

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE

8 €

CARROT CAKE
MASCARPONE, KANDIERTE KAROTTE, BASILIKUM
MASCARPONE CREAM CHEESE, CANDIED CARROT, BASIL

6,5 €

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

4 KÄSESORTEN FÜR 14 €
6 KÄSESORTEN FÜR 18 €

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 €

ANTIPASTI

SUPERDEGUSTAZIONE

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

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

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

ZUPPETTA DI JOGURT

KALTE JOGHURT SUPPE, SEPIA, GURKE, GRÜNER TABASCO,
ZITRONE
COLD YOGURT SOUP, SEPIA, CUCUMBER, GREEN TABASCO,
LEMON

14 €

TARTARE DI POMODORO

TOMATEN-TARTAR, AVOCADO, OLIVEN, ZWIEBEL
TOMATO TARTAR, AVOCADO, OLIVE, ONION

14 €

VITELLO TONNATO

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

16 €

VITELLO ALLA GENOVESE

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

16 €

CHIANINA IN PULLED

PULLED BEEF VOM CHIANINA RIND (GERÄUCHERT), PILZE,
ROSMARIN, FETA
PULLED CHIANINA BEEF (SMOKED), MUSHROOM, ROSEMARY,
FETA CHEESE

15 €

INSALATA DI BURRATA DOP

BURRATA, TOMATEN VARIATION, BASILIKUM, TARALLI
BURRATA CHEESE, TOMATO VARIATION, BASIL, TARALLI

16 €

MENU PER IL PRANZO

UNSERE EMPFEHLUNGEN

LUNCHMENU IL CALICE

PASTA

1. GANG

LINGUA DI VITELLO, PUREE DI PERE, INSALATA RICCIA, MADORLE
KALBSZUNGE IN SCHEIBEN, BIRNEN CREME,
FRESÉE SALAT, MANDEL
SLICED VEAL TONGUE, PEAR PUREE, FRISÉE LETTUCE, ALMOND

ODER

INSALATA ANGURIA, FETA, MISTICANZA, OLIVE,
DRESSING SENAPE E MIELE
WASSERMELONE, FETA, WILDKRÄUTER, OLIVE,
HONIG-SENF DRESSING
WATERMELON, FETA CHEESE, WILD HERB SALAD, OLIVE,
HONEY-MUSTARD DRESSING

2. GANG

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

ODER

CALAMARO SABBIATO, MANGO, ZUCCHINE, ROSMARINO,
MAYO AL LIME
PANIERTER CALAMARO, MANGO, ZUCCHINI, ROSMARIN,
LIMETTEN MAYO
SQUID COVERED IN BREADCRUMBS, MANGO, ZUCCHINI,
ROSEMARY, LIME MAYONNAISE

ODER

SUPREMA DI POLLO, MELANZANA BRUCIATA,
GAZPACHO VERDE, POP CORN
HÄHNCHEN SUPREME, AUBERGINE, GRÜNE GAZPACHO,
POPCORN
CHICKEN SUPREME, EGGPLANT, GREEN GAZPACHO, POPCORN

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND ZITRONE,
ZUCCHINI-CREME
HOMEMADE RAVIOLI, LEMON AND RICOTTA FILLING,
ZUCCHINI CRÈME

16 €

TAGLIATELLE, PESTO DI PISTACCHIO, OMBRINA, POMODORINI, LIMONE
TAGLIATELLE, PISTAZIEN PESTO, ADLERFISCH, CONFIERTE TOMATE,
ZITRONE

TAGLIATELLE, PISTACHIO PESTO, MEAGRE, DRIED TOMATO, LEMON

19 €

SPAGHETTI, PESTO DI MELANZANE, BURRATA, SPECK
SPAGHETTI, AUBERGINEN PESTO, BURRATA,
TIROLER SPECK

SPAGHETTI, GRILLED EGGPLANT PESTO, BURRATA,
TYROL STYLE SPECK

17 €

HAUPTSPEISEN

SALMONE

LACHSFILET, KARTOFFEL-CRÈME, MANGOLD, SARDELLE
SEARD FILLET OF SALMON, POTATO CRÈME, CHARD, ANCHOVY

27 €

ENTRECOTE

ENTRECÔTE, AUBERGINE, GETROCKNETE TOMATE, GRÜNE PAPRIKA,
ZWIEBEL

ENTRCOTE, EGGPLANT, DRIED TOMATO, GREEN PAPRIKA, ONION

29 €

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 19 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 24 €