

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG DER SAISON

---

### 2016 WEISSBURGUNDER "SCHULTHAUSENER" ST. MICHEL EPPAN (SÜDTIROL)

HERRLICH SAFTIGER UND FRISCHER WEIN VOLLER EXOTISCHER FRUCHT.  
FEINES SÄURESPIEL AM GAUMEN UND MIT VIEL AROMATIK IM GESCHMACK  
IST DIES EIN KLASSIKER AUS BESTEM HAUSE.

7,00 € / GL. 0,1 L  
42,00 € / FL. 0,75 L

### 2015 NEBBIOLO D'ALBA FRANCESCO RINALDI (PIEMONTE)

MARKANTER & STOFIGER WEIN AUS DEM HERZEN DES PIEMONTS  
AUS DER EDLEN NEBBIOLO TRAUBE GEKELTERT UND IN GROSSEN FÄSSERN AUSGEBAUT  
PRÄSENTIERT SICH DIESER ELEGANTIER MIT STRAFFEM TANNIN UND SAMTIGER FRUCHT

8,00 € / GL. 0,1 L  
48,00 € / FL. 0,75 L



## 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-/BIRNE-/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 € |

## WEINHANDEL WIEDER ERÖFFNET

FREUEN SIE SICH AUF SPANNENDE WEINE AUS GANZ ITALIEN.

WIR SIND NATÜRLICH IMMER AUF DER JAGD NACH NEUEN AROMEN  
UND HIGHLIGHTS FÜR DIE WEINKARTE DES IL CALICE  
VIELE NEUE UND EINIGE WOHLBEKANNTE NAMEN FINDEN SIE IM  
REICHHALTIGEN ANGEBOT AUCH IM OFFENEN AUSSCHANK.

FÜR ZUHAUSE ODER ZUM VERSCHENKEN GIBT'S  
SELBSTVERSTÄNDLICH DIE SCHÖNSTEN FLASCHEN JETZT AUCH IN  
UNSERER NEUERÖFFNETEN WEINHANDLUNG NEBENAN.  
SCHAUEN SIE DOCH MAL VORBEI.

SALUTE

ANTONIO BRAGATO & TEAM

## ZUPPA

---

**TORTELLI EMILIANI IN BRODO**  
EMILIANISCHE TORTELLI IN BOUILLON  
EMILIAN TORTELLI IN BROTH  
13 €

## INSALATE

---

**INSALATA FINOCCHI ALLA SICILIANA**  
FENCHELSALAT MIT ORANGE, RUCCOLA & TAGGIASCA OLIVEN  
FENNEL SALAD WITH ORANGE, ROCKET & TAGGIASCA OLIVES  
17 €

**INSALATA DI CARCIOFI, ROMARINO & PECORINO**  
FRISCHER ARTISCHOCKENSALAT MIT ZITRONE, ROSMARIN, CROÛTONS  
& PECORINO  
ARTICHOKE SALAD WITH LEMON, ROSEMARY, CROUTONS & PECORINO  
17 €

## PASTA

---

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**  
MIT VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN  
UND PASSEPIERRE ALGEN  
WITH CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES AND PASSEPIERRE  
19 €

**TAJARIN AL TARTUFO NERO AUTUNNALE**  
TAJARIN & SCHWARZEM HERBST TRÜFFEL  
PIEMONTESE TAJARIN WITH BLACK TRUFFEL  
25 €

**TAGLIATELLE AL GINEPRO CON RAGOUT DI CHINGALE**  
WACHOLDER TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT  
UND STEINPILZEN  
JUNIPER TAGLIATELLE WITH RAGOUT OF WILD BOAR  
WITH CEP MUSHROOMS  
18 €

**RAVIOLI DI CAPESANTE ALLO ZAFFERANO CON LENTICCHIE**  
JAKOBSMUSCHEL-SAFRAN-RAVIOLI MIT BERGLINSEN &  
SAUTIERTEN GARNELEN  
RAVIOLI FILLED WITH SCALLOPS AND SAFRON  
WITH LENTILS & SAUTÉED SHRIMPS  
21 €

**RISOTTO DI RADICCHIO, PERA & TALEGGIO**  
RISOTTO MIT RADICCHIO, BIRNE & TALEGGIO  
RISOTTO WITH RADICCHIO, PEAR & TALEGGIO  
17 €

## PESCE FISCH HAUPTSPEISEN

---

**FILETTO DI ROMBO**  
GEBRATENES STEINBUTTFILET  
MIT FORELLEN KAVIAR, SELLERIE SUD, BRONZE FENCHEL  
& KARTOFFELPÜRÉE  
PAN FRIED FILET OF TURBOT  
WITH TROUT CAVIAR, CELERY BROTH, BRONZE FENNEL  
& POTATO PURÉ  
34 €

**FILETTO DI CODA DI ROSPO**  
POCHIERTES SEETEUFELFILET MIT SCHWARZEM VOLLKORN REIS  
PIMIENTOS DE PEQUILLO, GARNELEN & ARTISCHOKE  
POACHED FILET OF MONKFISH WITH BLACK RICE  
PIMIENTOS DE PEQUILLO, SHRIMPS & ARTICHOKE  
29 €

## CARNE FLEISCH HAUPTSPEISEN

---

**COSCIA D'OCA**  
KONFIERTE GÄNSEKÄULE MIT KARTOFFELRISOTTO  
APFEL- & ROTKOHLPÜRÉE  
GLAZED LEG OF GOOSE WITH POTATO RISOTTO  
APPLE- & RED CABBAGE PURÉ  
36 €

**BOLLITO MISTO**  
AUS KALBSZUNGE, TAFELSPITZ UND HÜHNERKEULE  
MIT WURZELGEMÜSE UND SALSA VERDE  
WITH VEAL TONGUE, TOPSIDE OF BEEF AND LEG OF CHICKEN  
WITH ROOT VEGETABLES AND SALSA VERDE  
28 €

**MANZO "RUBIA GALLEGA"**  
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN, MIT SCHWARZKOHL  
RUNZELKARTOFFELN  
GRILLED, DRY AGED "RUBIA GALLEGA" BEEF WITH BLACK KALE  
& PAPAS ARRUGADAS

**FILET 36 € // ENTRECÔTE 31 €**