

DESSERT & FORMAGGO

**TIRAMISÙ CLASSICO**  
 À LA IL CALICE  
 7,50 €

**DESSERTS IM GLAS**  
 CHEESE CAKE  
 6 €

**TAJER DI FORMAGGIO**  
 ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE  
 & SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN  
 SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET  
 & SPICY CHUTNEYS, JAMS  
 3 KÄSESORTEN FÜR 12,50 €  
 5 KÄSESORTEN FÜR 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 DI CARNE SALADA 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  
 13 €

**SARDE IN SAOR**  
 SARDINEN SÜSS-SAUER, ZWIEBELN,  
 ROSINEN, PINIENKERNEN  
 VENETIAN STYLE SARDINES, ONIONS,  
 RAISIN, PINE NUTS  
 9,50 €

**BACCALÀ MANTECATO**  
 CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA  
 CREME OF STOCKFISH AND POTATOES, ROASTED CIABATTA  
 9 €

**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  
 12,50 €

**VITELLO ALLA GENOVESE**  
 KALB, BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN, PARMESAN  
 VEAL, BASIL PESTO, PINE NUTS, PARMESAN  
 12,50 €

## MENU PER IL PRANZO

### LUNCHMENU IL CALICE

#### 1. GANG

CUORI DI LATTUGA CON VINAIGRETTE DI TONNO, POMODORINI E PARMIGIANO

ROMANASALT-HERZEN MIT THUNFISCH-VINAIGRETTE  
DATTERINOTOMATEN UND PARMESAN

ROMA HEARTS TUNA-VINAIGRETTE TOMATOS AND PARMESAN

ODER

CARPACCIO DI ANATRA AL BALSAMICO E DRAGONCELLO

ENTEN-CARPACCIO MIT BALSAMICO UND ESTRAGON  
DUCKCARPACCIO WITH BALSAMICO AND ESTRAGON

ODER

CREMA DI FINOCCHIO PATATE E ARANCIA

CREMESUPPE VON FENCHEL-KARTOFFEL MIT ORANGE  
CREAMY FENNEL-POTATO SOUP WITH ORANGE

#### 2. GANG

PASTA DEL GIORNO

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

ODER

SCHIENA DI VITELLO CON FUNGHI OSTRICA E PATATE AL  
ROSMARINO

KALBSRÜCKEN MIT ROSMARIN-KARTOFFELN UND  
KRÄUTERSEITLINGEN

VEAL WITH ROSMARIN-POTATOS AND OYSTER-MUSHROOMS

ODER

FILETO DI ORATA CON CAPONATA E POLENTA CROCCANTE

DORADENFILET MIT AUBERGINEN-CAPONATA UND GEBRATENER  
POLENTA

GILTHEAD WITH EGGPLANT-CAPONATA AND FRIED POLENTA

### ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 16 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 19 €

### ZUPPA

MINISTRONE INVERNALE  
WINTERLICHE GEMÜSESUPPE  
WINTER VEGETABLE SOUP  
9,50 €

### INSALATA

INSALATA DI PUNTARELLE  
FRISCHER PUNTARELLE SALAT  
MIT CANTABRIEN-SARDELLEN & KNOBLAUCH  
FRESH PUNTERELLE SALAD WITH CANTABRIEN-ANCHOVIES & GARLIC  
13 €

### PASTA

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

TAGLIATELLE CON RAGOUT DI CINGHIALE  
TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT  
TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT  
15 €

### HAUPTSPEISEN

ORATA  
AUF DER HAUT GEBRATENE WILDFANG-DORADE  
MIT ROMANESCO-TÖRTCHEN, WIRSING & SARDELLEN  
WILDFANG GILTHEAD FRIED ON THE SKIN WITH ROMANESCO-TARTLET,  
SAVOY & ANCHOVIES  
25 €

ENTRECÔTE AMERICANO  
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE MIT SPINATPÜREE,  
PILZEN & BALSAMICO-ZWIEBELN  
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE WITH SPINACH PUREE,  
MUSHROOMS & BALSAMICO-ONIONS  
32 €