

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 €
HEINEKEN 0,0 VOL%	0,33 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	3,50 €
COCA – COLA ZERO	0,20 L	3,50 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	4,00 €
TONIC WATER FEVER TREE	0,20 L	4,00 €
GINGER ALE FEVER TREE	0,20 L	4,00 €
APFEL-/ORANGENSAFT BAUER	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR BAUER	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE PROVANT	0,33 L	4,00 €
ORANGENLIMONADE PROVANT	0,33 L	4,00 €

GIAMAICA CAFFÉ

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

FASSONA ALLA PIZZAIOLA
PIEMONTESISCHES RINDER TARTAR, MOZZARELLA-CREME,
MAYONNAISE, OREGANO, SARDELLE
BEEF TATAR, MOZZARELLA CHEESE, MAYONNAISE, OREGANO,
ANCHOVY

TORTELLI ALLE MELANZANE
OLIVE, AUBERGINE, NDUJA(PIKANT), TOMATENESSENZ,
TOMATENSALAT
TORTELLI PASTA, OLIVE, EGGPLANT, NDUJA(SPICY), TOMATO-
CREME, TOMATO SALAD

OMBRINA SELVATICA
ADLERFISCH, MANGOLD, GRANATAPFEL, SEEIGEL, ANANAS
FILLET OF MEAGRE, CHARD, POMEGRANATE, SEA URCHIN,
PINEAPPLE

PRE DESSERT

CREMOSO AL MELONE
CANTALOUPE MELONEN CREME, LIMONCELLO, CRUMBLE
CANTALOUPE MELON CREME, LIMONCELLO, CRUMBLE

4 Gang Menü 75 €
inklusive Weinbegleitung 110 €

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

IL CALICE CLASSICI

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

16 €

INSALATA VERDE
LÖWENZAHN, FRISÉE, RICOTTA,
FEIGE, MANDEL, KNOBLAUCH,
ORANGE
DANDELION, FRISÉE, RICOTTA
CHEESE, FIG, ALMOND, GARLIC,
ORANGE

16 €

**IL CALICE
SAUERTEIG
BROTKORB**
3,50 €

FASSONA ALLA PIZZAIOLA
PIEMONTESISCHES RINDER TARTAR,
MOZZARELLA-CREME, MAYONNAISE,
OREGANO, SARDELLE
BEEF TATAR, MOZZARELLA CHEESE,
MAYONNAISE, OREGANO, ANCHOVY

20 €

CEVICHE DI MUGGINE
CEVICHE VON DER MEERÄSCHE,
AVOCADO, FENCHEL, BOTTARGA,
FREGOLA, CHILI, ZITRONE
CEVICHE FROM MULLET, AVOCADO,
FENNEL, BOTTARGA, FREGOLA,
CHILLI, LEMON

17 €

INSALATA DI BURRATA DOP
BURRATA, TOMATEN VARIATION,
BASILIKUM, TARALLI
BURRATA CHEESE, TOMATO
VARIATION, BASIL

16 €

POLPO
OKTOPUS, TOMATE, ZWIEBEL,
KORIANDER, KARTOFFEL-CREME,
TABASCO
OCTOPUS, TOMATO, ONION,
CILANTRO, POTATO-CREME, TABASCO

18 €

I NOSTRI TAJERI

SUPERDEGUSTAZIONE

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

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

SALUMERIA

TAJER TRADIZIONALE
DREI SALUMI, ZWEI KÄSESORTEN

18 €

MORTADELLA E OLIVE
MORTADELLA, GRÜNE OLIVEN

12 €

PROSCIUTTO D'OSVALDO
ROHER SCHINKEN AUS CORMONS, FRIAUL

16 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"
GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH

16 €

A LA CARTE

PASTA

FETTUCCINE ALLA NERANO
FETTUCCINE GENTILE, BASILIKUMPESTO, ZUCCHINI, PROVOLONE
FETTUCCINE, BASIL PESTO, ZUCCHINI, PROVOLONE CHEESE

17 €

TORTELLI ALLE MELANZANE
OLIVE, AUBERGINE, NDUJA(PIKANT), TOMATENESSENZ,
TOMATENSALAT, ZWIEBEL
TORTELLI PASTA, OLIVE, EGGPLANT, NDUJA(SPICY), TOMATO CREME,
TOMATO SALAD, ONION

18 €

TAGLIOLINI AI GAMBERI
TAGLIOLINI, KNOBLAUCH-CREME, MAZARA GARNELE ROH, LIMETTE
TAGLIOLINI PASTA, GARLIC, PRAWNS FROM MAZARA, LIME

22 €

PESCE

OMBRINA SELVATICA
ADLERFISCH (WILDFANG), MANGOLD, GRANATAPFEL,
SEEIGEL, ANANAS
WILD CAUGHT FILLET OF MEAGRE, CHARD, POMEGRANATE,
SEA URCHIN, PINEAPPLE

29 €

CARNE

FRISONA BBQ
DRY AGED RUMPSTEAK, BBQ SAUCE, WILDKRÄUTER, GURKE,
PETERSILIE, JOGHURT DI BUFALA, BUCHWEIZEN
DRY AGED RUMPSTEAK, BBQ SAUCE, WILD HERB SALAD,
CUCUMBER, PARSLEY, YOGURT FROM BUFFALO MILK

36 €