



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

ZUPPA MARE E MONTE

Cremsuppe mit dreierlei Pilzen & gebratenen Scampi 14,50 €

CARPACCIO DI SALMONE

Hauchdünn geschnittenes Lachsfilet mit frischer Zitrone & fruchtiger Orangensauce 14,90 €

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern 14,50 €

PASTA

LINGUINE CON CARPACCIO

Dünne Bandnudeln mit dreierlei Pilzen & Shrimps, in Zitronen-Sahnesauce auf Carpaccio vom Rind 24,50 €

GNOCCHI RIPIENI

Gnocchi mit Steinpilzfüllung in feiner Trüffelsauce, mit Pfifferlingen 18,50 €

PAPPARDELLE AL CONIGLIO

Breite Bandnudeln mit Kaninchenstreifen in leichter Tomatensauce 23,50 €

TAGLIATELLE PARMIGIANO

Bandnudeln mit Trüffelbutter & Steinpilzen aus dem Parmesanlaib 27,90 €

DOLCE

TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver 7,50 €

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachte Vanille-Sahnecreme mit Waldfruchtsauce 8,90 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladen-Sahnecreme 8,50 €

SOUFFLE DI CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & einer Kugel Vanilleeis 12,50 €

DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs 11,50 €

APERITIVI

LILLET WILDBERRY

Lillet Blanc / Prosecco / Waldfrüchte
7,90 €

BIGGIS PINK

Bitter Lemon / Tonic / Grenadine
7,90 €

WEIN-EMPFEHLUNG ROTWEINE

CABERNET FRANC ANTONUTTI

Lebhaftes, dunkles Rot. Weiniges, kräuterwürziges Bukett, mittlere Struktur, pikante Herbe mit spürbarem Tannin.
Glas 0,2l 8,90 € Flasche 0,75l 31,90 €

DNA CALABRIA ROSSO STATTI

Purpurrot. Aromen von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten.
Würzig, kernig, ausgewogen
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

WEISSWEINE

ABRUZZO PECORINO COSTE MANCINI

Bernsteinfarbene Farbe mit einem Hauch von Strohgelb; Ein komplexes, blumiges Bouquet mit Noten von reifen Früchten und einem Hauch Apfel. Der mineralische Geschmack ist trocken, frisch und ausgewogen mit Noten von grünem Apfel.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

ANNO 89 FIANO PUGLIA IGT TORREVENTO

Hellgelb mit grünem Hauch. Am Gaumen mineralisch und würzig. Anklänge von aromatischen Kräutern wie Oregano, Minze und Lorbeer
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

CARNE

FILETTO MARE E MONTE

Rosa gegrilltes Rinderfilet trifft Scampi 34,50 €

SCALOPPINA MARSALA

Medaillons vom Schwein mit Marsalasauce 28,50 €

ENTRECÔTE AL CAFFÈ

Entrecôte vom Grill mit aromatischer Espressosauce auf Spaghetti Aglio e Olio 32,50 €

PESCE

PESCE SPADA AL LIMONE

Gegrilltes Filet vom Schwertfisch in fruchtiger Zitronensauce 34,50 €

SALMONE AL CARCIOFO

Lachsfilet vom Grill mit Artischockenherzen in Weißweinsauce 28,90 €

FILETTO DI LUCIOPERCA

Zanderfilet mit Oliven, Kapern & Knoblauch in Tomatensauce 28,90 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

CALAMARI

22,50 €

LACHSFILET

25,90 €

FISCHVARIATIONEN

28,50 €

DORADE ROYAL

28,90 €

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 €

