

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 €

MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

1. GANG

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGGIANO
RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN

ODER

SONCINO & MELOGRANO
FELDSALAT MIT GRANATAPFEL

ODER

MINISTRONE DI VERDURE
GEMÜSEMINISTRONE

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)

ODER

POLIPO, CANNELLINI & PIEMENTOS DE PEQUILLO
TINTENFISCH MIT CANNELLINI BOHNEN &
PIEMENTOS DE PEQUILLO

ODER

SALSICCIA CON CIME DI RAPA E PATATE
SALSICCIA MIT STÄNGELKOHL UND KARTOFFELN

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

CREMA DI CAVOLFIORE

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 €

TAGLIATELLE CON RAGÚ D'AGNELLO

MIT LAMMRAGOÛT UND PASTINAKE
TAGLIATELLE WITH RAGOUT OF LAMB & PARSNIP
16 €

HAUPTSPEISEN

FILETTO DI SKREI

POCHIERTES SKREIFILET MIT CALAMARETTI
KARTOFFELSCHAUM, DAIKON UND ORANGE
POACHED FILLET OF COD WITH CALAMARETTI
POTATO FOAM, DAIKON & ORANGE
29 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"

DRY AGED RIND - VOM LAVASTEIN MIT ZWEIERLEI ZWIEBELN UND
GERÄUCHERTES SÜSSKARTOFFELPÜREE
GRILLED, DRY AGED "RUBIA GALLEGA BEEF
WITH A DUO OF ONION & SMOKED SWEETPOTATO PURÉ
36 €