



ARTISCHOCKE
ristorante · pizzeria · cafe

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

hauchdünn geschnittener Kalbsbraten
mit Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern

16,90 €

MELANZANE PARMIGIANA

gebratene Auberginen in Tomatensauce, mit
Mozzarella und Parmigiano überbacken

12,50 €

PASTA

PAPPARDELLE CON TACCHINO

breite Bandnudeln mit Putenstreifen, Paprika,
Kirschtomaten und Knoblauch

19,50 €

TORTELLONI AGLI SPINACI NOVELLI

Tortelloni in Tomaten-Sahnesauce mit Babyspinat und Gorgonzola

21,90 €

TAGLIATELLE CON CARPACCIO E TARTUFO

Bandnudeln mit Rindercarpaccio und aromatischer Trüffelsauce

26,90 €

DOLCE

TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von
Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

8,50 €

PANNA COTTA AL CAFFÈ

hausgemachte Panna-Cotta mit leichtem Espressoaroma

10,90 €

TARTUFO AL CAFFÈ

Eispraline mit Kaffeegeschmack

10,50 €

CREME CARAMEL

hausgemachte Karamell-Sahnecreme

10,50 €

CASSATA SICILIANA

sizilianische Desserttorte mit Ricotta und kandierten Früchten.

12,50 €

DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

12,90 €

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

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

GINGER SPRITZ

Ginger Ale / Rum / Tonic Water / Rohrzucker / Minze 7,50 €

BIGGI'S BLUE

Martini Bianco, Tonic, Limette 8,90 €

STRAWBERRY MOJITO

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

WEIN-EMPFEHLUNG WEIBWEIN

SOLE LUNA IGT BIANCO BASILIKATA

leuchtendes Strohgelb. Fruchtige Aromen von Marille, Honig und weißen Blüten.
Am Gaumen frisch, leicht und unkompliziert.
Glas 0,2l 8,30 € Flasche 0,75l 27,50 €

GRILLO PARLANTE SICILIA DOC SIZILIEN

der Duft weißer Früchte verbindet sich mit
ausgeprägten floralen Aromen.
Glas 0,2l 7,90 € Flasche 0,75l 27,50 €

ROTWEIN

GOLD PREMIUM ROSSO TERRE DI CHIETI IGT ABRUZZEN

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase reife rote Früchte, Schwarzkirsche
und Pflaume, begleitet von feinen würzigen Noten. Am Gaumen weich und ausge-
wogen, mit runder Struktur und angenehmem, harmonischem Nachhall.
Glas 0,2l 8,90 € Flasche 0,75l 29,50 €

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT VENETIEN

dunkles Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von reifen Kirschen,
getrockneten Beeren und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Schokolade
und Vanille. Am Gaumen vollmundig und weich, mit konzentrierter Frucht,
sanfter Süße und rundem, lang anhaltendem Abgang.
Glas 0,2l 9,50 € Flasche 0,75l 30,50 €

CARNE

ENTRECÔTE ALLA SALVIA E AGLIO

gegrilltes Entrecôte mit Butter, Salbei und Knoblauch

34,50 €

INVOLTINI ALLA SICILIANA

gefüllte Schweinefiletröllchen mit Aubergine
und Mozzarella in cremiger Sauce

29,50 €

PESCE

FILETTO DI LUCIOPERCA

gebratenes Zanderfilet mit Dill-Curry-Honig-Sauce

29,50 €

FILETTO DI SALMONE CON VERDURE

gebratenes Lachsfilet mit Gemüse, Butter und Zitronencreme.

29,50 €

SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

CALAMARI

22,50 €

LACHSFILET

26,00 €

FISCHVARIATIONEN

29,90 €

DORADE ROYAL

28,90 €

ZANDERFILET

26,50 €

BEILAGEN

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

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