

GLI ARTISTI

RISTORANTE & PIZZERIA



Chi lavora con le sue mani, è un lavoratore.
Chi lavora con le sue mani e la sua testa, è un artigiano.
Chi lavora con le sue mani, la sua testa ed il suo cuore,
è un artista.



Coperto

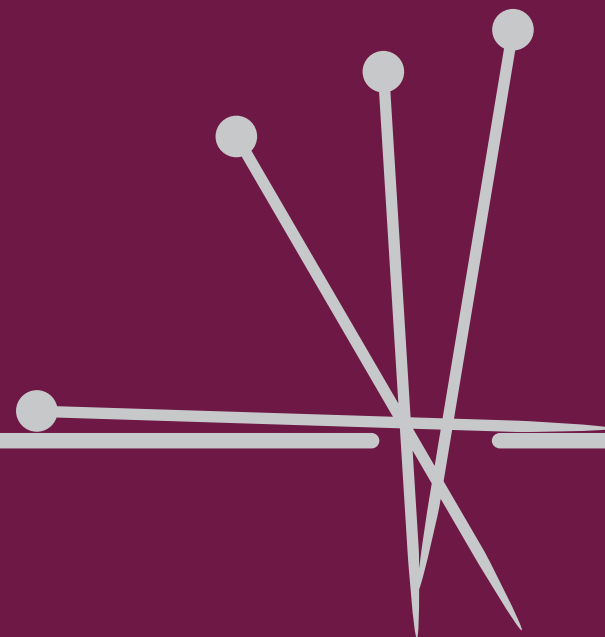
€ 2

In questo locale si servono prodotti freschi o surgelati in base alla stagione e reperibilità della merce.
Eventuali intolleranze e/o allergie vanno comunicate al cameriere al momento dell'ordine.

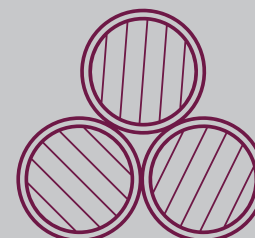
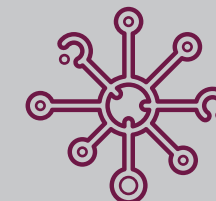
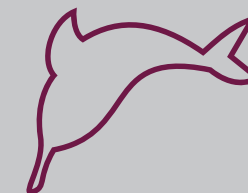
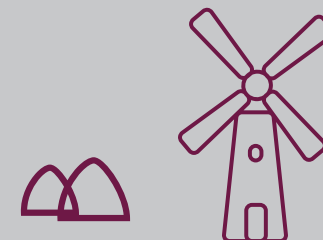
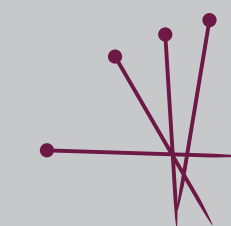
* La legenda degli allergeni è consultabile alla fine di questo menù.

“ Un popolo con una così
grande varietà di aperitivi
come il nostro non può
morire di fame. ”

(Marcello Marchesi)



ANTIPASTI
Vorspeisen



Lieber Gast,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeiter -auf Anfrage- gerne.

Exklusiv weisen wir Sie darauf hin, dass sämtliche Getränke und Speisen, die in unserem Lokal angeboten werden, aus Produktionsstätten stammen, die sich an die Vorschriften bez. Allergien und Intoleranzen halten.

- 1

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7

Milch von Säugetiere und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 8

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12

Schwefeldioxid und Sulfite z. B. Fruchtzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen usw.
- 13

Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfischringe und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die Gefahr von Kreuzkontamination kann, speziell bei Vorhanden sein eines Büffets oder bei Selbstbedienung, nicht komplett ausgeschlossen werden. Näheres zur Allgenliste siehe auch im Internet.

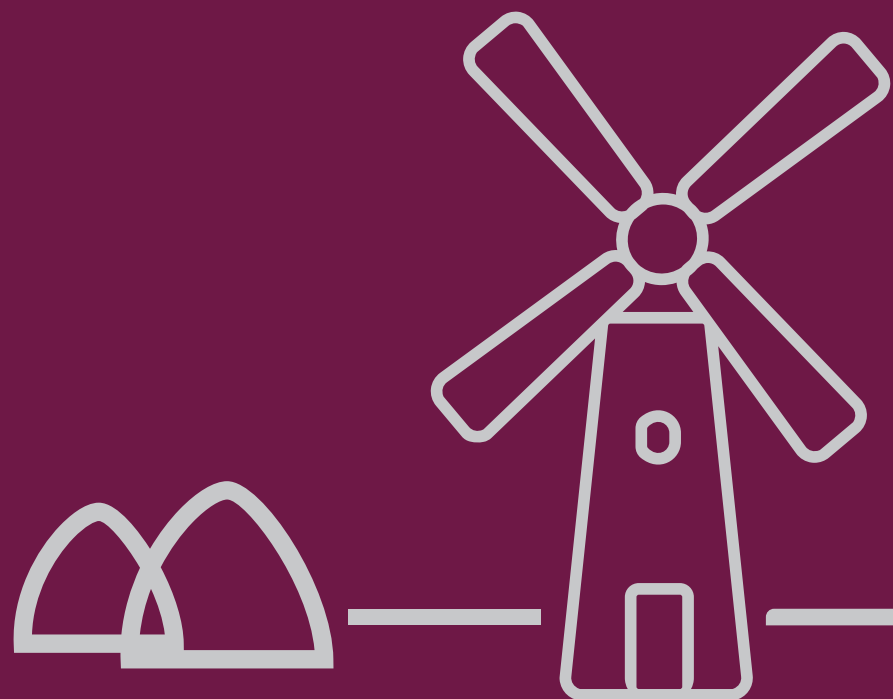
"Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."

"Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können."

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

Crudo di parma Rovagnati 18 mesi e bufala campana DOP	€ 18	CATEGORIA ALLERGENI	7
<i>Rovagnati Parmaschinken, 18 Monate gereift mit Kampanischem Büffelmozzarella DOP</i>			
Tomino alla griglia con verdure	€ 10		7
<i>Gegrillte Tomini-Käse mit Gemüse</i>			
Tartare di manzo	€ 18		3.4
<i>Rindertartar</i>			
Carpaccio di carne salada con burrata DOP	€ 20		7
<i>Carpaccio vom Carne Salada mit Burrata DOP</i>			
Caprese di bufala DOP	€ 13		7
<i>Caprese mit Büffelmozzarella DOP</i>			
Antipasto misto mare*	€ 20		2.4.13.14
<i>Gemischte Meeresfrüchte Vorspeise*</i>			
Bis di tartare di salmone e ricciola con guacamole	€ 18		4.6
<i>Bis aus Lachstatar und Bernsteinmakrele mit Guacamole (Avocadocreme)</i>			
Insalatina di polpo e patate*	€ 17		4
<i>Oktopus-Kartoffelsalat*</i>			
Cozze alla livornese	€ 13		1.4
<i>Miesmuscheln nach Livorneser Art</i>			
Cocktail di gamberi*	€ 13		2.3.4
<i>Garnelen-cocktail*</i>			
Antipasto degli artisti*	€ 18		2.4.6.7.14
<i>Vorspeise „Gli Artisti“*</i>			

“ La vita è una combinazione
di pasta e magia.”
(Federico Fellini)



PRIMI PIATTI
Nudelgerichte

Mangiare Informati

Gentile Cliente,

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari informati dal nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

ALLERGENI

				CATEGORIA ALLERGENI	
Caffè	€ 1,50	Paccheri al sugo di gallinella di mare	€ 18		1.4
Caffè corretto	€ 2,00	<i>Paccheri mit Knurrhahn-Ragout</i>			
Caffè decaffeinato	€ 2,00	Mezze maniche cacio, pepe e cozze	€ 16		1.3.5.7
Caffè d'orzo	€ 2,00	<i>Mezze Maniche mit Pecorino, schwarzem Pfeffer und Miesmuscheln</i>			
		Gnocchi della casa*	€ 15		1.7.8
		<i>Hausgemachte Gnocchi*</i>			
Amari	€ 3,00	Ravioli della casa*	€ 16		1.3.7
Wisky	€ 6,00	<i>Hausgemachte Ravioli*</i>			
Grappa Amarone	€ 6,00	Tagliatelle della casa con gamberi e zucchine*	€ 14		1.2.3.4
Grappa Moscato	€ 5,00	<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini*</i>			
		Scialatielli allo scoglio*	€ 20		1.2.4.14
		<i>Scialatielli mit Meeresfrüchten*</i>			
		Spaghetti alle vongole veraci	€ 18		1.4.14
		<i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>			
		Risotto al pesto, con carpaccio di gambero e zest di limone*	€ 20		2.7.8.9
		<i>Risotto mit Pesto, Garnelen-Carpaccio und Zitronenzesten*</i>			
		Risotto alla parmigiana con filetto di pesce persico al burro e salvia*	€ 18		4.7.9
		<i>Parmesanrisotto mit Barschfilet in Butter-Salbei-Sauce*</i>			

“

Il modo in cui si taglia
la carne riflette
il modo di vivere.

(Confucio)

”



CARNE

SECONDI PIATTI
Fleischgerichte

Vino bianco/rosso alla spina
Hauswein

1 lt	€ 11,00
1/2 lt	€ 7,00
1/4 lt	€ 6,00
Calice	€ 5,00

Birra chiara "Pedavena" alla spina
Bier vom Fass

Media	€ 5,00
Piccola	€ 3,00

Acqua Nat./Frizz. 0,75 lt. € 2,50
Stilles Wasser/Wasser mit Kohlensäure

Bibite Varie € 3,00
Getränke



VINI E BIBITE
Getränke



Pizze Speciali

Margherita DOP	Pomodoro di San Marzano del Agro Sarnese-Nocerino, bufala DOP e basilico <i>San-Marzano-Tomaten aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Büffelmozzarella DOP und Basilikum</i>	€ 10	1.3.6.7
L’Affumicata	Fior di latte, Pancetta, Patate al forno e Rosmarino <i>Fior di Latte, Pancetta, Ofenkartoffeln und Rosmarin</i>	€ 10	1.3.6.7
Ischia	Pomodoro, fior di latte, gamberi, rucola e pomodorini <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Garnelen, Rucola und Kirschtomaten</i>	€ 12	1.3.4.6.7
Capri	Fior di latte, datterino giallo, pomodorini rossi, acciughe del Mar Cantabrico e basilico <i>Fior di latte-Mozzarell, gelbe Datteltomaten, rote Kirschtomaten, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Basilikum</i>	€ 13	1.3.4.6.7
Procida	Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, pesce Spada affumicato <i>Tomaten, Fior di Latte, frittierte Auberginen und geräucherter Schwertfisch</i>	€ 13	1.3.4.6.7
Campana DOP	Cornicione ripieno di crema friarielli, fior di latte, salsiccia, friarielli e ricotta salata <i>Gefüllter Rand mit Friarielli-Creme, Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli und gesalzenem Ricotta</i>	€ 13	1.3.6.7
Pizza frita	Pomodoro, fior di latte, ricotta e Prosciutto cotto Rovagnati <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Ricotta und gekochter Rovagnati-Schinken</i>	€ 10	1.3.6.7

Cotoletta di vitello alla milanese Kalbsschnitzel nach Mailänder Art	€ 19	1.3.7
Filetto di maialino con salsa di gorgonzola e noci Schweinfilet mit Gorgonzolasause und Walnüssen	€ 18	1.7.8
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e petali di grana Rinder-Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen	€ 20	7
Grigliata mista di carne* Gemischtes Fleischplatte vom Grill*	€ 25	7
Scottadito di agnello* Lammkoteletts vom Grill (Scottadito)*	€ 22	7
Costata di manzo Rinderkotelett	€ 25	7

CATEGORIA ALLERGENI

Tutti i piatti di carne e di pesce, sono già comprensivi di contorno. In alternativa si possono sceglilere fra i seguenti:

Insalata mista Gemischer Salat	€ 5,00	Insalatona Großer Salatteller	€ 8,00	4.7	Verdure miste grigliate Verschiedenes gegrilltes Gemüse	€ 5,00
Insalata verde Grüner Salat	€ 4,00	Patate fritte * Pommes frites	€ 5,00			

“ Voglio dire anch’io una cosa
che va controcorrente:
salmone. ”



PESCE

SECONDI PIATTI
Fischgerichte

Ortolana	Pomodoro, fior di latte, carciofi, peperoni, zucchine, melanzane, scarola e pan grattato <i>Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Artischocken, Paprika, Zucchini, Auberginen, Eskariol und Paniermehl</i>	€ 9,50	1.3.6.7
Campana	Pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Salsiccia und Friarielli</i>	€ 10	1.3.6.7
Gli Artisti	Fior di latte, porcini, tomino, prosciutto crudo Rovagnati e olio di tartufo <i>(Mozzarella Fior di latte, Steinpilze, Tomino, roher Rovagnati-Schinken und Trüffelöl)</i>	€ 13	1.3.6.7
Crispy	Pomodoro, fior di latte, speck del tirolo, porcini, rucola e scaglie di grana <i>(Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Tiroler-Speck, Steinpilze, Rucola und Parmesan-Flocken)</i>	€ 11	1.3.6.7
Palermitana	Pomodoro, fior di latte, tonno, olive, capperi e pan grattato <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Kapern und Paniermehl</i>	€ 9	1.3.4.6.7
Cornicione	Cornicione ripieno di ricotta, crema di pistacchio, fior di latte, mortadella I.G.P. e granella di pistacchio <i>Gefüllter Rand mit Ricotta und Pistaziencreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Mortadella I.G.P. und gehackten Pistazien</i>	€ 13	1.3.6.7.8
Zola & Noci	Pomodoro, crema di noci, fior di latte, zola e noci <i>Tomaten, Walnusscreme, Fior-di-Latte-Mozzarella, Gorgonzola und Walnüsse</i>	€ 10	1.3.6.7.8
Mare & Monti	Pomodoro, fior di latte, porcini, misto mare <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Steinpilze und Meeresfrüchte-Mix</i>	€ 13	1.3.4.6.7
Sapori di Mare	Pomodoro, fior di latte, misto mare e pan grattato <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Meeresfrüchte-Mix und Paniermehl</i>	€ 12	1.3.4.6.7
Tonno e Cipolla	Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa di Tropea <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln aus Tropea</i>	€ 8,50	4.7

CATEGORIA ALLERGENI

Diavola	Pomodoro, fior di latte e spianata <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und scharfe Spianata-Salami</i>	€ 7,50	1.3.6.7	CATEGORIA ALLERGENI	Scottata di tonno* Kurz gebratener Thunfisch*	€ 20	4.7
Tirolese	Pomodoro, fior di latte, speck del tirolo e zola <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Südtiroler Speck und Gorgonzola</i>	€ 10	1.3.6.7		Filetto di ombrina alla griglia Gegrilltes Adlerfischfilet	€ 25	4.7
Fast Food	Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Würstchen und Pommes frites</i>	€ 8,50	1.3.6.7		Fritto misto* Gemischte Frittüre aus Fisch und Meeresfrüchten*	€ 20	1.2.4.10.14
Vegetariana	Pomodoro, fior di latte, carciofi, peperoni, melanzane, zucchine e scarola <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Artischocken, Paprika, Zucchini, Auberginen und Eskariol</i>	€ 9	1.3.6.7		Fritto di calamari* Frittierte Calamari*	€ 18	1.4.10.14
Boscaiola	Pomodoro, fior di latte, salsiccia, champignon e porcini <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Salsiccia, Champignons und Steinpilze</i>	€ 11	1.3.6.7		Grigliata di mare* Gemischte Meeresfrüchte vom Grill*	€ 25	2.4.7
Carbonara	Pomodoro, fior di latte, pancetta, cipolla rossa di tropea, prosciutto crudo Rovagnati e origano <i>Tomaten, Fior di Latte, Pancetta, rote Zwiebeln aus Tropea, Rovagnati-Parmaschinken und Oregano</i>	€ 11	1.3.6.7		Tentacoli di polpo alla griglia su crema di patate* Gegrillte Oktopus-Tentakel auf Kartoffelcreme*	€ 18	1.4.7
Parmigiana	Pomodoro, bufala, melanzana frita, grana padano e basilico <i>Tomaten, Büffelmozzarella, frittierte Auberginen, Grana Padano und Basilikum</i>	€ 10	1.3.6.7		Filetto di pesce persico burro e salvia* Barschfilet in Butter-Salbei-Sauce*	€ 18	1.4.7
Luino	Fior di latte, porcini, prosciutto crudo Rovagnati e formaggella del luinese <i>Fior-di-Latte-Mozzarella, Steinpilze, Rovagnati-Parmaschinken und Formaggella del Luinese (Käse aus Luino)</i>	€ 12	1.3.6.7				
Delicata	Pomodoro, bufala dop, prosciutto cotto Rovagnati e scaglie di grana <i>Tomaten, Büffelmozzarella DOP, gekochter Rovagnati-Schinken und Parmesanspäne</i>	€ 10	1.3.6.7				
Gustosa	Pomodoro, bufala DOP, prosciutto crudo Rovagnati e Scaglie di Grana <i>Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Rovagnati-Parmaschinken und Parmesanspäne</i>	€ 12	1.3.6.7				
Verace	Pomodoro, bufala dop, pomodorini, grana e basilico <i>Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Grana und Basilikum</i>	€ 9	1.3.6.7				

“ I napoletani hanno sempre
avuto il loro fast food:
si chiama pizza.”
(Luciano De Crescenzo)



PIZZE

Farine Speciali € 2,00
spez. Mehlsorten

Integrale
Vollkornmehl

5 Cereali
5-Korn-Mehl

Farro
Dinkelmehl

Kamut
Kamut-Mehl

Margherita	Pomodoro, fior di latte, basilico e olio extra vergine di oliva <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra</i>	€ 6,50	1.3.6
Marinara	Pomodoro, aglio, origano e basilico <i>Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum</i>	€ 5,50	1.3.6
Calzone	Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto Rovagnati <i>Tomaten, Fior di Latte und gekochter Rovagnati-Schinken</i>	€ 7,50	1.3.6.7
Napoli	Pomodoro, fior di latte, acciughe a filetti, origano e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte, Sardellenfilets, Oregano und Basilikum</i>	€ 7,50	1.3.4.6.7
Romana	Pomodoro, fior di latte, acciughe a filetti, olive, capperi, origano e basilico <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Oregano und Basilikum</i>	€ 8,50	1.3.4.6.7
Prosciutto	Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto Rovagnati <i>Tomaten Fior-di-Latte-Mozzarella und gekochter Rovagnati-Schinken</i>	€ 7,50	1.3.6.7
Parma	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Rovagnati <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und Parma-Rohschinken Rovagnati</i>	€ 10	1.3.6.7
Prosciutto e funghi	Pomodoro, fior di Latte, prosciutto cotto Rovagnati e champignon <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, gekochter Rovagnati-Schinken und Champignons</i>	€ 8,50	1.3.6.7
4 Stagioni	Pomodoro, fior di latte, carciofi, peperoni, champignon e prosciutto cotto Rovagnati <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Artischocken, Paprika, Champignons und gekochter Rovagnati-Schinken</i>	€ 9,50	1.3.6.7
Capricciosa	Pomodoro, fior di latte, carciofi, olive e prosciutto cotto Rovagnati <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Artischocken, Oliven und gekochter Rovagnati-Schinken</i>	€ 9	1.3.6.7
4 Formaggi	Pomodoro, fior di latte e formaggi misti <i>Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und gemischte Käsesorten</i>	€ 8,50	1.3.6.7