

DESSERT & FORMAGGO

TIRAMISÙ CLASSICO
 À LA IL CALICE
 7,50 €

DESSERTS IM GLAS
 ANANAS – PINEAPPLE
 TIRAMISÙ
 MASCARPONE – FRAGOLE
 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

CAPRESE CON SAN MARZANO POMODORI, BASILICO E CROSTONI
CAPRESE SALAT, SAN MARZANO TOMATEN, BASILIKUM & CROUTONS
CAPRESE SALAD, SAN MARZANO TOMATOES, BASIL & CROUTONS

ODER

GAZPACHO DI POMODORO
TOMATEN GAZPACHO
TOMATO GAZPACHO

ODER

INSALATINA DI FINOCCHIO, ARANCE, RUCOLA E TAGGIASCHE OLIVE
FENCHEL SALAT, RUCOLA, ORANGEN & TAGGIASCA OLIVEN
FENNEL SALAD, ARUGULA, ORANGES & TAGGIASCA OLIVE

2. GANG

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

ODER

SALSICCIA CON ASPARAGI BIANCHI ALLA GRIGLIA
SALSICCIA MIT GEGRILLTEM BEELITZER SPARGEL
SALSICCIA WITH GRILLED BEELITZ ASPARAGUS

ODER

FILETTO DI ORATA CON ISALATINA DI MANGO E CETRIOLO
DORADENFILET MIT MANGO-GURKEN SALAT
SEA BREAM FILET WITH MANGO-CUCUMBER SALAD

ZWEI GÄNGE MENU

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

ZUPPA

GAZPACHO DI PODORI
TOMATEN CONCASSE MIT BASILIKUM GRANITE
TOMATOES CONCASSE WITH BASIL GRANITE
12 €

INSALATA

INSALATA GRECA
GRIECHISCHER SALAT, ROMASALT, TOMATEN-FETA UND TAGGIASCHE OLIVEN
GREEK SALAD, ROMA SALAD, TOMATO FETA AND TAGGIASCHE OLIVE
15 €

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

POLPO DEL MEDITERRANEO
OKTOPUS-KICHERERBSEN PÜREE, CURCUMA, PEPPERONI CRUSCHI
OCTOPUS CHICKPEAS PUREE, CURCUMA, PEPPERONI CRUSCHI
24 €

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