



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

- MOZZARELLA DI BUFALA**
Büffelmozzarella auf gebratenen Steinpilzen,
verfeinert mit frischen Kräutern 12,50 €
- CARPACCIO DI SALMONE**
Hauchdünn geschnittenes Lachsfilet
mit rosa Pfeffer und Dill in Zitronensauce 13,90 €
- FOCACCIA DEL ZIO**
Frisch gebackener Pizzateig mit Olivenöl & Knoblauch, knackigem
Rucola, Schafskäse, roten Zwiebeln und Parmaschinken 10,90 €

PASTA

- GNOCCHI RIPIENI**
Mit Rucola gefüllte Riesen-Gnocchi in leichter Tomatensauce
verfeiert mit Mascarponecreme 14,50 €
- CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**
Große Röhrennudeln mit Ricotta & Spinat gefüllt,
mit Steinpilzen in Sahnesauce 15,50 €

DOLCE

- TIRAMISU**
Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von
Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver 6,50 €
- PANNA COTTA AL FRUTTI DI BOSCO**
Hausgemachte Vanille-Sahnecreme
mit Waldfrüchten 6,90 €
- MOUSSE AL CIOCCOLATO**
Schokoladen-Sahnecreme 7,50 €
- SORBETTO AL LIMONE CON PROSECCO**
Zitronensorbet mit Prosecco & frischer Minze 8,50 €
- DESSERT ARTISCHOCKE**
Phantasie des Küchenchefs 8,50 €

APERITIVI

- LIMONCELLO SPRITZ**
Limoncello / Prosecco / Zitrone
6,90 €
- BIGGI'S PINK (ALKOHOLFREI)**
Tonic, Bitter Lemon, Gerandine
5,50 €

WEIN-EMPFEHLUNG

ROTWEINE

- PRIMITIVO DI MANDURIA**
CONTE DI CAMPIANO
Viele Aromen, mit einem milden, würzigen Saft ohne eine Spur von Bitterkeit.
Ein milder und harmonischer Wein mit einem intensiven Finale.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 27,90 €

ROSSO DNA CALABRIA

STATTI

- Purpurfarbener Wein mit violetter Schimmer, der wunderbare Noten von
Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart.
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

WEISSWEINE

- BIANCO DNA CALABRIA**
STATTI
Strahlend gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Angenehme Aromen von Kräutern
und Passionsfrucht. Ein frisch und fruchtiger Weißwein!
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 23,90 €

LUGANA PILANDRO

PILANDRO

- Verspielt, sanft, mit Aromen von gelben Früchten und Blüten. Herrlich leicht,
trocken und doch ungemein sanft, so ganz ohne schmeckbare Säure
Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75l 27,90 €

CARNE

- SCALOPPINA DI VITELLO**
Paniertes Schnitzel vom Kalb in Marsalasaucen 24,50 €
- ENTRECÔTE IN CROSTA DI NOCI**
Rib-Eye-Steak unter Walnussskruste
in würziger Balsamicoreduktion 26,50 €

PESCE

- SOGLIOLA AL POMMERY**
Gegrillte Seezunge in Pommery-Senfsauce 28,50 €
- FRITTO DI PESCE**
Panierte Filets von Lachs & Zander frittiert 26,50 €
- SOGLIOLA AL CARTOCCIO**
Seezungenfilet mit frischen Kräutern,
Gemüsejulienne & Scampi im Ofen gedünstet 25,00 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

- CALAMARI** 22,50 €
- LACHSFILET** 24,90 €
- FISCHVARIATIONEN** 28,50 €
- DORADE ROYAL** 24,50 €
- ZANDERFILET** 24,50 €

BEILAGEN

- Patate** Kartoffeln + 3,00 € | **Spaghetti Aglio e Olio** + 4,50 €
Verdure Gemüse der Saison + 3,00 € | **Insalata Mista** kleiner Salat + 3,50 €

