



ARTISCHOCKE  
ristorante · pizzeria · cafe

## ANTIPASTI

### BRUSCHETTA PARMA

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella & Parmaschinken

8,90 €

### CARPACCIO DI SALMONE

Hauchdünn geschnittene Lachsfiletscheiben mit Zitronensauce & Rucola

12,50 €

## PASTA

### SPAGHETTI NERO CON VONGOLE VERACE

Schwarze Spaghetti mit gebratenen Venusmuscheln, Cherrytomaten & frischen Kräutern in Weißweinsauce

13,90 €

### ORECCHIETTE „GUSTOSA“

Öhrchennudeln mit Spargel, gebratenen Scampi & Cherrytomaten in leichter Tomatensauce auf einem Rucolabett

14,50 €

### CANNELLONI CON FUNGHI

Mit Ricotta & Spinat gefüllte große Röhrennudeln mit verschiedenen Pilzen in Chardonnaysauce

12,50 €

## DOLCE

### TIRAMISU

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

5,50 €

### PANNA COTTA

Hausgemachte Vanille-Sahnecreme

6,50 €

### CREMA DI MASCARPONE CON AMARETTINI

Mascarponecreme mit Amarettini & frischen Früchten

6,90 €

### 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

#### TARENI NERO D'AVOLA CANTINE PELLEGRINO

Rote dunkle Früchte wie Schwarzkirsche und Brombeere bestimmen das Bouquet.  
Glas 0,2l 6,60 € Flasche 0,75l 24,50 €

#### 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

#### CHARDONNAY VIGNA DOGARINA

Feiner schlanker Wein mit viel Aroma und zarter ausgewogener Säure. Im Duft frische Frucht, im Gaumen charmant, mild und geschmeidig. Typisch norditalienisch.  
Glas 0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 24,90 €

#### 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 BALSAMICO

Rib-Eye-Steak gebraten mit Gemüsestreifen in würziger Balsamicosauce

24,50 €

### BISTECCA AL TARTUFO

Gegrilltes Rumpsteak mit frischem Spargel in Trüffelbutter

25,50 €

## PESCE

### ROMBO ALLA GRIGLIA

Baby-Steinbutt vom Grill mit Kräuter-Olivenölsauce

23,50 €

### ORATA AL LIMONE

Gebratenes Doradenfilet in fruchtig-frischer Zitronensauce

22,50 €

## SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

### SEEZUNGE

26,90 €

### GAMBERONI

22,50 €

### CALAMARI

19,50 €

### LACHSFILET

20,50 €

### FISCHVARIATIONEN

24,90 €

### DORADE ROYAL

22,50 €

## BEILAGEN

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

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

