



**ARTISCHOCKE**  
ristorante · pizzeria · cafe

## ANTIPASTI

### CAPELANTE AL FORNO

Überbackene Jacobsmuscheln in Sahnesauce mit rotem Pfeffer und Zitrone

13,50 €

### ZUPPA DI CARCIOFI

Artischocken-Cremesuppe verfeinert mit frischen Kräutern

9,50 €

## PASTA

### TORTELLONI IN SALSA DI POMODORO

Mit Ricotta & Spinat gefüllte Pasta in Tomaten-Buttersauce

13,80 €

### RAVIOLI CON RIPIENO DI CERVO

Mit Hirsch gefüllte Pasta mit Steinpilzen in Chardonnay-Sahnesauce

15,50 €

### PAPPARDELLE AL PESTO

Bandnudeln mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten und gebratenen Putenbruststreifen

13,80 €

## DOLCE

### TIRAMISU

Löffelbiskuits getränkt in Espresso und umhüllt von Mascarponecreme bestäubt mit Kakaopulver

5,00 €

### PANNA COTTA AL FRUTTI DI BOSCO

Hausgemachte Sahnecreme mit Waldfrüchten

6,50 €

### PROFITEROLES

Windbeutel mit Sahne gefüllt und umhüllt von Schokolade

6,50 €

### TARTUFO AFFOGATO AL CAFFÈ

Traditionelle kalabresische Eisspezialität mit einem „versunkenen“ Espresso

7,50 €

### DESSERT ARTISCHOCKE

Phantasie des Küchenchefs

7,50 €

## APERITIVI

### APEROL SPRITZ

Aperol mit Prosecco auf Eis  
5,50 €

### BIGGI`S PINK (ALKOHOLFREI)

Tonic, Bitter Lemon, Gerandine  
5,50 €

## WEIN-EMPFEHLUNG

### ROTWEINE

#### NEGROAMARO APPASSIMENTO IGT

CANTINE CONTESSA CAROLA – APULIEN  
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Veilchen, Gewürzen, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen; trocken, kräftig, samtig, warm und harmonisch.  
Glas 0,2l 7,20 € Flasche 0,75l 25,90 €

#### SANGIOVESE ROBICONE IGT

CANTINE CONTESSA CAROLA – APULIEN  
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Veilchen, Gewürze, Kirschen, Himbeeren und Pflaumen, trocken, kräftig, aber samtig, warm und harmonisch.  
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 0,75l 24,90 €

### WEISSWEINE

#### TREBBIANO D'ABRUZZO

CANTINA COLLE MORO  
helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; duftig und fein, Akazienhonig & Quitte; Kraftvoll und voluminös am Gaumen, interessante Würzigkeit, frisch & belebend  
Glas 0,2l 5,90 € Flasche 0,75l 21,90 €

#### INZOLIA TARENI DEL DUCA IGT

AZIENDA CARLO PELLEGRINO & C. SPA  
Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Delikater Duft mit leicht blumiger Dominanz. Feinfruchtige Noten von Äpfeln und Birnen. Glas  
0,2l 6,50 € Flasche 0,75l 22,90 €

## CARNE

### BISTECCA CON CROSTA

Rumpsteak vom Grill unter Käse-Champignonkruste in leichter Balsamicosauce

26,50 €

### CARRÉ DI AGNELLO SU TAGLIATELLE

Lammrücken auf Tagliatelle in Trüffelbutter

28,50 €

## PESCE

### LUCIOPERCA AL BURRO DI PARMIGIANO

Gegrilltes Zanderfilet mit Kapern in Parmesanbutter verfeinert mit Zitrone

24,50 €

### SALMONE CON PATATE CROCCANTI

Lachsfilet vom Grill mit Knusperkartoffeln

22,50 €

## SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

### SEEZUNGE

26,90 €

### GAMBERONI

22,50 €

### CALAMARI

19,00 €

### LACHSFILET

18,50 €

### FISCHVARIATIONEN

24,90 €

### DORADE ROYAL

21,50 €

Zu unseren gegrillten Fischgerichten reichen wir einen gemischten Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig.

