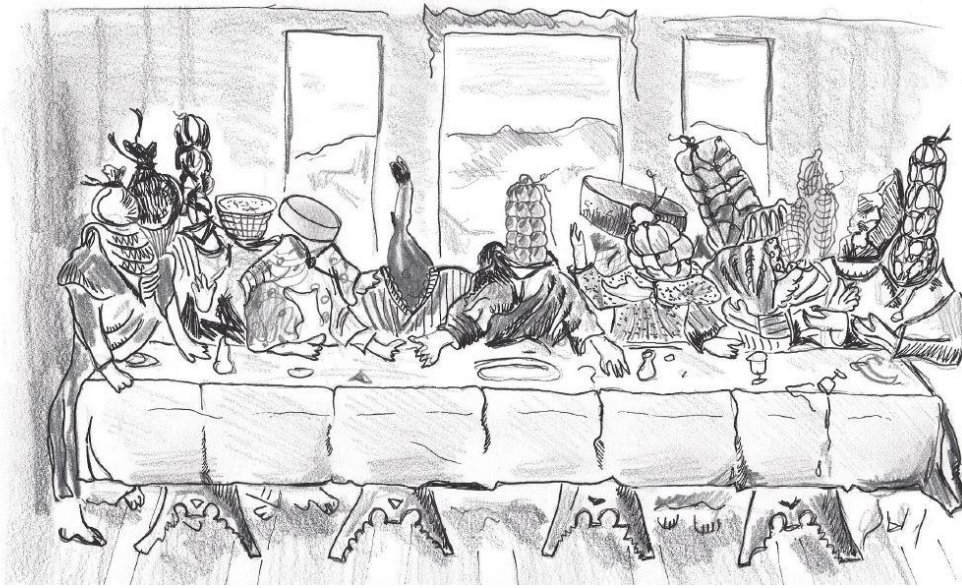


Aperitivo



VERMOUTH

MUNTANER AUS MALLORCA WEISS/ROT
MORTADELLA UND OLIVEN

6.00 €
7.00 €

EXKLUSIVE SCHAUMWEINE - CANTINA DELLA VOLTA, ROMAGNA

2013 ROSÉ - CANTINA DELLA VOLTA EMILIA ROMAGNA	9,00 €
N/A CHAMPAGNE BRUT RESERVE - CHARLES HEIDSIECK CHAMPAGNE	15,00 €
DAZU PARMIGIANO E LARDO ALTER PARMESAN DOP RISERVA & LARDO DI COLONNATA	9,50 €

DRINKS

CIPRIANIS/ORIGINAL BELLINI - PFIRSICH & PROSECCO	9,00 €
BIANCOROSSO SPRITZ	7,50 €
NEGRONI - TANQUERAY, COCCHI, CAMPARI	12,00 €
DAZU CROSTINI, SALSA VERDE, ANCHOVIS DE CANTABRIA	8,00 €

CICHETTI

BACCALÀ MANTECATO

CRÈME VOM STOCKFISCH UND KARTOFFELN, GERÖSTETES CIABATTA
9.00 €

BRUSCHETTA

TOMATE, BASILIKUM & ÖLIG EXTRA VERGINE
8,50 €

PROSCIUTTO D'OSVALDO

MILD GERÄUCHERTER SCHINKEN AUS FRIULI D.O.P
12,50 €

CEVICHE DI HAMACHI

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE MIT MANGO,
AVOCADO, KÖRFLÄNDER & CHILIF
13,00 €

TAJER TRADIZIONALE
WURST-, SCHINKEN- UND ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN SELEKTION
14,50 €

FORMAGGI MISTI
VARIATION VON AROMATISCHEM ROHMILCHKÄSE
17,00 €

SARDINE IN SAOR
SARDINEN SÜSS-SAUER EINGELEGT MIT ZWIEBELN, ROSINEN & PINIENKERNE
9,50 €

MORTADELLA E OLIVE VERDI
MORTADELLA UND GRÜNE OLIVEN
7,00 €

PARMIGIANO E LARDO
ALTER PARMESAN DOP RISERVA & LARDO DI COLONNATA
8,50 €



VERY BEST WINES BY THE GLAS -----
SPUMANTE

2013 ROSÉ - CANTINA DELLA VOLTA EMILIA ROMAGNA 9,00 €
N/A CHAMPAGNE BRUT RESERVE
- CHARLES HEIDSIECK CHAMPAGNE 15,00 €

WEISS WEIN (0,1L) -----

2012 SAUVIGNON RESERVE - FALKENSTEIN ALTO ADIGE 9,50 €
2016 CHARDONNAY ST. VALENTIN
- ST. MICHAEL EPPAN ALTO ADIGE 11,50 €
2015 GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF
- HOFSTÄTTER ALTO ADIGE 11,00 €
2015 SERENO PINOT BIANCO - BRAGATO FRIULI 4,50 €
2010 FRIULANO - BRAGATO FRIULI 6,00 €
2016 COLLIO BIANCO - BORGO DEL TIGLIO FRIULI 9,00 €
2016 FALANGHINA - PIETRACUPA CAMPANIA 7,00 €
2016 SOAVE CLASSICO LA ROCCA - PIEROPAN VENETO 11,00 €

ROSÉ WEIN (0,1L) -----

2017 ROSATO PURPLE ROSE - CASTELLO DI AMA TOSCANA 7,00 €

ROT WEIN (0,1L) -----

2016 PINOT NOIR - CARLOTTO ALTO ADIGE 9,00 €

2015 DOLCETTO - BRUNO GIACOSA PIEMONTE	6,50 €
2016 BARBERA D'ALBA - LA CA'NOVA PIEMONTE	6,00 €
2012 ROSSO ROCCA - BRAGATO FRIULI	6,50 €
2010 NEREUS MONTEPULCIANO - CONTRADA TENNA	9,00 €
2005 SASSELA RISERVA - BALGERA LOMBARDIA	11,50 €
2015 CHIANTI CLASSICO - ISOLE E OLENA TOSCANA	9,00 €
2016 BOLGHERI ROSSO - LE MACCHIOLE TOSCANA	9,00 €
2014 ETNA ROSSO GHAFA NERA - TASCA SICILIA	7,50 €

RARITÄTEN/CORAVIN (0,1L) -----

2014 SASSICAIA - SAN GIUGO TOSCANA	52,00 €
2015 CHARDONNAY GAFA & REY - GAFA PIEMONTE	50,00 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE -----

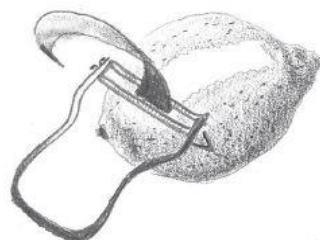
NEGRONI COCCHI VERMOUTH, TANQUARAY, CAMPARI	12,00€
TOM COLLINS TANQUARAY, ZITRONE, SODA, ZUCKER	12,00€
OLD FASHIONED MAKERS MARK, ANGOSTURA, ORANGE, ZUCKER	12,00€
BIANCOROSSO SPRITZ BIANCOROSSO, BITTER, PROSECCO, ANGOSTURA	7,50€

GIN & TONIC

GIN (PREISE ALS GIN TONIC MIT FEVERTREE INDIAN ODER MEDITERRANEAN)	
TANQUARAY - 47%	9,00€
MAMPE - 40%	9,00€
BRANDSTIFTER - 43%	12,00€
MONKEY 47 - 47%	12,00€
HENDRICK'S 44%	12,00€
BOTANIST - 46%	12,00€
DIRKERS - 45%	12,00€
ELEPHANT - 45%	12,00€
THE DUKE - 45%	12,00€
GIN SUL - 43%	12,00€
BRUDERKUSS - 46%	14,00€

VERMOUTHS 5CL

FERDINAUDS SAAR DRY VERMOUTH 18%	5,00€
CONTRATTO BIANCO 17,5%	6,00€
QUINTINYE EXTRA DRY 17%	6,00€
MUNTANER BIANCO 18%	6,00€
MUNTANER ROSSO 18%	6,00€
COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO 16%	6,00€
PONTICA RED 20%	8,00€
VERMOUTH DEF PROFESSORE 18%	8,00€



DIGESTIVI

GRAPPA 2 CL

ASCHERI
GRAPPA DI BAROLO 7,00€
GRAPPA DI NEBBIOLO 7,00€
GRAPPA DI MOSCATO 7,00€
GRAPPA DI DOLCETTO 7,00€

POJER E SANDRI
GRAPPA DI SAUVIGNON 7,00€
GRAPPA DI CHARDONNAY 7,00€
GRAPPA DI TRAMINER 7,00€

TENUTA IL POGGIONE
GRAPPA DI BRUNELLO 9,00€
TIGNANELLO GRAPPA 12,00€

ELIGO DELL'ORNELLATA
GRAPPA 14,00€

DISTILLERIA BERTA
ROCCANIVO 2009 15,00€
TRE SOLI TRE 2009 15,00€
GFULFA 7,00€

MONPRA 7,00€
ELISI 8,00€

BOCCHINO
GRAPPA DI MOSCATO 15,00€
GRAPPA DI BAROLO 16,00€
RISERVA CARLO BOCCHINO 15,00€

AMARI/KRÄUTERLIKÖRE 4CL

NOVECENTO. CARLOTTO 7,50€
LUCANO, PASCALE VENA 5,50€
QUINTESSENZA, NONNINO 7,00€

VODKA 4CL

KETEL ONE 40% 10,00€
GREYGOOSE 40% 12,00€

OBST DESTILLATE 2 CL

A. J. DIRKER
HASELNUSS 7,00€
ZIMT APFELBRAND 7,00€
HIMBEER-GEIST 7,00€
MIRABELLENWASSER 7,00€
KIRSCHWASSER 7,00€
WILLIAMS CHRIST
BIRNENBRAND 7,00€

ZIEGLER WILLIAMS BIRNE 10,00€
ZIEGLER SAUER KIRSCH 10,00€

POJER E SANDRI
PFLAUME 8,00€
BIRNE 8,00€

MALT WHISKY 4 CL

AUCHENTOSCHAN
12 YRS. 40% 10,00€
GLENMORANGIE
12 YRS. 46% 13,00€
OBAN WEST 14 YRS. 43% 12,00€
MACALLAN AMBER 40% 11,00€
GLENFIDDICH 40% 9,00€
LAGAVULIN 16 YRS. 43% 13,00€
TALISKER 10 YRS. 40% 10,00€
LAPHROAIG 18 YRS. 48% 14,00€

WEINBRÄNDE 4 CL

CARLOS I 40 % 9,00€
TORRES FAJME I SOLERA
30 FAHRE 38 % 18,00€
HENNESSY FINE DE COGNAC
40 % 12,00€

RUM 4 CL

HAVANA 7 FAHRE 40% 9,00€
ZACAPA SOLERA
23 FAHRE 40% 14,00€
LIMONCELLO 2CL 5,00€

FOOD

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN,
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND,
VITELLO TONNATO, VITELLO GENOVESE,
AROMATISCHER ROHMILCHKÄSE,
MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL
20 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSIA ROSA
CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE MIT AVOCADO & MANGO
CRÈME VON STOCKFISCH UND KARTOFFELN
SAUTIERTER MIESMUSCHELN
GESCHMORTE MOSCARDINI
CARPACCIO VOM THUNFISCH
38 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

VITELLO TONNATO

MIT THUNFISCH-KAPERNSAUCE
12,50 €

VITELLO ALLA GENOVESE

MIT BASILIKUMPESTO & PARMESAN
12,50 €

INSALATA DI BURRATA

BURRATA, KONFIERTER TOMATEN, STAUDENSELLERIE & KORIANDER
15,00 €

BATTUTA DI FILETTO GALLEGO

RINDERFILET CARPACCIO STYLE MIT SARDELLEN, KAPERN,
SELLERIE & ZITRONENZESTEN
19,00 €

CARPACCIO DI TONNO

THUNFISCH CARPACCIO MIT ZITRONE
16,00 €

ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA

GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN & PINIENKERNEN
12,50 €

GERICHTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

VENUSMUSCHELN, SICILIANISCHE STRAUCHTOMATEN & PASSEPIERE ALGEN
19,00 €

TORTELLONI

MIT KALBSFLEISCH GEFÜLLTE TORTELLONI
MIT PILZEN & SCHWARZEN TRÜFFELN
17,00 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

DER KLASSIKER UND BEST OF CITY
MIT SPECK D'OSVALDO, EIGELB & PARMESAN
17,50 €

GRATA
AUF DER HAUT GEBRATENE WILDFANG-DORADE
MIT ROMANESCO-TÖRTCHEN, WIRSING UND SARDELLEN
29,00 €

BRASATO D'AGNELLO
GESCHMORTE LAMMKEULE MIT GEGRILLTEM LAUCH, TOPINAMBUR-CRÈME,
ZITRONENGRAS-GRANATAPFEL-SÜS
27,00 €

ENTRECÔTE AMERICANO
BLACK-ANGUS USA ENTRECÔTE MIT SPINATPÜREE,
PILZEN & BALSAMICO-ZWIEBELN
38,00 €

DESSERT -----

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA FL CALICE
7,50 €

DESSERTS IM GLAS
TAGESDESSERT
6,00 €

TAJER DI FORMAGGIO
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN,
PIKANTE & SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN
3 KÄSESORTEN FÜR 12,50 €
5 KÄSESORTEN FÜR 17,00 €

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 €
PERETTI 0,25 L	4,00 €
COCA - COLA/LIGHT 0,20 L	3,50 €
SANBITTER/CRODINO 0,10 L	3,50 €
ORANGENLIMONADE 0,33 L	4,00 €
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 im KÄNNCHEN/KANNE

4,50 €

Enoteca Il Calice
Walter-Benjamin-Platz 4, 10629 Berlin
Email : restaurant@ilcalice.de
Telefon : +49 30 324 2308