



ARTISCHOCKE  
ristorante · pizzeria · cafe

## ANTIPASTI

### CARPACCIO DI BRESAOLA

Hauchdünn geschnittener luftgetrockneter Rinderschinken mit gebratenen Steinpilzen & frischen Kräutern

13,20 €

### LUMACHE ALLA PROVENZALE

8 Weinbergschnecken mit Kräutern & Paprikastreifen, gebraten in Provincialsauce & überbacken mit Käse

9,90 €

## PASTA

### PAPPARDELLE AL RAGÙ

Breite Bandnudeln mit Hirschragout

14,50 €

### LASAGNE AL SALMONE

Geschichtete Nudeln mit Lachsfilet & Blattspinat, im Ofen mit Käse überbacken

12,90 €

### TORTELLONI DI CINGHIALE

Tortelloni mit Wildschweinfüllung in würziger Rotweinsauce mit Walnüssen

14,90 €

## DOLCE

### TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

5,50 €

### PANNA COTTA AL VIN BRULÈ

Hausgemachte Sahnecreme mit Glühweingeschmack

6,50 €

### CREME CARAMEL

Hausgemachte Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker

6,50 €

### SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Kleines Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern mit einer Kugel Vanilleeis

7,80 €

### 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

#### PASSO DEI SANI LOGGIA DEI SANI

Schönes Bukett mit fruchtigem, blumigem und sehr ausgewogenem Geschmack. Am Gaumen offenbaren sich ein Hauch von Sauerkirsche und Veilchen.  
Glas 0,2l 7,10 € Flasche 0,75l 25,40 €

#### NEGROAMARO APPASSIMENTO IGT CANTINE CONTESSA CAROLA – APULIEN

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Veilchen, Gewürzen, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen; trocken, kräftig, samtig, warm und harmonisch.  
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

### WEISSWEINE

#### SAUVIGNON BLANC VIGNA DOGARINA

Feiner schlanker Wein mit viel Aroma und zarter ausgewogener Säure. Im Duft frische Frucht, im Gaumen charmant, mild und geschmeidig.  
Glas 0,2l 6,60 € Flasche 0,75l 24,20 €

#### TARENI INZOLIA CANTINE PELLEGRINO

Weicher Geschmack; Aroma von Orangen, Melone und gelbem Pfirsich.  
Glas 0,2l 6,80 € Flasche 0,75l 24,60 €



WWW.RESTAURANT-ARTISCHOCKE.COM

## CARNE

### CARRE D'AGNELLO

Gegrilltes Lammkarree in schmackhafter Rotweinsauce, garniert mit Walnüssen, dazu Kartoffeln & Gemüse

26,90 €

### ANATRA AL MARSALA

Entenbrust vom Grill an sizilianischem Marsalajus, verfeinert mit Rosinen, dazu Kartoffeln & Gemüse

22,90 €

## PESCE

### SALMONE AL POMMERY

Gebratenes Lachsfilet in würziger Pommerysauce, dazu servieren wir einen kleinen Salat

22,50 €

### GAMBERONI AL PEPE VERDE

Riesengarnelen vom Grill mit grünem Pfeffer & Cherrytomaten an delikater Grand-Marnier-Sauce, dazu servieren wir einen kleinen Salat

26,90 €

## 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.