

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA 0,75 L 7,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA 0,25 L 3,50 €

CARLSBERG 0,30 L 4,00 €
PORETTI 0,25 L 4,00 €

COCA – COLA 0,20 L 3,50 €
SANBITTÈR/CRODINO 0,10 L 4,00 €
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 4,00 €
CAPPUCCINO 4,00 €
ESPRESSO 3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO 3,50 €
ESPRESSO DOPPIO 4,50 €
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO 5,00 €
LATTE MACCHIATO 5,00 €
TEE
ASSAM DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA 5,00 €

MENU DEGUSTAZIONE
IL CALICE

EINE RUNDREISE DURCH ITALIENS KULINARIK
MIT DEUTSCHEM EINFLUSS

PRÄSENTIERT VON
ROBERTO SANNINO & NITYA KOSTKA

AMUSE BOUCHE
IL BANCO E I NOSTRI SALUMI

TARTARE DI FASSONA
PIEMONTESESCHES RINDER TARTAR, PARMESAN, HASELNÜSS,
GETROCKNETE TOMATE, EI-CREME, BRIOCHE
BEEF TATAR, HAZELNUT, PARMESAN CHEESE, DRIED TOMATO,
EGG CREME, BRIOCHE
2010 Friulano, „Riserva Privata“, Bragato, Collio Friaul

CHICCHE DI PATATE E ZAFFERANO
KARTOFFEL GNOCCHI, WILDER SPARGEL, SAFRAN, ZUCCHINI,
STRACCIATELLA, MINZE
POTATO GNOCCHI, WILD ASPARAGUS, SAFRON, ZUCCHINI,
STRACCIATELLA CHEESE, MINT
2017 Sylvaner, Manni Nössing, Eisacktal Südtirol

BRANZINO
WOLFSBARSCHFILET, AUBERGINE, OLIVEN TAPENADE,
PETERSILIEN SALAT
FILLET OF SEA BASS, EGGPLANT, OLIVE TAPENADE,
PARSLEY SALAD
2016 Sauvignon, Falkenstein, Vinschgau Südtirol

PRE DESSERT

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO
WEISSE SCHOCKOLADE, HIMBEERSCHAUM, PISTAZIEN
WHITE CHOCOLATE, RASBERRY- FOAM, PISTACHIOS

5 Gang Menü
inklusive Weinbegleitung

Bezüglich allergischer Zutaten liegt eine Karte zur Einsichtnahme bereit.
Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Personal.

IL CALICE CLASSICI

A LA CARTE

ANTIPASTI EMPFEHLUNGEN_____

VITELLO TONNATO
THUNFISCH-KAPERNSAUCE
SLICES OF VEAL,
TUNA SAUCE, CAPERS

VITELLO ALLA GENOVESE
BASILIKUM PESTO, PARMESAN,
PINIENKERNE
SLICES OF VEAL, BASIL PESTO,
PARMESAN, PINE NUTS

ZUPPETTA DI PANZANELLA
KALTE ESPUMA VON DATTELTOMATEN,
BROT, SARDELLEN, KAPERN, ZWIEBELN
COLD TOMATO FOAM SOUP, BREAD, ANCHOVY, CAPERS, ONION

ALICI MARINATE
MARINIERTE SARDELLEN, STRACCIATELLA,
KNOBLAUCH, CHILI, PETERSILIE
MARINATED ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE,
GARLIC, CHILLI, PARSLEY

TARTARE DI FASSONA
PIEMONTESISCHES RINDER TARTAR,
PARMESAN, HASELNÜSS,
GETROCKNETE TOMATE, EI-CREME,
BRIOCHE
BEEF TATAR, HAZELNUT, PARMESAN
CHEESE, DRIED TOMATO,
EGG CREME, BRIOCHE

CEVICHE DI RICCIOLA
CEVICHE VON DER
GELBFLOSSENMAKRELE,
MANGO, AVOCADO, KORIANDER,CHILI
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO,
AVOCADO, CILANTRO, CHILLI

PASTA_____

CULURGIONES
SARDISCHE RAVIOLI, ROTE GARNELEN, TOMATEN,
KORIANDER, SARDELLEN ESSENZ
SARDINIAN STYLE RAVIOLI, RED PRAWN, TOMATO,
CILANTRO, ANCHOVY ESSENCE

PACCHERI ALL´AMATRICIANA
PACCHERI GEFÜLLT MIT RICOTTA, GUANCIALE,
DATTELTOMATEN, ZWIEBELN
STUFFED PACCHERI WITH RICOTTA CHEESE, PANCETTA,
TOMATO, ONION

CHICCHE DI PATATE E ZAFFERANO
KARTOFFEL GNOCCHI, WILDER SPARGEL, SAFRAN, ZUCCHINI,
STRACCIATELLA, MINZE
POTATO GNOCCHI, WILD ASPARAGUS, SAFRON, ZUCCHINI,
STRACCIATELLA CHEESE, MINT

PESCE_____

BRANZINO
WOLFSBARSCHFILET, AUBERGINE, OLIVEN TAPENADE,
PETERSILIEN SALAT
FILLET OF SEA BASS, EGGPLANT, OLIVE TAPENADE, PARSLEY SALAD

CARNE_____

FILETTO DI MANZO
RINDERFILET, SALSA VERDE MAYONNAISE, HAUSGEMACHTE
KARTOFFELCHIPS, PIMENTOS DEL PEQUILLO
BEEF FILLET, ITALIAN HERB MAYONNAISE, HOMEMADE POTATO CHIPS,
MARINATED SWEET PEPPER

VEGETARIANO_____

ASPARAGI BIANCHI
WEISSER SPARGEL, POCHIERTES EI, HOLLANDAISE SAUCE,
DOBBIACO KÄSE
WHITE ASPARAGUS, POACHED EGG, HOLLANDAISE SAUCE,
DOBBIACO CHEESE

I NOSTRI TAJERI

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE
MARINIERTES GEMÜSE VOM GRILL

(MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

WOLFSBARSCHTARTAR-PFIRSICH-MAJORAN-GRÜNE TOMATEN
GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSA ROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
MARINIERTE SARDELLEN & STRACCIATELLA
OCTOPUS, KICHERERBSEN, TOMATENSALSA, KORIANDER
GEBEIZTER LACHS, ZUCCHINE ALLA SCAPECE

(MINIMUM 2 PORTIONEN)