

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

TACCHINO CON PESTO TRAPANESE  
PUTENSCHNITZEN, ROTES PESTO  
TURKEY SLICES, RED PESTO

ODER

CREMA DI ZUCCA CON SEMI DI ZUCCA E OLIO  
KÜRBISCREMESUPPE, KÜRBISKERNE, KÜRBISKERNÖL  
PUMPKIN CREME SOUP, PUMPKIN SEEDS, PUMPKIN SEED OIL

ODER

BABY ROMANA CON SALSA TONNATA, PARMIGGIANO, CROUTONS  
BABY RÖMERSALAT, THUNFISCH-KAPERN DRESSING,  
PARMESAN, CROUTONS  
BABY ROMAN SALAD, TUNA-CAPER DRESSING,  
PARMESAN CHEESE, TOASTED BREAD

### 2. GANG

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

ODER

FEGATO ALLA VENEZIANA, CIPOLLE, UVETTA E PUREE DI PATATE  
KALBSLEBER VENEZANISCHER ART, ZWIEBEL,  
ROSINEN, KARTOFFELPÜREE  
VENETIAN STYLE CALF LIVER, ONION, RAISIN, POTATO MASH

ODER

POLPO ALLA LUCIANA, SALSA ORIGANO CON  
ZUCCA GRIGLIATA SOTT ACETO  
OKTOPUS, TOMATEN-OREGANO SAUCE,  
GEGRILLTER & EINGELEGTER KÜRBIS  
OCTOPUS, TOMATO-OREGANO SAUCE,  
GRILLED AND PICKLED PUMPKIN

## ZWEI GÄNGE MENU

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

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

### ZUPPA

---

ZUPPA DI CAVOLFIORE E ROSMARINO  
BLUMENKOHLECREME-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  
SEARF 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 €