

DESSERT & FORMAGGO

TIRAMISÙ CLASSICO
 À LA IL CALICE
 7,50 €

DESSERTS IM GLAS
 TAGESDESSERT
 6 €

TAJER DI FORMAGGIO
 ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE
 & SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN
 SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET
 & SPICY CHUTNEYS, JAMS
 3 KÄSESORTEN FÜR 12,50 €
 5 KÄSESORTEN FÜR 17 €

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 €
 SANBITTÈR/CRODINO ** 0,10 L 3,50 €
 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 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 €

ANTIPASTI

SUPERDEGUSTAZIONE

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

ITALIAN SALAMI & HAM SPECIALITIES
 BEEF CARPACCIO
 VITELLO TONNATO & VITELLO GENOVESE
 AROMATIC RAW MILK CHEESE
 MARINATED GRILLED VEGETABLES

20 € P.P. / MIN. 2 PORTIONEN

CARPACCIO DI TONNO
 THUNFISHCARPACCIO LOMBARDISCHER GREMOLATA
 TUNA CARPACCIO, LOMBARDY STYLE GREMOLATA
 13 €

SARDE IN SAOR
 SARDINEN SÜSS-SAUER, ZWIEBELN,
 ROSINEN, PINIENKERNEN
 VENETIAN STYLE SARDINES, ONIONS,
 RAISIN, PINE NUTS
 9,50 €

BACCALÀ MANTECATO
 CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA
 CREME OF STOCKFISH AND POTATOES, ROASTED CIABATTA
 9 €

ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA
 GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN, PINIENKERNEN
 GRILLED VEGETABLES, CAPONATA WITH RAISINS, PINE NUTS
 12,50 €

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA
 BÜFFELMOZZARELLA, SIZILIANISCHE TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL
 BUFFALO MOZZARELLA, SICILIAN TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL
 12 €

VITELLO TONNATO
 KALB, THUNFISCH - KAPERN - SAUCE
 VEAL, TUNA - CAPER SAUCE
 12,50 €

VITELLO ALLA GENOVESE
 KALB, BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN
 VEAL, BASIL PESTO, PINE NUTS, PARMESAN
 12,50 €

MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

1. GANG

CARNE SALADA CON INSALATINA DI SPINACI
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

CARNE SALADA MIT SPINATSALAT UND PARMESANSPLITTER
CARNE SALADA WITH SPINACH SALAD AND PARMESAN SPLITTER

ODER

CREMA DI ZUCCA CON CAPRINO
KÜRBISCRÈMESUPPE MIT ZIEGENKÄSE
PUMPKIN-CREAM-SOUP WITH GOAT CHEESE

ODER

INSALATINA DI LEGUMI
SALAT VON HÜLSENFRÜCHTEN
SALAD OF LEGUMES

2. GANG

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

ODER

ROLLE´ D´OCA CON CREMA DI CAVOLO ROSSO
E PATATE NOCCIOLA
GANS ROULADEN MIT ROTKOHLCRÈME
& NOISETTE KARTOFFELN
GOOSE ROULADE WITH RED CABBAGE CREAM
& NOISETTE POTATOES

ODER

SGOMBRO CON GUACAMOLE, BROCCOLI & PASTINAKE
MAKRELE MIT GUACAMOLE, BROKKOLI & PASTINAKEN
MACKEREL WIT GUACAMOLE, BROCCOLI & PARSNIPS

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 16 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 19 €

ZUPPA

MINISTRONE INVERNALE
WINTERLICHE GEMÜSESUPPE
WINTER VEGETABLE SOUP
11,50 €

INSALATA

INSALATA DI PUNTARELLE
FRISCHER PUNTARELLE SALAT
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH
FRESH PUNTERELLE SALAD WITH CANTABRIEN-ANCHOVIES & GARLIC
13 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN,
PASSEPIERRE ALGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, PASSEPIERRE
19 €

TAGLIATELLE CON RAGOUT DI CINGHIALE
TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT
TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT
15 €

HAUPTSPEISEN

ORATA
AUF DER HAUT GEBRATENE WILDFANG-DORADE
MIT ROMANESCO-TÖRTCHEN, WIRSING & SARDELLEN
WILDFANG GILTHEAD FRIED ON THE SKIN WITH ROMANESCO-TARTLET,
SAVOY & ANCHOVIES
25 €

ENTRECÔTE AMERICANO
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE MIT SPINATPÜREE,
PILZEN & BALSAMICO-ZWIEBELN
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE WITH SPINACH PUREE,
MUSHROOMS & BALSAMICO-ONIONS
32 €