



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

TRIS DI BRUSCHETTA

Dreierlei geröstete Brotscheiben
mit gewürzten Tomaten und Parmesanflocken
mit Gorgonzola, Walnuss und Honig
mit Pesto Rosso

9,90 €

FOCACCIA PECORANA

Focaccia mit frischen Salaten, Schafskäse und Crema Balsamico

14,50 €

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme,
verfeinert mit Kapern

15,90 €

PASTA

CARAMELLE AL TARTUFO

Bonbonnudeln mit Steinpilzfüllung in würziger
Pfifferling-Trüffelrahmsauce

27,90 €

STROZZAPRETI PICANTE

Kurze geschwungene Pasta in pikanter Tomatensauce,
verfeinert mit Salami Piccante

16,90 €

TAGLIATELLE MARE E MONTE

Bandnudeln mit Scampi und Steinpilzen in würziger Weißweinsauce

24,90 €

DOLCE

TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von
Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

7,50 €

PANNA FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachte Vanille-Sahnecreme mit Waldfrüchten

10,50 €

TARTUFO ORANGE

Italienische Eispraline mit Orangengeschmack

10,50 €

SOUFFLE DI CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & eine Kugel Vanilleeis

12,90 €

DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

11,50 €

APERITIVI

LIMONCELLO SPRITZ 7,90 €

Prosecco / Limoncello / Soda

LILLET WILDBERRY 7,90 €

Lillet / Wildberry

APEROL SPRITZ 7,90 €

Aperol / Prosecco / Soda

WEIN-EMPFEHLUNG

WEIßWEIN

BIANCO DI CUSTOZA VENETIEN

Der Wein hat eine helle, strohgelbe Farbe und schmeckt nach frischen gelben
Früchten. Er hat einen weichen aromatischen Geschmack und besitzt
eine leichte Säure im Abgang.

Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

ROTWEIN

SUSUMANIELLO IGP ROSSO APULIEN

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten
Früchten, Holz. Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller
Wein mit reifem Tannin und einem langen samtigen Abgang.

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 28,90 €

NICOSIA SYRAH SIZILIEN

Im Glas betört ein tiefes Rubinrot, in der Nase reife Aromen von
Kirschen, Lakritze und Tabak.

Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 28,90 €

ROSE

1932 PRIMITIVO ROSATO APULIEN

Leuchtendes Kirschrosa. Fruchtige Nase nach Brombeere und Pflaume,
Anklänge von Sesam, im Nachhall eingelegter Ingwer.

Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 23,90 €

CARNE

FILETTO DI MANZO SU PIETRA LAVICA

Rinderfilet auf heißem Lavastein serviert, mit hausgemachter
mediterraner Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln oder Gemüse

38,90 €

FILETTO DI MAIALE RIPIENA

Mit Schafskäse und Artischocken gefülltes
Schweinefilet in Zitronenbutter

27,90 €

PESCE

BISTECCA DI TONNO ALLE ERBE

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit frischen Kräutern

33,50 €

FILETTO DI LUCIOPERCA ALL ARANCIA

Zanderfilet in fruchtiger Orangensauce

32,50 €

GAMBERETTI ALLA GRIGLIA

Gegrillte Garnelen mit frischen Kräutern
oder in würziger Pfeffersauce

32,50 €

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 €