

## 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.

## 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

## 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, Sahneseoße 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 Sahneseoße
- 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 Sahneseoße
- 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 €



## 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.

BEACHTEN SIE BITTE AUCH UNSERE SAISONALEN MENUEVORSCHLÄGE