

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 €  
 SANBITTÈ/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 €

**SARDE 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

BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO  
BRESAOLA MIT RUCOLA UND PARMESANFLOCKEN  
BRESAOLA WITH ARAGULA AND PARMESAN FLAKES

ODER

CREMA DI FUNGHI DI STAGIONE CON FORMAGGIO FRESCO  
SAISONALE PILZCREMESUPPE MIT CRÈME FRÂICHE  
SEASONAL MUSHROOMCREAMSOUPE WITH CREME FRAICHE

ODER

VALERIANA CON ANGURIA & FETA  
FELDSALAT MIT WASSERMELONE UND FETAKÄSE  
LAMB'S LETTUCE WITH WATERMELONE AND FETA CHEESE

#### 2. GANG

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

ODER

COSCIETTE DI POLLO CON GATEAU DI PATATE  
GESCHMORTE HÄHNCHENKEULE MIT KARTOFFEL-TÖRTCHEN  
BRAISED CHICKEN LEG WITH POTATOE PIE

ODER

MERLUZZO CON PATE DI OLIVE TAGGIASCHE E CREMA DI PATATE  
DOLCI E ARANCIA  
KABELJAU MIT OLIVEN-TAGGIASCHE-PATÉ UND  
SÜSSKARTOFFEL-ORANGEN-CRÈME  
COD WITH OLIVES-TAGGIASCHE-PATÉ AND SWEET POTATO-  
ORANGE-CREAM

### ZWEI GÄNGE MENU

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

### ZUPPA

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

### INSALATA

INSALATA GRECA  
FRISCHER SALAT VON RÖMERSALAT, TOMATEN, FETA UND  
TAGGIASCHE OLIVEN  
FRESH SALAD, ROMAN 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 CANTARELLI E SALSICCIA CROCCANTE  
BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN UND KNUSPRIGER SALSICCIA  
TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES AND CRISPY SALSICCIA  
16 €

### HAUPTSPEISEN

PULPO DEL MEDITERRANEO  
OKTOPUS-KICHERERBSEN PÜREE, KURKUMA, PAPRIKA CRUSCHI  
OCTOPUS CHICKPEAS PUREE, CURCUMA, PAPRIKA CRUSCHI  
24 €

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