



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

ZUPPA DI PATATE Mediterrane Kartoffelcremesuppe mit Lachs	12,90 €
SCAMPI PROVENCALE Garnelen in Sauce Provencale mit Käse überbacken	19,50 €
VITELLO TONNATO Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern	14,50 €

PASTA

PAPPARDELLE CON LUCIOPERCA Bandnudeln mit Zander, Zucchini und Cherrytomaten in Weißweinsauce	21,90 €
LASAGNE AI CARCIOFI Lasagne mit Artischocken, Bechamelsauce, Zwiebeln und Thunfisch	16,50 €
TAGLIATELLE PARMIGIANO Bandnudeln im Parmesanlaib geschwenkt, verfeinert mit Trüffeln	27,90 €
GNOCCHI RIPIENI Gnocchi mit Steinpilzfüllung in feiner Trüffelsauce, mit Pfifferlingen	21,90 €

DOLCE

TIRAMISU Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver	7,50 €
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO Hausgemachte Vanille-Sahnecreme mit Nutella	8,90 €
CREMA AL CARAMELLO Hausgemachte Karamell-Sahnecreme	10,50 €
CASSATA SICILIANA Sizilianische Eistorte	12,50 €
SOUFFLE DI CIOCCOLATO Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & eine Kugel Vanilleeis	12,50 €
DESSERT ARTISCHOCKE Phantasie des Küchenchefs	11,50 €

APERITIVI

SALVA SPRITZ 7,90 € Korn / Bitter Lemon / Fanta / Prosecco
LILLET WILDBERRY 7,90 € Lillet / Wildberry
BIGGI'S BLUE 7,90 € Tonic / Bitter Lemon / Blue Curacao

WEIN-EMPFEHLUNG WEISSWEINE

PASSO ADAGIO CHARDONNAY VELENOSI
Sein klares Fruchtbouquet erinnert an Pfirsich, Ananas und Akazienblüten.
Frisch und elegant, bestätigt er auch im Geschmack diese Aromen und ist
gleichzeitig elegant mit seiner hervorstechenden Säure.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

TARENI INZOLIA TERRE SICILIANE PELLEGRINO
Leuchtet strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im intensiven Bouquet werden wir
von Aromen weißer Blumen und Zitronenblüten mit weißem Pfirsich
und Honigmelone im Hintergrund begrüßt.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

ROTWEINE

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO VELENOSI
Der rubinrote Montepulciano erinnert im Glas an Johannisbeere, Erdbeere
und Himbeere. Würze und Weichheit verbinden sich zu einem intensiven
und lebhaften Geschmackserlebnis.
Glas 0,2l 7,80 € Flasche 0,75l 26,90 €

TARENI NERO D'AVOLA PELLEGRINO
Ein beeriger Rotwein aus sizilianischer Erde, eben terre siciliane.
Im Bouquet finden sich Rosen, Brombeeren und Sauerkirschen.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

CARNE

CORONA DI AGNELLO Lammkrone mit frischen Kräutern an weißer Balsamicosauce	35,50 €
INVOLTINI DI MANZO Rinderrouladen mit Parmaschinken, Parmesan, sizilianischen Oliven und karamellisierten Zwiebeln	33,50 €

PESCE

CALAMARI ALLA LIVORNESE Calamari mit Kapern, Oliven und roten Zwiebeln in einer leichten Tomatensauce	28,90 €
DUETTO DI PESCE Thunfischsteak in fruchtiger Tomatensauce trifft auf Doradenfilet in Weißweinsauce	33,90 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

CALAMARI	22,50 €
LACHSFILET	24,50 €
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 €