



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

DIANTHÀ BIANCO IGT

AZIENDA CARLO PELLEGRINO & C. SPA

hell strohgelb; im Geschmack elegant und fruchtig mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen.

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.

