

DESSERT & FORMAGGO

TIRAMISÙ CLASSICO
 À LA IL CALICE
 7,50 €

CRÈME BRÛLÉE
 MIT QUITTEN RAGOUT
 WITH QUINCE RAGOUT
 12 €

TORTA CAPRESE
 MIT VALRHÔNA SCHOKOLADE, HASELNÜSSEN & MANDELN
 WITH VALRHÔNA CHOCOLATE, HAZELNUTS & ALMONDS
 8 €

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 €

MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

BRESAOLA
RUCOLA UND PARMESAN
BRESAOLA
ROCKET SALAD AND PARMESAN

RADICCHIO
WALNUSS UND GORGONZOLA
RADICCHIO
WALNUT AND GORGONZOLA

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE
SPECK-CHAMPIGNONS
POTATOES LEEK SOUP
BACON-MUSHROOMS

PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)
PASTA OF THE DAY (SEE BLACK BOARD)

KABELJAUFILET IM WEIßWEINSUD
PASSEPIERRE-ALGEN, KARTOFFEL-ZITRONEN-SCHAUM
COD FILLET IN WHITE WINE SAUCE
PASSEPIERRE ALGAE, POTATO LEMON FOAM

ITALIENISCHES RINDERGULASCH
WEIßE BOHNEN UND DRILLINGSKARTOFFELN
BEEF GOULASH ITALIAN STYLE
WHITE BEANS AND POTATOES
”

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

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

PASTA

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

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

HAUPTSPEISEN

FILETTO DI CODA DI ROSPO
POCHIERTES SEETEUFELFILET
MIT SCHWARZEM VOLLKORN REIS & PIMIENTOS DE PEQUILLO
POACHED FILET OF MONKFISH WITH BLACK RICE
PIMIENTOS DE PEQUILLO
25 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"
DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN, MIT SCHWARZKOHL
UND RUNZELKARTOFFELN
GRILLED, DRY AGED "RUBIA GALLEGA" BEEF WITH BLACK KALE
& PAPAS ARRUGADAS
36 €