



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL FORNO

Geröstete Brotscheiben mit gewürzten Tomaten, Knoblauch, überbacken mit Käse

7,50 €

ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummercremesuppe mit Shrimps

11,50 €

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischcreme & Kapern

12,80 €

PASTA

TORTELLONI GIGANTE

Riesentortelloni mit Käsefüllung in Salbeibutter

13,50 €

LINGUINE PESCIOLINO

Dünne Bandnudeln mit verschiedenen Fischarten, in leichter Tomatensauce mit Kapern

14,50 €

TAGLIATELLE LUCIOPERCA

Bandnudeln mit Zanderfiletwürfel & Zucchiniestreifen in Weißwein-Kräutersauce

13,80 €

DOLCE

TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

5,50 €

PANNA COTTA AL FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachte Vanille-Sahnecreme mit Waldfrüchten

6,90 €

CRÈME CARAMEL

Hausgemachte Karamell-Sahnecreme mit frischen Früchten

7,50 €

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

APPASSIMENTO ROSSO

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Aromen reifer Früchte (Kirschen, Pflaumen) sowie einer feinwürzigen Note von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen frisch und fruchtig mit sehr weicher Frucht.

Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 26,90 €

EL MATURLAN

SANTA SOFIA

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, Geruch nach reifen Früchten und würzigen

Noten, erinnert an Veilchen und Minze

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

WEISSWEINE

ECO GRILLO SICILIA

TENUTA VENDICARI

Einfach, aromatisch und frisch mit einem intensiven Charakter und einem Hauch frischer Früchte.

Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 24,90 €

CIRÒ BIANCO „MARE CHIARO“

CANTINE VINCENZO IPPOLITO

Der Duft ist geprägt von tropischen Früchten und von Birne.

Ein frischer, blumiger Weißwein mit einem angenehm mineralischen Abgang.

Glas 0,2l 6,10 € Flasche 0,75l 23,90 €

CARNE

COSTOLETTE D'AGNELLO

Gegrilltes Lammkotelett für zwei Personen (1 Kg) mit verschiedenen Saucen

52,00 €

FILETTO IN CROSTA DI MASCARPONE

Saftig gegrilltes Rinderfilet in Mascarponekruste auf Marsalasaucen mit Rosinen

24,50 €

BISTECCA DI MANZO AI CARCIOFI

Gegrilltes Rumpsteak mit Artischocken & frischen Kräutern in Natursauce

23,50 €

PESCE

FILETTO DI ORATA

Doradenfilet vom Grill in fruchtiger Rosè-Proseccosauce

24,50 €

ANELLI DI CALAMARI

Tintenfischringe mit hausgemachter Aioli

23,50 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

WOLFSBARSCHFILET

23,50 €

CALAMARI

21,50 €

LACHSFILET

23,50 €

FISCHVARIATIONEN

24,90 €

DORADE ROYAL

22,90 €

BEILAGEN

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

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

