



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

ZUPPA DI ASPARAGI VERDE
Cremesuppe vom grünen Spargel 12,90 €

ASPARAGI CON PARMA
gegrillter grüner Spargel, mit hauchdünn geschnittenem
Parmaschinken und mediterraner Kräuter-Olivenöl-Marinade 14,50 €

MOZZARELLA DI BUFALA CON ASPARAGI
Mozzarella vom Büffel, mit gebratenem grünen Spargel
und frischen Kräutern 14,50 €

PASTA

GNOCCHI RIPIENI
Riesengnocchi mit Trüffelüllung in Trüffelsauce, mit grünem Spargel 24,50 €

TAGLIATELLE CON FILETTO DI LUCIOPERCA
Bandnudeln mit Zanderfilet und grünem Spargel, in
leichter Weissweinsauce 27,90 €

RAVIOLI PECORINO
Ravioli mit Pecorinofüllung in Rotweinreduktion,
verfeinert mit Walnüssen 27,90 €

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 CARMELLO
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

LIMONCELLO SPRITZ 7,90 €
Prosecco / Limoncello / Soda

SALVA SPRITZ 7,90 €
Korn / Bitter Lemon / Fanta / Prosecco

LILLET WILDBERRY 7,90 €
Lillet / Wildberry

APEROL SPRITZ 7,90 €
Aperol / Prosecco / Soda

KRONENBOURG 1664 BLANC BIER 0,33l 3,60 €
Weissbier mit Zitrusfruchtaromen

WEIN-EMPFEHLUNG

WEISSWEINE

NERIA PASSERINA ABRUZZO
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

ENTRECÔTE CON ASPARAGI
Entrecôte auf heißem Stein serviert, mit grünem Spargel
und frischen Kräutern 35,50 €

COTOLETTA DI TACCHINO ALLA MILANESE
Putenschnitzel nach Mailänder Art, mit cremigen Kartoffelpüree 33,50 €

FILETO DI MANZO
Rinderfilet mit aromatischem Ziegenkäse,
an knusprigen Kartoffelchips 35,00 €

PESCE

FILETTO DI SOGLIOLA
Seezungenfilet mit grünem Spargel in leichter Weissweinsauce 28,90 €

FILETTO DI RANA PESCATRICE
ALLA PIZZAIOLA
Seeteufelfilet mit roten Zwiebeln, Kapern und Oliven 33,90 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

CALAMARI 22,50 €

LACHSFILET 26,00 €

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 €