

Antipasti

3. **Antipasti Buffet** (Portion/Person) ab 6,50 €
Wir stellen Ihnen Ihre Vorspeisen nach Wunsch zusammen.

ital. Antipasti, frisch zubereitet aus unserem Buffet

5. **Portion Bruschetta** 3,50 €
geröstetes Weissbrot mit gewürfelten Tomaten, Basilikum und einem Hauch von Knoblauch

Salate

20. **Insalata Rucola** 7,50 €
mit Tomaten, gehobeltem Granakäse und gebratenen Pinienkernen
21. **Salat Nizza** 9,00 €
gem. Salat mit Ei, Käse und Thunfisch
22. **Gemischter Salatteller** 10,50 €
mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons
23. **Gemischter Salatteller** 14,50 €
mit gebratenen Lachsstreifen und Garnelen, dazu Knoblauchsoße und mit Zitronen garniert

Alle Salate werden mit Balsamico¹ und Olivenöldressing angerichtet. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Cocktail- oder Joghurt dressing, dazu hausgemachte Pizzabrötchen.

Spaghettini

aus Hartweizengries ohne Ei

30. **Spaghettini ai Gamberoni** 12,50 €
mit Garnelen, frischen Tomaten und Basilikum
31. **Spaghettini Siciliana** 8,50 €
mit Basilikum, Zucchini und Auberginen in scharfer Tomatensoße

Pennette Rigate

aus Hartweizengries ohne Ei

43. **Penne Meraviglia** 10,00 €
mit Flugentenbruststreifen, Austernpilzen und Ananas in Safransoße
44. **Penne Amatriciana** 8,50 €
mit Speck und Zwiebeln in pikanter Tomatensugo

Gnocchi di Patate

Kartoffelnudeln ohne Ei

50. **Gnocchi al Gorgonzola** 9,50 €
mit Spinat in Gorgonzolasoße
51. **Gnocchi Gamberetti e Zucchini** 11,50 €
mit Zucchini und Shrimps in Tomatensoße, mit frischen Gartenkräutern verfeinert

Hausgemachte Pasta

aus Hartweizengries mit Ei

61. **Tagliatelle Isolabella** 11,50 €
mit Lachs und Spinat in Proseccocreme, mit Dill verfeinert

Hausgemachte Pasta

aus Hartweizengries mit Ei

63. **Tagliatelle Stromboli** 13,50 €
mit Lammfiletstreifen in einer liparischen Pestosoße, scharf gewürzt

Pasta al forno

aus Hartweizengries mit Ei

70. **Lasagne** 9,00 €

Gefüllte Pasta

aus Hartweizengries mit Ei

75. **Duetto di Cuori** 11,50 €
herzförmige Nudeln, gefüllt mit Ricotta und Spinat/Steinpilzen in Salbeibutter mit Tomatenwürfeln und frischem, geriebenem Parmesan

Fleischgerichte

80. **Bistecca alla Griglia** 17,00 €
Argentinisches Hüftsteak vom Grill, dazu hausgemachte Bandnudeln mit Pilzen in Waldkräutersoße
92. **Lammhüfte** 19,50 €
mit Olivenkruste auf Tomatenkonfitüre, dazu hausgemachte Gnocchi in Salbeisoße und gem. Salat
100. **Tacchino ai Funghi** 14,50 €
Putensteak mit Champignons in Salbeisoße
105. **Petto di anatra al balsamico** 17,50 €
Saftig gebratene Flugentenbrust auf Balsamicocreme¹, dazu Gnocchi in Salbeibutter und Tagesgemüse
110. **Scaloppine Sputafuoco** 15,00 €
Schweinemedallions in scharfer Tomaten-Pepperonissoße^{5,6}
112. **Grigliata Mista** 17,00 €
gemischter Fleischteller vom Grill

Fischgerichte

120. **Salmone alla Griglia** 15,50 €
Lachsfilet vom Grill
122. **Persico al Mascarpone e arancio** 17,00 €
Gebratenes Zanderfilet auf Mascarpone-Orangensoße
123. **Gamberoni alla Griglia** 19,00 €
Riesengambas vom Grill (ca. 300 gr.)
124. **Grigliata mista di pesce** 19,50 €
gemischter Fischteller vom Grill, Zanderfilet, Lachsfilet und Gambas (auf Wunsch auch für 2 Personen) extra Tagesempfehlung

zu allen Fleisch und Fischgerichten servieren wir Kartoffeln und einen Salat. (ausgenommen Nr. 80,92)

- Extra Beilagen:** Portion Nudeln 3,00 €
Portion Tagesgemüse 3,00 €
Änderungen berechnen wir mit 1,50 €

Pizza

130. Margherita 5,00 €
mit Tomaten und Käse
131. Salami 5,90 €
mit Tomatensoße, Käse und Salami^{4, 2}
132. Funghi 6,50 €
mit Tomatensoße, Käse und Champignons
133. Prosciutto 6,50 €
mit Tomatensoße, Käse und Schinken^{11, 9, 10, 3, 4, 8}
134. Tonno 6,50 €
mit Tomatensoße, Käse und Thunfisch
135. Amalfi 6,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella,
frische Tomaten und Basilicum
136. Napoli 7,00 €
mit Tomatensoße, Käse, Oliven, Kapern und Sardellen
137. Crudo 8,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella und rohem Schinken^{2, 15}
138. Vegetaria 8,50 €
mit Tomatensoße, Käse und gem. Gemüse
139. Gigolo 9,50 €
mit Tomatensoße, Käse, frischem Lachs, Spinat,
Sahnesoße und Knoblauch
140. Italia 9,50 €
mit Tomatensoße, Mozzarella, rohem Schinken^{2, 15},
frischen Tomaten, Rucola und Granakäse

Dessert

101. Gemischtes Eis 3,50 €
mit Sahne
102. Profiterole 4,20 €
Windbeutel mit Cremefüllung
und Schokocreame überzogen
103. Tiramisu 4,90 €
classico
104. Pannacotta 4,90 €
auf Himbeer-Amaretto-Sosse

Apereritiv

160. Campari¹³ orange 3,50 €
161. Martini (Bianco/Rosso¹²/Dry), 5cl 2,60 €
162. Aperol auf Eis, 5cl 3,30 €
163. Spumante (Prosecco), 0,1l 3,60 €
164. Altemasi Graal Metodo Classico
Reserva Speciale, Auszeichnung
„3 Glass im Gambero Rosso“, 0,1l 6,50 €

Wein

170. Merlot, Trentino, 0,2l 3,90 €
171. Nero D'Avola, Sizilien, 0,2l 3,90 €
173. Chardonnay, Trentino, 0,2l 3,90 €
174. Alcamo, Sizilien, 0,2l 3,90 €
175. Rosatello, 0,2l 3,90 €

Alkoholfreie Getränke

180. Gerolsteiner (Mineralwasser) 0,25l 1,80 €
181. San Pellegrino (Ital. Wasser) 0,25l 1,80 €
182. San Pellegrino (Ital. Wasser) 0,75l 4,90 €
183. Pepsi Cola¹, 0,2l 1,80 €
184. Mirinda¹⁹ Orangensprudel, 0,2l 1,80 €
185. 7up^{5, 9, 18} 0,2l 1,80 €
186. Bitter Lemon^{4, 5, 17} 0,2l 2,00 €
187. Orangensaft 0,2l 2,00 €
188. Apfelsaft 0,2l 2,00 €
189. Tafelwasser 0,2l 1,00 €

Biere

200. Warsteiner fresh, alkoholfrei 0,33l 2,40 €
201. Warsteiner 0,3l 2,40 €
202. Warsteiner 0,5l 4,00 €
204. Diebels Alt, Flasche 0,33l 2,40 €
205. Alt mit Schuß Himbeersirup^{20, 15} 0,3l 2,50 €
206. Tango 0,3l 2,40 €
207. Alster 0,3l 2,40 €
208. Krefelder 0,5l 4,00 €
209. Malzbier 0,33l 2,40 €
210. König Ludwig, Weissbier hell 0,5l 3,80 €
211. König Ludwig, Weissbier hell,
alkoholfrei, 0,5l 3,80 €

Digestiv

220. Grappa di Vinaccia 2cl 2,30 €
224. Grappa Superla Gualco 2cl 4,60 €
230. Fernet Branca/Menta 2cl 2,10 €
231. Amaro Averna 2cl 2,10 €
233. Amaretto Di Saronno 2cl 2,10 €
234. Molinari Sambuca 2cl 2,10 €
235. Scotch Whisky „Auswahl“ 2cl ab 4,00 €
236. Bourbon Whisky „Auswahl“ 2cl ab 4,00 €
236. Calvados 2cl 3,50 €
237. Cognac „Auswahl“ 2cl ab 4,50 €
238. Vecchia Romagna 2cl 3,50 €
239. Ziegler Obstdestilat „Auswahl“ 2cl 8,50 €
Exklusiv Sortiment

Das gesamte Team ist stets bemüht, auf Ihre Wünsche einzugehen. Sollte uns einmal ein Fehler unterlaufen, lassen Sie es uns wissen, damit wir unsere Fehlerquote möglichst klein halten können. Das ARTUSI-Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.