



ARTISCHOCKE  
ristorante · pizzeria · cafe

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfilet mit Kapern und Thunfischcreme

13,50 €

### CARPACCIO DI TARTUFO

Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mariniert mit Zitrone und Olivenöl, verfeinert mit Trüffelcreme

14,50 €

## PASTA

### TORTELLONI GIGANTE

Riesen-Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, mit frischen Kräutern & Cherrytomaten in Salbeibutter

14,60 €

### CARAMELLE AL TARTUFO

Bonbonnudeln mit Trüffelüllung serviert auf Parmaschinken in Provincialsauce

16,50 €

### FETTUCCHINE AL CARPACCIO

Dünne Bandnudeln auf Rindercarpaccio mit gebratenen Steinpilzen in leichter Tomatensauce, garniert mit Pecorino-Flocken

15,80 €

## DOLCE

### TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Bourbon Vanille Mousse bestäubt mit Kakaopulver, im Glas serviert

5,50 €

### PANNA COTTA

Hausgemachte Sahnecreme mit Erdbeergeschmack

6,50 €

### CREME CARAMEL

Hausgemachte Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker

6,50 €

### DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

7,50 €

## APERITIVI

### BIGGI'S BLUE

Martini Bianco, Tonic, Limette  
5,50 €

### BIGGI'S PINK (ALKOHOLFREI)

Tonic, Bitter Lemon, Gerandine  
5,50 €

## WEIN-EMPFEHLUNG

### ROTWEINE

#### ROSSO TERRE SICILIANE SAN GIACOMO

In der Nase Kräuter und Kirsche. Samtig am Gaumen mit großartiger Struktur.  
Glas 0,2l 8,10 € Flasche 0,75l 26,90 €

#### BARBERA D'ALBA LE RONDINI

Ein klassischer Rotwein mit einem kräftigen und würzigen Bouquet, das nach reifen, roten Früchten schmeckt.  
Glas 0,2l 7,30 € Flasche 0,75l 25,90 €

### WEISSWEINE

#### BIANCO TERRE SICILIANE SAN GIACOMO

Im Glas wunderbar klar mit schönen Reflexen. In der Nase fruchtig, blumige Duftnoten. Am Gaumen eine angenehme Frische.  
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 25,50 €

#### TRAMINER AROMATICO CASA VINICOLA E. ANTONUTTI

Leuchtendes Strohgelb, Duftnoten von Rose und Lavendel, unterlegt von Zitrusfrüchten und Gewürzen, am Gaumen frisch und fein.  
Glas 0,2l 7,10 € Flasche 0,75l 25,40 €

## CARNE

### ENTRECÔTE ALLA ERBE

Rib-Eye-Steak gebraten mit frischen Kräutern

24,50 €

### CORONA DI AGNELLO

Gegrillte Lammkrone mit Schafskäse und würziger Balsamicosauce

28,50 €

## PESCE

### ORATA ALLA HUGO

Doradenfilet vom Grill in fruchtiger Hugosauce

23,50 €

### LUCIOPERCA AL VINO BIANCO

Gegrilltes Zanderfilet in Weißweinsauce auf einem Zucchini-Bett

23,50 €

## BEILAGEN

**Patate** kleine Kartoffeln + 3,00 € | **Spaghetti Aglio e Olio** + 4,50 €

**Verdure** Gemüse der Saison + 3,00 € | **Insalata Mista** kleiner Salat + 3,50 €

## SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

### SEEZUNGE

26,90 €

### GAMBERONI

22,50 €

### CALAMARI

19,50 €

### LACHSFILET

20,50 €

### FISCHVARIATIONEN

24,90 €

### DORADE ROYAL

22,50 €

Zu unseren gegrillten Fischgerichten reichen wir einen gemischten Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig.

