



DAS ORIGINAL MELDET SICH ZURÜCK!

NACH ÜBER VIERJÄHRIGEN ABWESENHEIT  
UND UMFANGREICHEN SANIERUNGS- UND  
RENOVIERUNGSARBEITEN, FREUE ICH MICH  
SIE HIER WIEDER BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.  
AB SOFORT SIND WIR WIEDER ZUVERLÄSSIG  
UND FROHEN MUTES FÜR SIE DA!

WILLKOMMEN IN DER ENOITECA IL CALICE

ANTONIO BRAGATO & TEAM

## GLI ANTIPASTI

### VORSPEISEN

#### MORTADELLA E OLIVE VERDI

MORTADELLA UND GRÜNE OLIVEN

MORTADELLA, GREEN OLIVES

7,00 €

#### PARMIGIANO E LARDO

ALTER PARMESANKÄSE DOP RISERVA, LARDO DI COLONNATA

AGED PARMESAN DOP RISERVA, LARDO DI COLONNATA

8,50 €

#### SARDINE IN SAOR

SARDINEN SÜß-SAUER MIT ZWIEBELN,

ROSINEN, PINIENKERNEN

VENETIAN STYLE SARDINES, PICKLED WITH ONIONS,

RAISINS AND PINE NUTS

10,50 €

#### BACCALÀ MANTECATO

CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA

CREME OF STOCKFISH & POTATOES, ROASTED CIABATTA

10,50 €

#### ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA

GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN UND PINIENKERNEN

GRILLED VEGETABLES, CAPONATA WITH RAISINS AND PINE NUTS

12,50 €

#### TAJER TRADIZIONALE

WURST-, SCHINKEN- UND ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN AUF DEM

HOLZBRETT

SELECTION OF ITALIAN SALAMI, HAM & RAW MILK CHEESE SPECIALITIES

13,50 €

#### CAPRESE DI BUFALA CAMPANA

BÜFFELMOZZARELLA, SIZILIANISCHE TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL

BUFFALO MOZZARELLA, SICILIAN TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL

14,00 €

#### BRESAOLA SU LETTO DI RUCOLA

BRESAOLA, RUCOLA, ZITRONENVINAIGRETTE, TOMATEN

BRESAOLA, ROCKET, LEMON VINAIGRETTE, TOMATOES

15,00 €

#### CARPACCIO DI MANZO CON FUNGHI E PARMIGIANO

VOM RIND, CHAMPIGNONS, PARMESAN

BEEF CARPACCIO, CHAMPIGNONS AND PARMESAN

14,50 €

#### CARPACCIO CON RUCOLA

VOM RIND, RUCOLA, PARMESAN

BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN

16,00 €

#### CARPACCIO AL TARTUFO NERO

CARPACCIO VOM RIND MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND TRÜFFELSAUCE

BEEF CARPACCIO WITH BLACK TRUFFLE AND TRUFFLE SAUCE

16,00 €

#### CARPACCIO DI TONNO

VOM THUNFISCH MIT LOMBARDISCHER GREMOLATA

TUNA CARPACCIO WITH LOMBARDY STYLE GREMOLATA

16,00 €

#### VITELLO TONNATO

VOM KALB MIT THUNFISCH - KAPERN - SAUCE

VEAL WITH TUNA AND CAPER SAUCE

13,00 €

#### VITELLO ALLA GENOVESE

VOM KALB, MIT BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN

VEAL WITH BASIL PESTO, PINE NUTS AND PARMESAN

14,00 €

#### INSALATA DI BURRATA

BURRATA, KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER

BURRATA, TOMATO CONFIT, CELERY, CORIANDER

14,00 €

## ANTIPASTO PER DUE

### VORSPEISEN

(AB 2 PERSONEN)

#### SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

CARPACCIO VOM RIND,

VITELLO TONNATO & VITELLO GENOVESE,

AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE,

MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

ITALIAN SALAMI AND HAM SPECIALITIES,

BEEF CARPACCIO,

VITELLO TONNATO & VITELLO GENOVESE,

AROMATIC RAW MILK CHEESE,

MARINATED GRILLED VEGETABLES

20,00 € PRO PERSON / PER PERSON

## LA PASTA

### PASTA

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

MIT VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN UND  
PASSEPIERRE ALGEN

WITH CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOS AND PASSEPIERRE

17,50 €

#### AGNOLOTTI CACIO E PEPE

MIT BÜFFELRICOTTA GEFÜLLTE HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI,  
PARMESAN-PFEFFER CREME

HOMEMADE AGNOLOTTI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA,  
PARMESAN-PEPPER CREME

14,50 €

#### PENNE ALL'AMATRICIANA

TOMATE, GUANCIALE VON D'OSVALDO, ROTE TROPEA-ZWIEBEL

TOMATO, GUANCIALE FROM D'OSVALDO, RED TROPEA ONION

12,50 €

#### TAJARIN CON TARTUFO NERO

HAUSGEMACHTE TAJARIN MIT SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL

HOMEMADE TAJARIN WITH BLACK WINTER TRUFFLE

19,00 €

## IL PESCE

### FISCH

#### FILETTO DI ROMBO

STEINBUTTFILET MIT ORANGEN-FENCHEL  
UND WEIßEM BOHNENPÜREE

FILLET OF TURBOT WITH ORANGE-FENNEL  
AND WHITE BEAN PUREE

34,00 €

## LA CARNE

### FLEISCH

#### FILETTO DI MANZO

RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL MIT ZWEIERLEI ARTICHOCKEN  
UND PIMIENTO DEL PIQUILLO

FILLET OF BEEF FROM LAVAGRILL WITH A DUET OF ARTICHOKE  
AND PIMIENTO DEL PIQUILLO

34,00 €

## I DOLCI DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO  
À LA IL CALICE  
6,50 €

CRÈME BRÛLÉE  
MIT ZWETSCHGENRAGOÛT  
WITH PLUMRAGOUT  
9,00 €

TORTA DI CIOCCOLATO VALRHONA  
SCHOKOLADENKUCHEN MIT ORANGENSALAT UND AMARO-GANACHE  
CHOCOLATE CAKE WITH ORANGE SALAD AND AMARO GANACHE  
12,00 €

SORBETTO DEL GIORNO  
SORBET DES TAGES / EINE KUGEL  
SORBET OF THE DAY / ONE SCOOP  
4,50 € / KUGEL

## IL FORMAGGIO KÄSE

TAJER DI FORMAGGIO  
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE  
& SÜßE CHUTNEYS UND KONFITÜREN  
SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET  
& SPICY CHUTNEYS AND JAMS  
17,00 €

## BEVANDE FREDDE

### MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO	0,75 L	7,00 €
SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,50 €
ACQUA PANNA	0,75 L	7,00 €
ACQUA PANNA	0,25 L	3,50 €

### BIERE VOM FASS

CARLSBERG	0,30 L	3,50 €
PORETTI	0,25 L	4,00 €

### SOFTGETRÄNKE

COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
COCA – COLA LIGHT	0,20 L	3,50 €
FANTA	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈR	0,10 L	2,50 €

### SÄFTE

APFELSAFT	0,20 L	3,50 €
ORANGENSAFT	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR	0,20 L	3,50 €
BIRNENSAFT	0,20 L	3,50 €

## CAFFÈ E TÈ

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	3,00 €

### SELEKTION VON RONNEFELDT

(ASSAM, DARJEELING, KAMILLE, CLASSIC GREEN, VERBENA,  
RED BERRIES, ROOIBOS-VANILLE, WINTERDREAMS)