



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit
Trüffelcreme, abgerundet mit Parmesan

18,90 €

BRUSCHETTA AL FORNO

geröstete Brotscheiben mit gewürzten
Tomaten und mit Käse gratiniert

10,50 €

VITELLO TONNATO

hauchdünn geschnittener Kalbsbraten
mit Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern

15,90 €

PASTA

TAGLIATELLE PAESANA

Bandnudeln mit gebratenen Entenbruststreifen
und Steinpilzen in Weißweinsauce

27,50 €

TAGLIATELLE AL PARMIGIANO

Bandnudeln in Trüffelbutter, am Tisch im Parmesanlaib geschwenkt

29,90 €

GNOCCHI RIPIENI

Gnocchi mit Steinpilzfüllung, an Lachsfiletwürfeln,
in fruchtiger Orangensauce

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 €

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

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

PORNSTAR MARTINI

Vodka / Passoa / Vanillesirup / Prosecco 7,50 €

PINA COLADA

weißer Rum / Kokos / Ananas 8,90 €

STRAWBERRY MOJITO

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

WEIN-EMPFEHLUNG WEIBWEIN

SACCHETTO L'ELFO PINOT GRIGIO VENETIEN

Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet
zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten
Glas 0,2l 8,30 € Flasche 0,75l 27,50 €

SACCHETTO LA FIERA CHARDONNAY VENETIEN

Dieser strohgelbe Chardonnay mit zart grünen Reflexen ist trocken und leicht. Er
präsentiert sich mit einem intensiven Apfel- und Birnenduft, ist gut ausgewogen
mit ausgeprägter Mineralität, wunderbar elegant, rund und zart.
Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 27,50 €

ROTWEIN

SACCHETTO MERLOT VENETIEN

Sein dichter Aromaschmelz erinnert an Kirschen und schwarze Johannisbeeren.
Er ist weich, abgerundet und saftig.
Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 28,90 €

SACCHETTO CABERNET VENETIEN

Intensive, dunkle Fruchtaromen von Kirschen, ergänzt durch würzige Vanille- und
Gewürznoten und einen Hauch Lakritze. Vollmundig und samtig im Mund, mit
einer ausgewogenen Säure und weichen Tanninen für ein rundes Finish.
Glas 0,2l 8,50 € Flasche 0,75l 28,90 €

CARNE

ENTRECÔTE AL CROSTA DI OLIVO

saftig gebratenes Entrecôte unter Olivenkruste
mit aromatischer Trüffelbutter

34,90 €

FILETTO AL FRUTTI DI BOSCO

rosa gebratenes Rinderfilet
mit Waldfruchtsauce und Honig

32,50 €

BISTECCA BOSCAIOLA

rosa gebratenes Rumpsteak mit Paprika und Zwiebeln
in Tomaten-Sahnesauce

29,90 €

PESCE

FILETTO DI ORATA AL CATOCCIO

gedünstetes Doradenfilet mit Gemüse-Julienne
an Weißweinsauce

29,90 €

CALAMARI FRITTI

frittierte Calamari mit frischen Kräutern
und Knoblauchdip

27,90 €

TONNO AL REDUZIONE DI BALSAMICO

gegrilltes Thunfischsteak mit karamellisierten roten Zwiebeln
in Balsamico-Reduktion

34,90 €

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 €