

ANTIPASTI CLASSICO

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	7,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	3,50 €
CARLSBERG	0,30 L	3,50 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE	0,33 L	4,00 €
APFEL-/ORANGENSAFT	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE	0,33 L	4,00 €
CAFFÈ TEDESCO		3,00 €
CAPPUCCINO		3,50 €
ESPRESSO		3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO		3,50 €
ESPRESSO DOPPIO		4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO		5,00 €
LATTE MACCHIATO		4,00 €
TEE ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA		4,50 €

SUPERDEGUSTAZIONE

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

20 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSAROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
GEGRILLTE VENUSMUSCHELN MIT KORIANDER
MEDITERRANER OKTOPUS SALAT
CRÉME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SCHWERTFISCH CARPACCIO MIT BOHNEN UND KARTOFFELN

38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜSS-SAUER
EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN, PINIENKERNEN
SWEET N'SOUR SARDINES WITH ONIONS, RAISIN, PINE NUTS

9 €

CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI
CEVICE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI

13 €

INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER

14 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGA

RINDERFILET CARPACCIO STYLE, SARDELLEN, KAPERN, SELLERIE,
ZITRONENZESTEN
FILET OF BEEF (CARPACCIO STYLE), ANCHOVY, CAPERS
CELLERY, LEMON ZEST

19 €

VITELLO TONNATO & VITELLO ALLA GENOVESE

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL WITH TUNA SAUCE, CAPERS

oder

PESTO, PARMESAN

PESTO, PARMESAN

11 €

MERLUZZO

KABELJAU, SCAPECE-ZUCCHINI-CRÉME, ZUCCHINIBLÜTEN
COD, SCAPECE-ZUCCHINI-CREAM, ZUCCHINI BLOSSOM

22 €

INSALATINA DI SPINACI NOVELLI CON PANCETTA CROCCANTE D'OSVALDO & CANTARELLI

SALAT VON JUNGEM SPINAT, KNUSPRIGER D'OSVALDO BAUCHSPECK,
PFIFFERLINGEN

SALAD OF YOUNG SPINACH, CRISPY D'OSVALDO BACON,
CHANTERELLE

18 €

INSALATA GRECA

GRIECHISCHER SALAT, SALAT VON RÖMERSALAT, TOMATEN, FETA
KÄSE, TAGGIASCHE OLIVEN

GREEK SALAD, ROMAN SALAD, TOMATOES, FETA CHEESE,
TAGGIASCHE OLIVE

15 €

Bezüglich allergischer Zutaten, liegt eine Karte zur Einsichtnahme bereit.
Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Personal.

A LA CARTE

ZUPPA

PATATE & PORRI

KALT SERVIERTE CRÈMESUPPE VON KARTOFFELN, LAUCH
COLD SERVED POTATO-LEEK-CREAM
12 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHE STRAUCHTOMATEN,
PASSEPIERRE ALGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, PASSEPIERRE
19 €

RISOTTO AI GAMBERI

ACQUERELLO REIS, ZUCCHINI, SCHNITTLAUCH, GARNELEN CARPACCIO
ACQUERELLO RICE, ZUCCHINI, CHIVES, SHRIMP CARPACCIO
19 €

RAVIOLI ROSSI

MIT RICOTTA UND AUBERGINEN KAVIAR GEFÜLLTE RAVIOLI,
TOMATENESSENZ, BASILIKUM
WITH RICOTTA AND AUBERGINE CAVIAR FILLED RAVIOLI, TOMATOES
ESSENCE, BASIL
16 €

PAPPARDELLE DI FINOCCHIO

HAUSGEMACHTE FENCHEL-PAPPARDELLE, RAGOUT VON
SALSICCIA, PAPRIKA, SOMMER TRÜFFEL
HOMEMADE FENNEL-PAPPARDELLE, STEW FROM SALSICCIA,
BELL PEPPER, SUMMER TRUFFLE
17 €

PESCE

SPIGOLA

WOLFSBARSCHFILET, TOSKANISCHEM BROTSALAT,
TOMATENEMULSION, KNUSPRIGEM BASILIKUM
FILET OF SEA BASS, TUSCAN BREAD SALAD, TOMATO EMULSION,
CRISPY BASIL
29 €

TONNO

KURZ GEBRATENER THUNFISCH, CARPACCIO VON
OCHSENHERZ-TOMATEN, BURRATA
SHORT FRIED TUNA, OXHEART TOMATOES CARPACCIO, BURRATA
32 €

CARNE

PANCIA DI MAIALE

SOUS-VIDE GEGARTER SCHWEINEBAUCH, FRITTATA VON KARTOFFELN,
PEPERONATA
SOUS VIDE COOKED PORK BELLY, FRITTATA OF
POTATOES, PEPERONATA
26 €

CARRÉE D'AGNELLO

IRISCHES LAMMCARRÉE MIT ROTWEINREDUKTION, SALAT VON
WASSERMELONE, FETA KÄSE
IRISH LAMB CARRÉE WITH RED WINE REDUCTION, SALAD OF
WATERMELONS, FETA CHEESE
32 €

CARNE

MANZO RUBIA GALLEGA

GALIZISCHES RIND VOM LAVASTEINGRILL, SALAT VON GRÜNEN
BOHNEN, KARTOFFELN, ZWIEBELN
GRILLED BEEF FROM GALICIA, GREEN BEAN SALAD,
POTATOES, ONIONS
FILET 36 €

MENU IL CALICE

INSALATINA DI SPINACI NOVELLI CON PANCETTA CROCCANTE D'OSVALDO & CANTARELLI

SALAT VON JUNGEM SPINAT, KNUSPRIGER D'OSVALDO
BAUCHSPECK, PFIFFERLINGEN
SALAD OF YOUNG SPINACH, CRISPY D'OSVALDO BACON,
CHANTERELLE

RAVIOLI ROSSI

MIT RICOTTA UND AUBERGINEN KAVIAR GEFÜLLTE RAVIOLI,
TOMATENESSENZ, BASILIKUM
WITH RICOTTA AND AUBERGINE CAVIAR FILLED RAVIOLI,
TOMATOES ESSENCE, BASIL

SPIGOLA

WOLFSBARSCHFILET, TOSKANISCHEM BROTSALAT,
TOMATENEMULSION, KNUSPRIGEM BASILIKUM
FILET OF SEA BASS, TUSCAN BREAD SALAD,
TOMATO EMULSION, CRISPY BASIL

CARRÉE D'AGNELLO

IRISCHES LAMMCARRÉE MIT ROTWEINREDUKTION, SALAT VON
WASSERMELONE, FETA KÄSE
IRISH LAMB CARRÉE WITH RED WINE REDUCTION, SALAD OF
WATERMELONS, FETA CHEESE

TIRAMISÙ

À LA IL CALICE
À LA IL CALICE

3 GÄNGE	VORSPEISE ODER PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	49 €
4 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH ODER FLEISCH + DESSERT	59 €
5 GÄNGE	VORSPEISE + PASTA + FISCH + FLEISCH + DESSERT	69 €

WEINBEGLEITUNG

WIR HABEN HIERFÜR SORGFÄLTIG ABGESTIMMTE WEINMENÜS
VON 3 BIS 5 GLÄSERN
AB 29 € P.P.