

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO
 À LA IL CALICE
 7,50 €

SORBETTO
 DREIERLEI VOM SORBET
 VARIATION OF DIFFERENT SORBET
 11,5 €

TAJER DI FORMAGGIO
 ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE
 & SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN
 SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET
 & SPICY CHUTNEYS, JAMS

3 KÄSESORTEN FÜR 9 €
 6 KÄSESORTEN FÜR 14 €

CHEESE WAY TO HEAVEN
 DEGUSTAZIONE GRAND CRU GUFFANTI
 11 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA 0,75 L 7,00 €
 SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA 0,25 L 3,50 €

CARLSBERG 0,30 L 4,00 €
 PORETTI 0,25 L 4,00 €

COCA – COLA * 0,20 L 3,50 €
 SANBITTÈR/CRODINO ** 0,10 L 4,00 €
 ORANGENLIMONADE 0,33 L 4,00 €

Enthält: * Koffein ** Farbstoff

APFEL-/ORANGENSAFT 0,20 L 3,50 €
 PFIRSICHNEKTAR 0,20 L 3,50 €
 APFELSCHORLE 0,33 L 4,00 €

CAFFÈ TEDESCO 4,00 €
 CAPPUCCINO 4,00 €
 ESPRESSO 3,50 €
 ESPRESSO MACCHIATO 3,50 €
 ESPRESSO DOPPIO 4,50 €
 ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO 5,00 €
 LATTE MACCHIATO 5,00 €
 TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA 5,00 €

ANTIPASTI

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
 CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
 VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
 AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE • MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL
 CAPONATA

SELECTION OF ITALIAN MEATCUTS
 BEEF CARPACCIO
 VITELLO TONNATO & VITELLO GENOVESE
 AROMATIC RAW MILK CHEESE
 MARINATED GRILLED VEGETABLES, CAPONATA

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

CARPACCIO DI GAMBERI
 MAZZARA GARNELEN CARPACCIO, FRISÉE SALAT, ZITRONEN ÖL
 CARPACCIO FROM MAZZARA PRAWNS, FRISÉE SALAD, LEMON OIL
 21 €

ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA
 GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN, PINIENKERNEN
 GRILLED VEGETABLES, CAPONATA WITH RAISINS, PINE NUTS
 14 €

VITELLO TONNATO
 THUNFISCH-KAPERNSAUCE
 SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS
 14 €

VITELLO ALLA GENOVESE
 BASILIKUMPESTO, PARMESAN, PINIENKERNEN
 SLICES OF VEAL, BASIL PESTO, PARMESAN, PINE NUTS
 14 €

CEVICHE DI RICCIOLA
 CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
 MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
 CEVICE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI
 15 €

INSALATA DI BURRATA
 KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
 CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER
 16 €

BEZÜGLICH ALLERGENER ZUTATEN LIEGT EINE KARTE ZUR EINSICHTNAHME BEREIT.
 BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSER PERSONAL.

MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

1. GANG

CAPONATA IL CALICE
AUBERGINEN CAPONATA
SWEET AND SOUR EGGPLANT CAPONATA

ODER

VELLUTATA DI FAGIOLI CANNELLINI CON COZZE E CROUTONS
CANNELLINI BOHNENCREMESUPPE, MIESMUSCHELN, CROUTONS
BEAN CREAM SOUP, MUSSELS, TOASTED BREAD

ODER

INDIVIA BELGA CON RUCOLA, OLIVE E ARANCE
CHICORÉE-RUCOLA SALAT, OLIVEN, ORANGE
CHICORÉE-ROCKET SALAD, OLIVES, ORANGE

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)
PASTA OF THE DAY (SEE BLACKBOARD)

ODER

TRANCIO D'ORATA GRIGLIATA CON PUREE DI CAROTE,
ZENZERO, MAIS E POPCORN
DORADENFILET, KAROTTENPÜREE, INGWER, MAIS, POPCORN
FILLET OF GILTHEAD, CARROT MASH, GINGER, CORN, POPCORN

ODER

COPPA DI MAIALE CON CECI STUFATI, BARBABIETOLA, NOCCIOLE
E SALSA ALLA SENAPE
SCHWEINENACKEN, KICHERERBSSEN, ROTE BEETE,
HASELNÜSSE, SENFSAUCE
PORK NECK, CHICKPEAS, BEET ROOT, HAZELNUT,
MUSTARD SAUCE

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 17,50 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 22 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

ZUPPA

ZUPPA DI CAVOLFIOR E ROSMARINO
BLUMENKOHLCREMESUPPE, OLIVE, ROSMARIN
CAULIFLOWER CRÈME SOUP, OLIVE, ROSMARY
13 €

PASTA

RAVIOLI
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA,
KIRSCHTOMATEN, OLIVE
HOMEMADE RAVIOLI, SPINACH AND RICOTTA FILLING, CHERRY
TOMATO, OLIVE
16 €

PAPPARDELLE AL RAGÚ BIANCO DI VITELLO E MANZO CON FUNGHI
MISTI
PAPPARDELLE, WEISSES KALBS UND RINDER RAGÚ, PILZE
PAPPARDELLE, WHITE VEAL AND BEEF RAGÚ, MUSHROOMS
17 €

LINGUINE CON LUCCIOPERCA ALLA PUTANESCA
LINGUINE, ZANDER-BÄCKCHEN, PUTTANESCA
LINGUINI, PIKEPERCH, PUTTANESCA SAUCE
19 €

HAUPTSPEISEN

BRANZINO
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, DREIERLEI VOM SELLERIE,
MERRRETTICH-MAYONNAISE
SEARD FILLET OF SEA BASS, CELERY- VARIATION,
HORSERADISH-MAYONNAISE
29 €

FILETTO DI MANZO
RINDERFILET, ANCHOVY MAYONNAISE, HAUSGEMACHTE
KARTOFFELCHIPS, PAPRIKA
BEEF FILLET, ANCHOVY MAYONNAISE, HOMEMADE POTATO CHIPS,
BELL PEPPER
36 €