

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE

8 €

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 €
SANBITTÈR/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 PROVIANT 0,33 L 4,00 €
ORANGENLIMONADE PROVIANT 0,33 L 4,00 €

GIAMAICA CAFFÈ

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
CAPONATA

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

23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

**SALMONE IN GRAVLAX, GRANITA AL LIMONE, CETRIOLO,
TABASCO VERDE, MELA VERDE**
GEBEIZTER LACHS, ZITRONENGRANITÉ, GURKE,
GRÜNER TABASCO, GRÜNER APFEL
CURED SALMON, LEMON SLUSH, CUCUMBER, GREEN TABASCO,
GREEN APPLE

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

1. GANG

PULLED BEEF, PESCA. CREMA DI ZUCCA
PULLED BEEF, PFIRSICH, KÜRBISCREME
PULLED BEEF, PEACH, PUMPKIN CREME

ODER

INSALATA VALERIANA, MELAGRANA, DRESSING ALLA MELA,
ARACHIDI, CHIPS DI RISO
FELDSALAT, GRANATAPFEL, APFELDRESSING, ERDNUSS,
REIS-CHIP
LAMB´S LETTUCE, POMEGRANATE, APPLE DRESSING, PEANUT,
RICE-CHIP

2. GANG

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

ODER

SALMONE AL FARRO, CREMA DI SEDANO E LIME, PEPERONE
LACHS, DINKEL, SELLERIE-LIMETTEN CRÈME, PAPRIKA
SALMON, SPELT, CELERY-LIME CRÈME, PAPRIKA

ODER

PETTO D´ANATRA, SALSA ALL ARANCIA E ZAFFERANO,
RADICI DI PREZZEMOLO, TOPINAMBUR
ENTENBRUST, ORANGEN-SAFFRAN SAUCE, PETERSILIENWURZEL,
TOPINAMBUR
DUCK BREAST, ORANGE-SAFFRON SAUCE, PARSLEY ROOT,
TOPINAMBUR

ZWEI GÄNGE MENU

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

DESSERT SPECIAL

CHEESECAKE SCOMPOSTA
DEKONSTRUIERTER CHEESECAKE
DECONSTRUCTED CHEESECAKE

6,5 €

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E ZUCCA

HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND ZITRONE,
KÜRBIS-CREME
HOMEMADE RAVIOLI, LEMON AND RICOTTA FILLING,
PUMPKIN-CREME

16 €

LINGUINE COZZE, PECORINO, PEPERONE CRUSCO
LUNGUINE, MIESMUSCHELN, KNOBLAUCH, CHILLI, PECORINO,
GETROCKNETE PAPRIKA
LUNGUINE, MUSSELS, GARLIC, CHILI, PECORINO CHEESE,
DRIED ITALIAN PAPRIKA

19 €

PAPPARDELLE AI SEMI DI FINOCCHIO, RAGU DI MAIALE, CIPOLLOTTO, CANTARELLI, PROVOLONE

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT FENCHEL SAMEN, SPANFERKEL
RAGÙ, PFIFFERLINGE, FRÜHLINGSZWIEBEL, PROVOLONE
HOMEMADE PAPPARDELLE WITH FENNEL SEEDS, MINCED PORK,
CHANTERELLES, SPRING ONION, PROVOLONE CHEESE

18 €

HAUPTSPEISEN

BRANZINO

WOLFSBARSCH, TAPIOKA, BAGNA CAUDA (ANCHOVY SAUCE), ZWIEBEL
SEA BASS, TAPIOCA, BAGNA CAUDA (ANCHOVY SAUCE), ONION

29 €

PICANHA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

PICANHA VOM KALB, PAPRIKA, PASTINAKE, JOGHURT
RUMP CAP STEAK, PAPRIKA, PARSNIP, YOGURT

29 €