

ANTIPASTI

TRIS DI BRUSCHETTA

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

9,90 €

INSALATA CON PETTO D'ANATRA

Entenbrust tranchiert und Rosa gebraten, auf Salat mit Steinpilzen

16,90 €

VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern

15,90 €

PASTA

CARAMELLE AL TARTUFO

Bonbonnudeln mit Steinpilzfüllung in Trüffelbutter

27,90 €

GNOCCHI RIPIENI

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen mit Entenbruststreifen und Orangensauce

25,90 €

TAGLIATELLE MARE E MONTE

Bandnudeln mit Scampi und Steinpilzen in Rotwein-Honigsauce

26,90 €

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 €

CRÈME CARAMEL

Hausgemachte Karamell-Sahnecreme

10,50 €

SOUFFLE DI CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & Vanilleeis

12,90 €

DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

11,50 €



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

Vodka / Creme de Café / Espresso / Zucker 7,50 €

PINA COLADA

weißer Rum / Kokos / Ananas 8,90 €

STRAWBERRY MOJITO

weißer Rum / Minze / Limette
Zucker / Erdbeere / Sodawasser 8,50 €

WEIN-EMPFEHLUNG WEIßWEIN

CATARRATTO TERRE SICILIANE

Noten von Wiesenblumen und reifen Birnen zeigt dieser reinsortige Catarratto. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, gefällig im Geschmack mit angenehmer und nachhaltiger Säure.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

GRILLO SICILIA

Aus der für West-Sizilien typischen Rebsorte Grillo vinifiziert, offenbart dieser strohgelbe Weißwein wunderschöne Zitrustöne und florale Noten.
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

ROTWEIN

NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE

Dieser rubinrote Wein ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen mit der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola unter Anwendung neuester Technologien und mit einem gleichermaßen spürbaren Respekt für alte Traditionen.
Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 28,90 €

ALBEA SUSUMANIELLO PUGLIA

Intensive, dunkle Fruchtaromen von Brombeeren und Kirschen, ergänzt durch würzige Noten und einen Hauch Schokolade. Vollmundig und samtig im Mund, mit einer ausgewogenen Säure und weichen Tanninen für ein rundes Finish.
Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 28,90 €

CARNE

ENTRECÔTE ALLE NOCI

Entrecôte mit Walnüssen an Rotweinreduktion

32,50 €

FILETTO MARE E MONTE

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen und Scampi

35,90 €

PETTO D'ANATRA

Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce

29,90 €

PESCE

COZZE AL VINO BIANCO O SALSA

Miesmuscheln in Weißweinsud oder Tomatensauce

25,90 €

MERLUZZO ALLARANCIA

Kabeljaufilet vom Grill mit getrüffeltem Kartoffelpüree und frischen Kräutern

32,50 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

CALAMARI

22,50 €

GAMBERONI

32,50 €

LACHSFILET

26,00 €

FISCHVARIATIONEN

28,50 €

DORADE ROYAL

28,90 €

ZANDERFILET

25,50 €

BEILAGEN

Patate Kartoffeln + 4,90 € Spaghetti Aglio e Olio + 6,50 €

Verdure Gemüse + 4,90 € Insalata Mista kleiner Salat + 4,90 €