

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 €
SANBITTÈ/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
Prosecco Superiore, Trevisiol, Valdobbiadene Veneto

POLPO
OKTOPUS, CANTALOUPE MELONE,
OCHSENHERZ TOMATE, KORIANDER, OLIVE
OCTOPUS, CANTALOUPE MELON,
OX-HEART TOMATO, CILANTRO, OLIVE
2018 Roero Arneis, Bruno Giacosa, Piemont

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

CONCHIGLIE ESTIVE
CONCHIGLIE PASTA ALL OLIO, AUBERGINEN-CREME, RICOTTA,
SPECK, SORRENTO TOMATE, MAJORAN
PASTA SHELLS, EGGPLANT CREME, RICOTTA CHEESE,
PORK SUSAGE, TOMATO FROM SORRENT, MARJORAM
2018 Etna Bianco Carricante, Tasca, Sizilien

SEPPIA
MITTELMEER SEPIA, KARTOFFELSTAMPF,
FRIGGITELLI PAPRIKA, GURKE, ZITRONENVERBENE
MEDITERANEAN SEA SEPIA, POATO MASH,
SOUTH ITALIAN GREEN PEPPER, CUCUMBER, VERBENA
2018 Vermentino Codice V, Mazzei, Toscana

PRE DESSERT
CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO
WEISSE SCHOCKOLADE, HIMBEERSCHAUM, PISTAZIEN
WHITE CHOCOLATE, RASPBERRY- FOAM, PISTACHIOS

5 Gang Menü 75 €
inklusive Weinbegleitung 115 €

IL CALICE CLASSICI

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

14 €

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

14 €

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

20 €

INSALATA DI BURRATA
KONFIERTE TOMATEN,
STAUDENSELLERIE, KORIANDER
CONFIT OF TOMATOE, CELERY,
CORIANDER

16 €

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

15 €

POLPO
OKTOPUS, CANTALOUNP MELONE,
OCHSENHERZ TOMATE,
KORIANDER, OLIVE
OCTOPUS, CANTALOUNP MELON,
OX-HEART TOMATO,
CILANTRO, OLIVE

18 €

I NOSTRI TAJERI

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE
EINGELEGTES GEMÜSE VOM GRILL
CAPONATA
+ UNSEREN IL CALICE BROTKORB

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

WOLFSBARSCHTARTAR-PFIRSICH-MAJORAN-GRÜNE TOMATEN
GEGRILLTE GARNELEN MIT SALSA ROSA
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
MAZZARA GARNELEN CARPACCIO
OCTOPUS, CANTALOUNP MELONE, TOMATE, KORIANDER, OLIVE
GEBEIZTER LACHS, ZUCCHINE ALLA SCAPECE
+ UNSEREN IL CALICE BROTKORB

44 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

A LA CARTE

ANTIPASTI EMPFEHLUNGEN

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

15 €

GAMBERO IN CAPRESE
ROHE MAZZARA GARNELEN, MOZZARELLA ESSENZ, BASILIKUM ÖL,
OCHSENHERZ TOMATE
RAW MAZZARA PRAWNS, MOZZARELLA ESSENCE, BASIL OIL,
OX-HEART TOMATO

19 €

PASTA

CULURGIONES
SARDISCHE RAVIOLI, ROTE GARNELEN, KURKUMA, TOMATE,
SARDELLEN ESSENZ, BASILIKUM
SARDINIAN STYLE RAVIOLI, RED PRAWN, TURMERIC, TOMATO,
ANCHOVY ESSENCE, BASIL

21 €

CONCHIGLIE ESTIVE
CONCHIGLIE PASTA ALL OLIO, AUBERGINEN-CREME, RICOTTA,
SPECK, SORRENTO TOMATE, MAJORAN,
PASTA SHELLS, EGGPLANT CREME, RICOTTA CHEESE, PORK SUSAGE,
TOMATO FROM SORRENT, MARJORAM

16 €

SPAGHETTI ALLE ALICI
SPAGHETTI VON BENEDETTO CAVALIERI, BASILIKUM CREME, MINZE,
MARINIERTE SARDELLEN
SPAGHETTI FROM BENEDETTO CAVALIERI, BASIL CREME, MINT,
MARINATED ANCHOVIES

18 €

PESCE

BRANZINO
WOLFSBARSCHFILET, AUBERGINE, OLIVEN TAPENADE, TOMATE
PETERSILIEN
FILLET OF SEA BASS, EGGPLANT, OLIVE TAPENADE, TOMATO, PARSLEY

30 €

SEPPIA
MITTELMEER SEPIA, KARTOFFELSTAMPF, FRIGGITELLI PAPRIKA,
GURKE, ZITRONENVERBENE
MEDITERANEAN SEA SEPIA, POTATO MASH,
SOUTH ITALIAN GREEN PEPPER, CUCUMBER, VERBENA

31 €

CARNE

SCHIENA DI CHIANINA
CHIANINA RINDERRÜCKEN, ENDIVIE, APRIKOSEN GEL, AUSTERNPILZ
CHIANINA BEEF BACK, ENDIVE, APRICOT GEL, OYSTER MUSHROOM

46 €

ROLLE DI CONIGLIO
KANINCHEN ROULADE, GARNELE, ENDIVIE, ROSINE, PINIENKERNE, REIS
RABBIT ROULADE, PRAWN, ENDIVE, RAISIN, PINE NUTS, RICE

29 €