

## Apereritiv

160. Campari <sup>13</sup> orange	3,50 €
161. Martini (Bianco/Rosso <sup>12</sup> /Dry), 5cl	2,60 €
162. Aperol auf Eis, 5cl	3,30 €
163. Prosecco, 0,1l	3,60 €
164. Ferrari Graal Spumante Metodo Classico Flasche	39,50 €

## 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 €
176. Artusi Rosso Mix, 0,2l	3,50 €
177. Weissweinschorle, 0,2l	3,50 €

## Hochzeitsarrangements

oder andere Events.  
Wir bieten den passenden Rahmen für 30-150 Pers.

## Gourmet-Event-Reisen

Malen und Kochen in den schönsten Regionen Italiens.  
Infos unter [www.artusi.de](http://www.artusi.de)

## Party-Service

auf italienisch.  
Wir planen und liefern.

## Kochkurse

Unsere Kochkurse finden immer am  
ersten Samstag im Monat statt.

Das gesamte Artusi-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. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

## Alkoholfreie Getränke

179. Apfelschorle	0,25l	1,90 €
180. Gerolsteiner	0,25l	1,80 €
181. San Pellegrino	0,25l	1,80 €
182. San Pellegrino	0,75l	4,90 €
183. Pepsi Cola <sup>1</sup> , 0,2l		1,80 €
184. Mirinda <sup>19</sup> Orangensprudel,	0,2l	1,80 €
185. 7up <sup>5, 9, 18</sup>	0,2l	1,80 €
186. Bitter Lemon <sup>4, 5, 17</sup>	0,2l	2,00 €
187. Orangensaft	0,2l	2,00 €
188. Apfelsaft	0,2l	2,00 €
189. Tafelwasser	0,2l	1,00 €

## Heiße Getränke

190. Espresso	2,00 €
189. Doppelter Espresso	3,50 €
191. Tee	2,00 €
192. Kaffee	2,00 €
193. Cappuccino	2,50 €
194. Latte Macchiato	2,80 €

## Biere

200. Warsteiner fresh	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/Schuß m. Sirup <sup>20, 15</sup>	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	3,90 €
211. König Ludwig, Weissbier, hell, alkoholfrei,	0,5l	3,90 €
212. Bananenweizen	0,5l	3,80 €

## Digestiv

220. Grappa di Vinaccia	2cl	2,30 €
224. Grappa Superla Gualco	2cl	4,60 €
230. Fernet Branca/Menta	2cl	2,30 €
231. Amaro Averna	2cl	2,10 €
233. Amaretto Di Saronno	2cl	2,10 €
234. Molinari Sambuca	2cl	2,20 €
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

<sup>1-20</sup> Zusatzstoffliste auf Anfrage



## Speisekarte



## Antipasti

- 2. **Carpaccio Albese** 10,50 €  
hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Champignons und gehobeltem Parmesan
- 3. **Antipasti Buffet** (Portion/Person) ab 6,50 €  
Wir stellen Ihnen Ihre Vorspeisen nach Wunsch zusammen. *Ital. Antipasti, frisch zubereitet aus unserem Buffet*
- 4. **Lumache Portofino** 6,50 €  
1/2 Dutzend Schnecken mit Gorgonzolacreme gratiniert
- 5. **Portion Bruschetta** 3,50 €  
geröstetes Weissbrot mit gewürfelten Tomaten, Basilikum und einem Hauch von Knoblauch
- 6. **Pizzabrot mit Knoblauch** 3,50 €
- 11. **Zuppa di Pomodoro** 3,80 €  
Tomatencremesuppe



## Salate

- 20. **Insalata Rucola** 7,50 €  
mit Tomaten, gehobeltem Granakäse und gebratenen Pinienkernen
- 21. **Insalata Nizza** 9,00 €  
gem. Salat mit Ei, Käse und Thunfisch
- 22. **Insalata Pio** 10,50 €  
mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons
- 23. **Insalata Italia** 14,50 €  
mit gebratenen Lachsstreifen und Garnelen, dazu Knoblauchsoße und mit Zitronen garniert
- 24. **Insalata Sicilia** 11,50 €  
mit gebratener Flugentenbrust und Pinienkernen, Honigmelone und mit Orangenscheiben garniert

Alle Salate werden mit Balsamico<sup>1</sup> und Olivenöldressing angerichtet. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Cocktail- oder Joghurt dressing, dazu hausgemachte Pizzabrötchen.

## Spghettini

aus Hartweizengries ohne Ei

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

## Pennette Rigate

aus Hartweizengries ohne Ei

- 43. **Penne Cacciatore** 10,50 €  
mit Flugentenbruststreifen, getrockneten Aprikose und Rucola in Aniscremesosse
- 44. **Penne Amatriciana** 8,50 €  
mit Speck und Zwiebeln in pikanter Tomatensugo und geriebenen Pecorino
- 45. **Penne Emiliana** 9,50 €  
mit Schweinefiletstreifen in Cremesosse Bacon und Rucola und frisch geriebenen Pecorino

## Gnocchi di Patate

Kartoffelnudeln ohne Ei

- 50. **Gnocchi al Gorgonzola** 9,50 €  
mit Spinat in Gorgonzolasoße
- 51. **Gnocchi del Borgo** 10,50 €  
mit Putenbruststreifen, Champignons und Walnüsse in Thymianbutter gebraten

## Hausgemachte Pasta

aus Hartweizengries mit Ei

- 61. **Tagliatelle Isolabella** 11,50 €  
mit Lachs und Spinat in Proseccocreme, mit Dill verfeinert
- 63. **Tagliatelle Stromboli** 13,50 €  
mit Lammhüftstreifen in einer liparischen Pestosoße, scharf gewürzt
- 64. **Tagliatelle alle Verdure** 11,50 €  
mit Gemüsestreifen in Basilikumbutter und frisch geriebenen Pecorinokäse
- 70. **Lasagne al forno** 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** 17,50 €  
Argentinisches Hüftsteak vom Grill, dazu hausgemachte Bandnudeln mit Pilzen in Waldkräutersoße
- 92. **Lammhüfte** 16,50 €  
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** 18,50 €  
Saftig gebratene Flugentenbrust auf Balsamicocreme<sup>1</sup>, dazu Gnocchi in Salbeibutter und Tagesgemüse
- 110. **Filetto Montebianco** 15,50 €  
Schweinefilet mit Schinken, Käse in Champignonsosse dazu Spghettini in Tomatensugo
- 112. **Grigliata Mista** 17,00 €  
gemischter Fleischsteller 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** 17,50 €  
Riesengambas vom Grill (ca. 300 gr.)
- 124. **Grigliata mista di pesce** 19,50 €  
gemischter Fischsteller 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, 105)

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



## Pizza



- 130. **Margherita** 5,00 €  
mit Tomaten und Käse
- 134. **Tonno** 6,50 €  
mit Tomatensoße, Käse und Thunfisch
- 135. **Amalfi** 6,50 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
- 136. **Napoli** 7,00 €  
mit Tomatensoße, Käse, Oliven, Kapern und Sardellen
- 137. **Capriccio** 9,50 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella, Champignon, Ei und rohem Schinken<sup>2, 15</sup>
- 138. **Vegetaria** 8,50 €  
mit Tomatensoße, Käse und gem. Gemüse aus dem Antipastibuffet
- 139. **Gigolo** 10,50 €  
mit Tomatensoße, Käse, frischem Lachs, Spinat, Sahnesoße und Knoblauch
- 140. **Italia** 10,00 €  
mit Tomatensoße, Mozzarella, rohem Schinken<sup>2, 15</sup>, frischen Tomaten, Rucola und Granakäse
- 141. **Biancaneve** 6,50 €  
mit Käse, Speck, Zwiebeln in Sahnesosse
- 142. **Carpaccio** 12,50 €  
mit Tomatensoße, Champignon, hauchdünne Rinderfiletscheiben, Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesan
- 150. **Fattoria** 7,00 €  
mit Tomatensoße, Käse, Champignons, Putenfleisch
- 157. **Scampi** 9,00 €  
mit Tomatensoße, Käse Krabben in pikanter Sahnesosse
- 159. **Dello Chef** 9,50 €  
mit Tomatensoße, Lachs, Scrimps, Ei, Knoblauch, scharfer Peperoni

## Dessert

- 101. **Gemischtes Eis** 3,50 €  
mit Sahne
- 102. **Mousse au chocolate** 4,50 €
- 103. **Tiramisu** 4,90 €  
classico
- 104. **Pannacotta** 4,50 €  
auf Himbeer-Amaretto-Sosse
- 105. **Fiadone** 4,50 €  
Warmer Ricottakuchen mit Vanilleeis
- 106. **Dolce creazione**  
eine süsse Kreation verschiedener Desserts  
für 1 Person 5,90 €  
für 2 Person 9,50 €



BEACHTEN SIE BITTE AUCH UNSERE SAISONALEN MENUEVORSCHLÄGE

1-20 Zusatzstoffe auf Anfrage