



ARTISCHOCKE  
ristorante · pizzeria · cafe

## ANTIPASTI

### ZUPPA DI ARAGOSTA

Hummercremesuppe mit Scampi

13,50 €

### VITELLO TONNATO

Kalbsbraten in dünnen Tranchen mit  
Thunfisch-Kapern-Creme & Kapern

14,50 €

### FOCACCIA ALLA POMODORO

Gebackener Pizzateig mit Tomatenwürfeln,  
Zwiebeln, Knoblauch & Mozzarella

12,50 €

## PASTA

### GNOCCHI RIPIENI

Riesengnocchi mit Steinpilzfüllung in Trüffelsauce

16,50 €

### TAGLIATELLE AL LIMONE E SCAMPI

Breite Bandnudeln mit Zitronen-Sahnesauce & Scampi

17,50 €

### PAPPARDELLE ALLA MORTADELLA

Breite Bandnudeln mit Mortadella in  
feiner Tomaten-Sahnesauce mit roten Zwiebeln

18,50 €

## DOLCE

### TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von  
Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

7,50 €

### PANNA COTTA AL FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachte Vanille-Sahnecreme mit Waldfrüchten

7,90 €

### CREME CARAMEL

Hausgemachte Caramel-Sahnecreme

7,90 €

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Sahnecreme

8,50 €

### SOUFFLE DI CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & eine Kugel Vanilleeis

10,50 €

### DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

9,50 €

## APERITIVI

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello / Prosecco / Zitrone  
6,90 €

### BIGGI'S PINK (ALKOHOLFREI)

Tonic, Bitter Lemon, Gerandine  
6,50 €

## 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 8,50 € Flasche 0,75l 29,90 €

### CHIANTI TOSCANACCIO SORELLI

intensives Aroma mit einem Hauch von Veilchen und Beeren;  
Harmonisch, trocken, würzig & leicht tanninhaltig  
Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 29,90 €

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Intensiver rubinroter vollmundiger Rotwein mit einem kräftigen &  
charakteristischem Aroma; Fruchttige Noten mit ausgewogenen Tanninen.  
Glas 0,2l 7,80 € Flasche 0,75l 26,90 €

## WEISSWEINE

### I CIARI CHARDONNAY VENEZIA BORGIO MOLINO

Wein mit feinem, charakteristischem und elegantem Aroma. Am Gaumen ist der  
Wein cremig mit einer schönen mineralischen Note.  
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 23,90 €

### LUGANA BULGARINI

Schmeichelt dem Gaumen mit einer leichten Mandelnote.  
Ein erlebenswerter Genuss zu jeder Stunde.  
Glas 0,2l 8,60 € Flasche 0,75l 30,50 €

## CARNE

### BISTECCA CON L'OSSO

T-Bone Steak vom Grill mit frischen Kräutern

42,90 €

### FILETTO AL MARSALA

Rosa gegrilltes Rinderfilet in  
Marsalasaucen mit Rosinen

30,50 €

### ENTRECÔTE CON SPAGHETTI

Saftig gegrilltes Entrecôte mit Spaghetti Aglio e Olio

29,50 €

## PESCE

### FILETTO DI SALMONE ALLA PROVENCALE

Lachsfilet vom Grill mit Frischkäse in Provencalsauce

28,50 €

### SOGLIOLA ALLA PIZZAIOLA

Gegrilltes Seezungenfilet mit  
Oliven, Kapern & Zwiebeln

32,50 €

## SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

### CALAMARI

22,50 €

### LACHSFILET

24,50 €

### FISCHVARIATIONEN

28,50 €

### DORADE ROYAL

25,50 €

### ZANDERFILET

25,50 €

## BEILAGEN

**Patate** Kartoffeln + 4,00 € | **Spaghetti Aglio e Olio** + 5,50 €

**Verdure** Gemüse der Saison + 4,00 € | **Insalata Mista** kleiner Salat + 4,50 €