

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE

9 €

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 €
BITTER LEMON FEVER TREE	0,20 L	4,00 €
APFELSAFT NATURTRÜB BAUER	0,20 L	3,50 €
ORANGENSAFT BIO 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)

INSALATA DI BRANZINO

WEISSKOHL, CANNELLINI BOHNE, WOLFSBARSCH, ZWIEBEL,
LIMETTE, KORIANDER
CABBAGE, CANNELLINI BEANS, SEA BASS, ONION, LIME,
CORIANDER

15 €

TARTARE DI RAPA ROSSA

ROTE BEETE TARTAR, SELLERIE, BUTTERMILCH, KROKANT, MANDARINE
BEETROOT TARTAR, CELERY, BUTTERMILK, BRITTLE, TANGERINE

15 €

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 €

CREMA DI CAVOLFIORE

BLUMENKOHL CREMESUPPE, OLIVE, ROSMARIN-ÖL, NDUJA (PIKANT)
CAULIFLOWER CRÈME SOUP, OLIVE, ROSEMARY OIL, NDUJA (SPICY)

14 €

INSALATA DI BURRATA DOP

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

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

FRITTATA DI MACCHERONI, CREMA DI BURRATA E OLIVE NERE
MACCHERONI OMELETT, BURRATA CREME, SCHWARZE OLIVEN
MACCHERONI OMELETTE, BURRATA CREME, BLACK OLIVES

ODER

INSALATA DI CAMPO, CECI, POMODORINI, SCALOGNO,
PREZZEMOLO E LIMONE
FELDSALAT, KICHERERBSEN, TOMATEN, SCHALOTTEN,
PETERSILIE, ZITRONE
LAMB LETTUCE, CHICKPEA, TOMATOES, SHALLOTS, PARSLEY,
LEMON

ODER

CREMA DI FINOCCHIO, PATATE E ZESTE D'ARANCIA
FENCHEL CREMESUPPE, KARTOFFELN, ORANGENZESTE
CREAMY FENNEL SOUP, POTATOES, ORANGE ZEST

2. GANG

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

ODER

ORATA IN SALSA SFINCIONE, CHIPS DI TOPINAMBUR E RICOTTA
DORADE, SALSA SFINCIONE, TOPINAMBURCHIPS, RICOTTA
SEA BREAM, SALSA SFINCIONE, TOPINAMBUR CHIPS, RICOTTA

ODER

SPINACINO DI MANZO, CACIO E PEPE, POMODORI SECCHI E
CAVOLO RICCIO
BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND, GETROCKNETE TOMATEN,
CACIO E PEPE, GRÜNKOHL
BEEF, CACIO E PEPE, DRIED TOMATOES, KALE

ZWEI GÄNGE MENU

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

DESSERT SPECIAL

TORTA DI MELE, MANDORLE E GELATO ALLA VANIGLIA
APFELKUCHEN, MANDELN, VANILLEEIS
APPLE PIE, ALMONDS, VANILLA ICE CREAM

6,5 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E ZUCCA

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

16 €

LINGUINE CON RAGÚ DI POLPO

LUNGUINE, OKTOPUS-RAGOUT, TOMATE, OLIVE
LUNGUINE, OCTOPUS-RAGOUT, TOMATO, OLIVE

19 €

PAPPADELLE AI SEMI DI FINOCCHIO, RAGU DI MAIALE, CIPOLLOTTO, FUNGHI DI STAGIONE, PROVOLONE

HAUSGEMACHTE PAPPADELLE MIT FENCHELSAMEN, SPANFERKEL -
RAGOUT, SAISONELLE PILZEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, PROVOLONE
HOMEMADE PAPARDELLE WITH FENNEL SEEDS, MINCED PORK,
SEASONAL MUSHROOMS, SPRING ONION, PROVOLONE CHEESE

18 €

HAUPTSPEISEN

SALMONE AL FARRO

LACHSFILET CONFIERT, GEPUFFTER DINKEL, PAPRIKA,
KNOLLESELLERIE
CONFIT SALMON, PUFFED SPELT, BELLPEPPER, CELERIAC

27 €

QUAGLIA CON PURÈ DI SCORZONERA E PESTO DI ANACARDI
WACHTEL, KAKI, SCHWARZWURZELCREME, CASHEWPESTO
QUAIL, KAKI, BLACK SALSIFY, CASHEW PESTO

29 €