

DESSERT & FORMAGGO

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE
7,50 €

DESSERTS IM GLAS
ANANAS – PINEAPPLE
TIRAMISÙ
CHEESECAKE
5 €

TAJER DI FORMAGGIO
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE
& SÜSSE CHUTNEYS UND KONFITÜREN
SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET
& SPICY CHUTNEYS AND JAMS
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-/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 €

ANTIPASTI

SUPERDEGUSTAZIONE

ITALIENISCHE WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO 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
VOM THUNFISCH MIT LOMBARDISCHER GREMOLATA
TUNA CARPACCIO WITH LOMBARDY STYLE GREMOLATA
10 €

SARDINE IN SAOR
SARDINEN SÜSS-SAUER MIT ZWIEBELN,
ROSINEN, PINIENKERNEN
VENETIAN STYLE SARDINES, PICKLED WITH ONIONS,
RAISINS AND PINE NUTS
7,50 €

BACCALÀ MANTECATO
CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA
CREME OF STOCKFISH & POTATOES, ROASTED CIABATTA
8 €

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

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

VITELLO TONNATO
VOM KALB MIT THUNFISCH - KAPERN - SAUCE
VEAL WITH TUNA AND CAPER SAUCE
9,50 €

VITELLO ALLA GENOVESE
VOM KALB, MIT BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN
VEAL WITH BASIL PESTO, PINE NUTS AND PARMESAN
9,50 €

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

PROSCIUTTO COTTO CON INSALATINA E RAFANO
GEKOCHTER SCHINKEN MIT GEMISCHTEM BLATTSALAT
& RETTICH

ODER

INSALATINA DI FINOCCHIO CON RUCOLA E FILETTI D'ARANCIA
FENCHELSALAT MIT RUCOLA UND ORANGENFILETS

ODER

ZUPPA DI LENTICCHIE E MUSINO
LINSENSUPPE UND SCHWEINEWURST

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)

ODER

GUANCIE DI MAIALE CON PUREE DI PATATE AL ROSMARINO E
BABY MANGOLD
SCHWEINEBÄCKCHEN, DRILLINGSKARTOFFELN MIT ROSMARIN
& BABY MANGOLD

ODER

PESCE SPADA IN CROSTA DI SESAMO CON FRUTTO DELLA
PASSIONE E PATATE DOLCI
SCHWERTFISCH IN SESAMKRUSTE MIT PASSIONSFRUCHT
& SÜSSKARTOFFEL

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 15 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 19 €

ZUPPA

CREMA DI CAVOLFIGIORE
BLUMENKOHLSUPPE MIT NDUJA & ROSMARIN ÖL
CAULIFLOWERSOUP WITH NUDJA & ROSEMARY OIL
11 €

PASTA

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

PAPPARDELLE DI GRANO ARSO
PAPPARDELLE MIT KALBSRAGOUT
& GERÄUCHERTEM SCARMORZA
PAPPARDELLE WITH RAGOUTE OF VEAL & SMOKED SCARMORZA
14 €

HAUPTSPEISEN

SGOMBRO CON GUACAMOLE
MAKRELENFILET MIT GUACAMOLE & SÜSSEM KOBLAUCH
WILDEM BROKKOLI UND POMMES NOISETTE
FILLET OF MACKEREL WITH GUACAMOLE
WILD BROCCOLI & POMMES NOISETTE
24 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN MIT GERÖSTETEM CIABATTA,
RÖMERSALATHERZEN MIT TOMATENCONFIT-DRESSING
& BAGNA CAUDA
DRY AGED BEEF – FROM THE GRILL WITH ROSTED CIABATTA, ROMAINE
SALAD WITH TOMATO CONFIT-DRESSING
& BAGNA CAUDA

FILET 31 € // ENTRECÔTE 28 €