eier | Kapern | Sardellen

CARPACCIO DI ZUCCHINE 15
Zucchetti | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Zitrone

STUZZICHINI 16.5
Marinierte Oliven | Grana | Cherrytomaten *1 Stück 5.5*

BOTTEGA

ARTEMIA PASTRAMI — 27
Pizzateigbrot | 300 g Rindspastrami | Stracciatella | Rucola | Zwiebeln | Senf | Limette

TRIONFO DI FUNGHI — 31
Steinpilze | Kräuterseitling | Champignons | Chiodini | Polenta | Knoblauch | Thymian

PIZZE CLASSICHE D.O.P.

LA MARINARA — 18
San Marzano D.O.P. | Knoblauch | Datteltomaten | Basilikum | Oregano | Olivenöl

REGINA MARGHERITA — 19
San Marzano D.O.P. | Fior di Latte D.O.P. | Basilikum

CARAVAGGIO A NAPOLI — 25.5
San Marzano D.O.P. | Fior di Latte D.O.P. | Prosciutto Cotto D.O.P. | Basilikum-Emulsion

PRETI SULLA SILA — 27
San Marzano D.O.P. | Fior di Latte D.O.P. | Ventricina D.O.P. | N`duja D.O.P. | geröstete Peperoni

RUFIO TARTUFIO — 33
San Marzano D.O.P. | Fior di Latte D.O.P. | Parmaschinken D.O.P. | Rucola | Stracciatella | weisses Trüffelöl

LA MIA CAPRICCIOSA — 27
San Marzano D.O.P. | Fior di Latte D.O.P. | Carciofi al Tegame | Kräuterseitling | Ei

PIZZA GOURMET

ARTEMIA 32
Pizzateig mit pflanzlichem Aktivkohlepulver | Fior di Latte D.O.P. | Ricotta | Pancetta | Basilikum-Emulsion | Zitronenzesten

PORPORA 30
Randen-Pizzateig | Fior di Latte D.O.P. | Avocado | Stracciatella | Knusprige Zwiebeln | Randencreme | Basilikum-Emulsion

MORTAZZA VERDE 28
Rucolacreme | Fior di Latte D.O.P. | Mortadella | Burratina | Pistazien | Limette

I MIEI GNOCCHI 28
Frittierte Pizza-Gnocchi | Artischockencreme | Pecorino | Rucola | Cherrytomaten

NERA CARBONARA 28.5
Pizzateig mit Aktivkohlepulver | Fior di Latte D.O.P. | Pancetta | Ei | Pecorino Sardo D.O.P. | Geröstete rote Zwiebeln

BIANCARDI DI VALTELLINA 32
Crema di Tartufo | Fior di Latte D.O.P. | Bresaola | Stangensellerie | Stracciatella

LE VEGANE

MARINARA 18
San Marzano D.O.P. | Knoblauch | Datteltomaten | Basilikum | Oregano | Olivenöl

THE OTHER MARGHERITA 18
San Marzano D.O.P. | Veganer Mozzarella | Basilikum

THE GREEN 25
Rucolacreme | Veganer Mozzarella | Babyspinat | Champignons | Pistazien | Zitrone

FRESCA NERA 25
Pizzateig mit pflanzlichem Aktivkohlepulver | Veganer Mozzarella | Carciofi al tegame | geräucherte Salzmandeln

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

D.O.P.: Italienisches Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung

DOLCI

IL TIRAMISÙ	12
CANNOLO	10
AFFOGATO AL CAFFÉ	8.5
PANNA COTTA	10

WARME GETRÄNKE

Espresso	4.7
Kaffee Crème	5.5
Cappuccino	6.5
Caffè Latte	6
Latte Macchiato	6
Cioccolata calda	6
Bio LONDON TEA SINCE 1896	5
Pistaccino	7.5

Cappuccino | Amaretto | Pistacchio

ALKOHOLFREI

S. Pellegrino	*50 cl*	6.5
Panna naturale	*50 cl*	6.5
Apfelschorle	*50 cl*	5.5
Cola | Cola Zero	*33 cl*	5.5
Hausgemachter Eistee	*33 cl*	4.2
Fanta | Sprite	*33 cl*	5.5
Schweppes Tonic	*20 cl*	5.5
Crodino	*20 cl*	6
Crodino Rosso	*20 cl*	6
Chinotto	*20 cl*	6.5
Gazzosa Limone 1883	*35 cl*	7
Gazzosa Mandarino 1883	*35 cl*	7
0% ORIGINAL WEIN	*1 dl | Fl.*	6.5 | 29.9

José Maria Da Fonseca | Rotwein & Weisswein

APERITIF

Bergamotto		12.9
Negroni		16
Gin & Tonic		14
Aperò Alkoholfrei «Ginger»		10
Campari		9
Martini Bianco | Rosso		9
Aperol | Campari Spritz		14
Limoncello Spritz		14
Prosecco	*1 dl | Fl.*	9 | 53
Weisswein gespritzt süss | sauer		9
Hugo		14
Whisky Cola | Rum Cola | Vodka Cola		14

BIER

Moretti Sale di Mare	*33 cl*	7.9
Moretti Zero	*33 cl*	6.5
Sagres Radler	*33 cl*	6.9
Erdinger Weissbier	*50 cl*	8

OFFENAUSSCHANK

UnaMàs | Bierwerk Züri *Fein hopfig, mild malzig & süffig*	*2 dl | 4 dl*	4.2 | 8
Rainbow | Bierwerk Züri *Fruchtige & harzige Noten*	*2 dl | 4 dl*	4.7 | 8.5

WEINKARTE

	1 dl | 75 cl Flasche
WEISSWEIN	
Macchialupa | Falanghina 2021 *(Campania, Italia)*	8.5 | 49
Rocca delle Macie | Pinot Grigio IGT *(Toscana, Italia)*	8.5 | 49
Eleganzia Assemblage blanche AOC Aargau – Nauer	9.8 | 63
ROTWEIN	
Besonderen Weinflaschen Tignanello IGT *(Toscana, Italia)* *Fragen Sie unser Serviceteam nach weiteren besonderen Weinen.*	155
Pietra Pura | Primitivo di Manduria DOP 2022 *(Puglia, Italia)*	8.5 | 49
Sant Alfonso | Chianti Classico DOCG *(Toscana, Italia)*	8.5 | 54
Vinosia | Primitivo di Manduria DOC *(Puglia, Italia)*	9.9 | 63
Opalia Tintilia del Molise Rosso DOC *(Molise, Italia)*	8.5 | 53
Bailo | Amarone della Valpolicella DOCG *(Veneto, Italia)*	12 | 78
ROSÉ	
Monte da Peceguina– Malhadinha Nova *(Alentejo, Portugal)*	8.9 | 49
Malhadinha Nova Rosé Alentejano VR Bio *(Alentejo, Portugal)*	13 | 89
0% ORIGINAL WEIN José Maria Da Fonseca | Rotwein & Weisswein	6.5 | 29.9