

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

CARPACCIO DI PESCE SPADA CON INSALATINA RICCIA
SCHWERTFISCHCARPACCIO MIT FRISEESALAT

ODER

CREMA DI PEPERONI CON RICOTTA
PEPERONICREMESUPPE MIT RICOTTA

ODER

INSALATINA ROMANA CON SALSA TONNATA E CROSTONI
RÖMERSALAT MIT THUNFISCHSAUCE UND CROUTONS

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)

ODER

COSCIE DI POLLO SU CREMA DI SPINACI E PATATE AL FORNO
HÄHNCHENKEULE ÜBER SPINATCREME UND OFENKARTOFFELN

ODER

SKREI FRITTATA DI CAVOLO E AVOCADO AL NERO DI SEPPIA
POCHIERTER SKREI MIT BLUMENKOHL-FRITTATA
& AVOCADOCREME MIT SCHWARZER TINTENFISCHTINTE

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

CREMA DI CAVOLFIORE
BLUMENKOHL SUPPE 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, ROMAIN
SALAD WITH TOMATO CONFIT-DRESSING
& BAGNA CAUDA

FILET 31 € // ENTRECÔTE 28 €