

DESSERT & FORMAGGO

TIRAMISÙ CLASSICO
 À LA IL CALICE
 7,50 €

DESSERTS IM GLAS
 TIRAMISÙ
 MASCARPONE – FRAGOLE
 5 €

TAJER DI FORMAGGIO
 ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE
 & SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN
 SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET
 & SPICY CHUTNEYS, 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-/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
 THUNFISHCARPACCIO LOMBARDISCHER GREMOLATA
 TUNA CARPACCIO, LOMBARDY STYLE GREMOLATA
 10 €

SARDE IN SAOR
 SARDINEN SÜSS-SAUER, ZWIEBELN,
 ROSINEN, PINIENKERNEN
 VENETIAN STYLE SARDINES, ONIONS,
 RAISIN, PINE NUTS
 9 €

BACCALÀ MANTECATO
 CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA
 CREME OF STOCKFISH AND POTATOES, ROASTED CIABATTA
 8 €

ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA
 GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN, PINIENKERNEN
 GRILLED VEGETABLES, CAPONATA WITH RAISINS, PINE NUTS
 12,50 €

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA
 BÜFFELMOZZARELLA, SIZILIANISCHE TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL
 BUFFALO MOZZARELLA, SICILIAN TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL
 12 €

VITELLO TONNATO
 KALB, THUNFISCH - KAPERN - SAUCE
 VEAL, TUNA - CAPER SAUCE
 11 €

VITELLO ALLA GENOVESE
 KALB, BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN
 VEAL, BASIL PESTO, PINE NUTS, 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

SARDE IN SAOR SU PANE CARASAU
SARDINEN SÜSS-SAUER AUF SARDISCHES CARASAU-BROT
SARDINE SWEET SOUR, SARDINIAN CARASAU BREAD

ODER

MINISTRONE DI VERDURE, PESTO ALLA GENOVESE
GEMÜSE MINISTRONE, PESTO GENOVESE
VEGETABLES MINISTRONE, PESTO GENOVESE

ODER

INSALATA DI CAMPO CON MAIS E FETA
FELDSALAT MIT MAIS & FETA KÄSE
LAMB'S LETTUCE WITH CORN & FETA CHEESE

2. GANG

PASTA DEL GIORNO
PASTA DES TAGES (SIEHE TAFEL)
PASTA OF THE DAY (SEE BLACKBOARD)

ODER

ROASTBEEF CON POLENTA CROCCANTE E RAGOUT DI ZUCCHINI
ROASTBEEF MIT KNUSPRIGER POLENTA & ZUCCHINI RAGOUT
ROASTBEEF WITH CRISPY POLENTA & ZUCCHINI STEW

ODER

FILETTO DI LUCCIO CON JULIENNE DI VERDURE
E SCHIUMA DI PREZZEMOLO
ZANDERFILET MIT SOMMERGEMÜSE & PETERSILIEN-SCHAUM
PIKE-PERCH FILLET WITH SUMMER VEGETABLES
& PARSLEY FOAM

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

PATATE & PORRI
KALT SERVIERTE CRÈMESUPPE VON KARTOFFELN, LAUCH
COLD SERVED POTATO-LEEK-CREAM

9,50 €

INSALATA

INSALATA GRECA
FRISCHER SALAT, RÖMERSALAT, TOMATEN, FETA KÄSE,
TAGGIASCHE OLIVEN
FRESH SALAD, ROMAN SALAD, TOMATOES, FETA CHEESE,
TAGGIASCHE OLIVE
15 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
VENUSMUSCHELN, SIZILIANISCHEN STRAUCHTOMATEN,
PASSEPIERRE ALGEN
CLAMS, SICILIAN CHERRY TOMATOES, PASSEPIERRE
19 €

TAGLIATELLE CON CANTARELLI E SALSICCIA CROCCANTE
BANDNUDELN, PFIFFERLINGE, KNUSPRIGER SALSICCIA
TAGLIATELLE, CHANTERELLES, CRISPY SALSICCIA
16 €

HAUPTSPEISEN

SPIGOLA
WOLFSBARSCHFILET, TOSKANISCHER BROTSALAT,
TOMATENEMULSION, KNUSPRIGER BASILIKUM
FILET OF SEA BASS, TUSCAN BREAD SALAD, TOMATO EMULSION,
CRISPY BASIL
26 €

MANZO "RUBIA GALLEGA"
GALIZISCHES RIND VOM LAVASTEINGRILL, SALAT VON GRÜNEN
BOHNEN, KARTOFFEL-ZWIEBEL-FILET
GALICIAN BEEF FROM THE LAVA STONE GRILL, GREEN BEANS SALAD,
POTATO-ONION-FILET
32 €