

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
9 €

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
11 €

VITELLO ALLA GENOVESE
VOM KALB, MIT BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN
VEAL WITH BASIL PESTO, PINE NUTS AND PARMESAN
11 €

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

BRASATO DI FILETTO DI MANZO CON CAPONATA DI MELANZANE
GESCHMORTES RINDERFILET MIT CAPONATA
BRAISED FILLET OF BEEF WITH CAPONATA

ODER

MINISTRONE DI VERDURE CON FEDELINI
MINISTRONE MIT FEDELINI-NUDELN
MINISTRONE WITH FEDELINI-NOODLES

ODER

INSALATINA DI ANGIURIA E FORMAGGIO FETA
WASSERMELONENSALAT MIT FETAKÄSE
SALAT OF WATERMELON WITH FETA CHEESE

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)

ODER

CARRE DI MAIALE 'DUROC' CON RABARBARO MELA E PATATE
KARREE VOM 'DUROC' SCHWEIN
MIT RHABARBER, APFEL & KARTOFFEL
RACK OF 'DUROC' PIC WITH RHUBARB, APPLE AND POTATO

ODER

FILETTO DI LUCIOPERCA
CON ESSENZA DI CETRIOLO E PUREE DI CAROTE
ZANDERFILET MIT GURKENESSENZ UND KAROTTENPÜREE
PIKE PERCH FILLET WITH ESSENCE OF CUCUMBER
AND CARROT PUREE

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

CREMA DI PISELLI
ERBSENCREMESUPPE, JAKOBSMUSCHEL, KAISERSCHOTEN
PEA CREME SOUP, SCALLOP, SUGAR-SNAP PEA
15 €

INSALATA

INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E BRESAOLA
SALAT VON GEBRATENEM WEISSEN SPARGEL, BRESAOLA,
KERBEL
SALAD OF ROASTED ASPARAGUS, BRESAOLA, CHERVIL
18 €

PASTA

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

TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI
BANDNUDELN MIT BEELITZER SPARGEL, ERBSEN UND
PARMESAN-CREME
TAGLIATELLE WITH BEELITZER ASPARAGUS, PEAS, PARMESAN-CREME
16 €

HAUPTSPEISEN

RICCIOLA
"SOUS VIDE" KONFIERTE GELBFLOSSENMAKRELE, ZUCCHINI,
ZITRONE UND CURRY
„SOUS VIDE“ CONFIT YELLOWFIN MACKEREL, ZUCCHINI,
LEMON, CURRY
26 €

ROLLÉ DI VITELLO
ZARTE KALBSRÖLLCHEN, SAUTIERTER BEELITZER SPARGEL,
GRÜNER SPARGELSALAT, SAUCE HOLLANDAISE
VEAL ROULADE, SAUTED BEELITZER ASPARAGUS, GREEN ASPARAGUS
SALAD, HOLLANDAISE SAUCE
24 €