

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

RAVIOLI E ZUCCA
RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA, KÜRBIS, CHILI, SALBEI, KAFFEE
RAVIOLI STUFFED WITH SHEEP RICOTTA, PUMKIN,
CHILLI, SAGE, COFFEE
2018 Etna Bianco Carricante, Tasca, Sizilien

PETTO D'ANATRA
ENTENBRUST, KARTOFFEL-SOUFFLE, PROVOLA, TOMATE,
LAVENDEL, ORANGEN-KARAMELL
DUCK BREAST, POTAO-SOUFFLE, PROVOLA CHEESE, TOMATO,
LAVENDER, ORANGE-CARAMEL
2018 Vermentino Codice V, Mazzei, Toscana

PRE DESSERT

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

4 Gang Menü 69 €
inklusive Weinbegleitung 104 €

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 €

**IL CALICE
BROTKORB**
3,50 €

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

20 €

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

15 €

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

16 €

POLPO
OKTOPUS, HUMMUS, SALSA,
KORIANDER
OCTOPUS, HUMMUS, SALSA,
CILANTRO

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
+ IL CALICE BROTKORB
23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

WOLFSBARSCHTARTAR-PFIRSICH-MAJORAN-GRÜNE TOMATEN
GEGRILLTE GARNELEN
CEVICHE VON GELBFLOSSENMAKRELE
MIT AVOCADO & MANGO
SAUTIERTE VENUSMUSCHELN
OCTOPUS, HUMMUS, SALSA, KORIANDER
GEBEIZTER LACHS, ROTE BEETE, HIMBEERE
+ IL CALICE BROTKORB
44 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

A LA CARTE

ANTIPASTI EMPFEHLUNGEN

CAVOLFIORE E ROSMARINO
BLUMENKOHL CREME-SUPPE, OLIVE, ROSMARIN
CAULIFLOWER CREME SOUP, OLIVE, ROSMARY

13 €

GAMBERO DI MAZZARA
ROHE MAZARA GARNELEN, SELLERIE,
ANCHOVY MAYONNAISE, KORIANDER
RAW MAZARA PRAWNS, CELERY, ANCHOVI MAYONNAISE, CILANTRO

21 €

PASTA

GNOCCHI DI RICOTTA, VONGOLE E SPINACI
RICOTTA GNOCCHI, VENUSMUSCHEL, SPINAT, ZITRONE
RICOTTA CHEESE GNOCCHI, CLAMS, SPINACH, LEMON

21 €

SPAGHETTONI ALLA NDUJA
SPAGHEETONI BENEDETTO CAVALIERI, GELBE DATTEL TOMATE,
NDUJA (PIKANT), PECORINO, OLIVE
SPAGHETTONI FROM BENEDETTO CAVALIERI,
YELLOW TOMATO, NDUJA-SAUSAGE (SPICY),
PECORINO CHEESE, OLIVE

18 €

RAVIOLI E ZUCCA
RAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHAFS-RICOTTA, KÜRBIS, CHILI, SALBEI, KAFFEE
RAVIOLI STUFFED WITH SHEEP RICOTTA, PUMPKIN,
CHILLI, SAGE, COFFEE

17 €

PESCE

BRANZINO
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, DREIERLEI VOM SELLERIE,
MERRETTICH-MAYONNAISE
SEARD FILLET OF SEA BASS, CELERY-VARIATION,
HORSERADISH-MAYONNAISE

30 €

RANA PESCATRICE
SEEUTEUFEL, BELUGA LINSEN, ANCHOVY BEURRE BLANC,
ZITRONENMELISSE
MONKFISH, BELUGA LENTILS, ANCHOVI BEURRE BLANC, LEMON BALM

31 €

CARNE

USA PRIME BEEF
RÜCKEN VOM USA PRIME BEEF, ROSMARIN KARTOFFEL, STEINPILZE
CHIANINA BEEF BACK, POTATO, PORCINI MUSHROOM

36 €

PETTO D'ANATRA
ENTENBRUST, KARTOFFEL-SOUFFLE, PROVOLA, TOMATE,
LAVENDEL, ORANGEN-KARAMELL
DUCK BREAST, POTATO SOUFFLE, PROVOLA CHEESE, TOMATO,
LAVENDER, ORANGE-CARAMEL

32 €