

## DESSERT & FORMAGGIO

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

**SORBETTO**  
DREIERLEI VOM SORBET  
VARIATION OF DIFFERENT SORBET  
11,5 €

**TAJER DI FORMAGGIO**  
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE  
& SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN  
SELECTION OF RAW MILK CHEESE, SWEET  
& SPICY CHUTNEYS, JAMS

3 KÄSESORTEN FÜR 9 €  
6 KÄSESORTEN FÜR 14 €

**CHEESE WAY TO HEAVEN**  
DEGUSTAZIONE GRAND CRU GUFFANTI  
11 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

## 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 €

Enthält: \* Koffein \*\* Farbstoff

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 €

## ANTIPASTI

### SUPERDEGUSTAZIONE

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

SELECTION OF ITALIAN MEATCUTS  
BEEF CARPACCIO  
VITELLO TONNATO & VITELLO GENOVESE  
AROMATIC RAW MILK CHEESE  
MARINATED GRILLED VEGETABLES, CAPONATA

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

### CARPACCIO DI GAMBERI

MAZZARA GARNELEN CARPACCIO, FRISÉE SALAT, ZITRONEN ÖL  
CARPACCIO FROM MAZZARA PRAWNS, FRISÉE SALAD, LEMON OIL  
21 €

### ANTIPASTO DI VERDURE E CAPONATA

GEGRILLTES GEMÜSE, CAPONATA MIT ROSINEN, PINIENKERNEN  
GRILLED VEGETABLES, CAPONATA WITH RAISINS, PINE NUTS  
14 €

### VITELLO TONNATO

THUNFISCH-KAPERNSAUCE  
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS  
14 €

### VITELLO ALLA GENOVESE

BASILIKUMPESTO, PARMESAN, PINIENKERNEN  
SLICES OF VEAL, BASIL PESTO, PARMESAN, PINE NUTS  
14 €

### CEVICHE DI RICCIOLA

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,  
MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILI  
CEVICE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CORIANDER, CHILLI  
15 €

### INSALATA DI BURRATA

KONFIERTE TOMATEN, STAUDENSELLERIE, KORIANDER  
CONFIT OF TOMATO, CELERY, CORIANDER  
16 €

BEZÜGLICH ALLERGENER ZUTATEN LIEGT EINE KARTE ZUR EINSICHTNAHME BEREIT.  
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSER PERSONAL.

## MENU PER IL PRANZO

### LUNCHMENU IL CALICE

#### 1. GANG

BRESAOLA, RUCOLA, PARMIGGIANO, LIMONE  
GETROCKNETER RINDERSCHINKEN, RUCOLA,  
PARMESAN, ZITRONE  
ITALIAN BEEF HAM, ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE, LEMON

#### ODER

VELLUTATA DI CECI, GAMBERI DI FIUME  
KICHERERBSEN CREME SUPPE, FLUSSKREBSE  
CHICK PEA CREME SOUP, CRAYFISH

#### ODER

INSALATA SPINACI, NOCI, LAMPONI, CAPRINO  
SPINAT SALAT, WALNÜSSE, HIMBEERE, ZIEGENKÄSE  
SPINACH SALAD, WALNUTS, RASPBERRY, GOAT CHEESE

#### 2. GANG

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

#### ODER

POLLO CONFIT CON SEDANO RAPA, BROCCOLI E NOCCIOLE  
KONFIERTES HUHN, KNOLLESELLERIE, BROKKOLI, HASELNUSS  
SLOW COOKED CHICKEN, CELERY ROOT, BROCCOLI, HAZELNUT

#### ODER

MERLUZZO, CREMA DI CAVOLFIORRE, ZUCCA GRIGLIATA  
KABELJAU, BLUMENKOHLCREME, KÜRBIS  
COD FISH, CAULIFLOWER MASH, PUMPKIN

### ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 17,50 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 22 €

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

### ZUPPA

---

**ZUPPA DI CAVOLFIORRE E ROSMARINO**  
BLUMENKOHLCREME-SUPPE, OLIVE, ROSMARIN  
CAULIFLOWER CRÈME SOUP, OLIVE, ROSMARY  
13 €

### PASTA

---

**RAVIOLI**  
HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA,  
KIRSCHTOMATEN, OLIVE  
HOMEMADE RAVIOLI, SPINACH AND RICOTTA FILLING, CHERRY  
TOMATO, OLIVE  
16 €

**PAPPARDELLE AL RAGÚ BIANCO DI VITELLO E MANZO CON FUNGHI MISTI**  
PAPPARDELLE, WEISSES KALBS UND RINDER RAGÚ, PILZE  
PAPPARDELLE, WHITE VEAL AND BEEF RAGÚ, MUSHROOMS  
17 €

**LINGUINE CON LUCCIOPERCA ALLA PUTANESCA**  
LINGUINE, ZANDER-BÄCKCHEN, PUTTANESCA  
LINGUINI, PIKEPERCH, PUTTANESCA SAUCE  
19 €

### HAUPTSPEISEN

---

**BRANZINO**  
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET, DREIERLEI VOM SELLERIE,  
MERRETTICH-MAYONNAISE  
SEARD FILLET OF SEA BASS, CELERY- VARIATION,  
HORSERADISH-MAYONNAISE  
29 €

**FILETTO DI MANZO**  
RINDERFILET, ANCHOVY MAYONNAISE, HAUSGEMACHTE  
KARTOFFELCHIPS, PAPRIKA  
BEEF FILLET, ANCHOVY MAYONNAISE, HOMEMADE POTATO CHIPS,  
BELL PEPPER  
36 €