

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 €
BITTER LEMON FEVER TREE	0,20 L	4,00 €

APFELSAFT NATURTRÜB	0,20 L	3,50 €
ORANGENSAFT BIO BAUER	0,20 L	3,50 €
PFIRSICHNEKTAR BAUER	0,20 L	3,50 €
APFELSCHORLE PROVIAN	0,33 L	4,00 €
ORANGENLIMONADE PROVIAN	0,33 L	4,00 €

APERITIVO

BIANCO ROSSO SPRITZ	0,25 L	7,50 €
GIN TONIC (mit Fever Tree Tonic)	0,25 L	12,00 €
NEGRONI FASSGEREIFT homemade	0,33 L	12,00 €

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	
DARJEELING KAMILLE CLASSIC GREEN VERBENA	5,00 €

DINNER MENU ENGLISH



MENU DEGUSTAZIONE IL CALICE

EINE RUNDREISE DURCH ITALIENS KULINARIK
MIT DEUTSHEM EINFLUSS

PRÄSENTIERT VON
ROBERTO SANNINO & LOUIS BRAGATO

AMUSE BOUCHE

STRACCIATELLA E PUTTANESCA
STRACCIATELLA, TOMATEN SAUCE, ANCHOVI, OLIVE,
MÜRBETEIG, OREGANO, BASILIKUM

RAVIOLI RICOTTA SPINACI E GAMBERI
RAVIOLI, RICOTTA, SPINAT, GARNELE ROH & SUD, SAFRAN

ROMBO
STEINBUTT, KNOLLESELLERIE, FENCHEL PASTINAKE,
KRÄUTER, ANIS

PRE DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE, MANDARINE, HASELNUSS GANACHE

PICCOLA PASTICCERIA

Ab 2 Personen

6 Gang Menü P.P. 79 €
inklusive Weinbegleitung 119 €

IL CALICE CLASSICI

UOVO AL PARMIGIANO
LAUWARMES PARMESAN ESPUMA,
EI, TOPINAMBUR, WINTERTRÜFFEL

19 €

RADICCHIO TARDIVO
RADICCHIO-SALAT, ROTWEIN
REDUKTION, ORANGE, BÜFFEL
GORGONZOLA, MACADAMIA NUSS

17 €

FEGATO "IN SAOR"
KALBSLEBER SÜSS SAUER,
ZWIEBEL, FEIGE, PINIENKERNE,
SALBEI

16 €

CEVICHE DI BRANZINO
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH,
AVOCADO, MANGO, KORIANDER,
CHILI, ZWIEBEL, MAIS,
LECHE DE TIGRE

17 €

STRACCIATELLA E PUTTANESCA
STRACCIATELLA, TOMATEN SAUCE,
ANCHOVI, OLIVE, MÜRBETEIG,
OREGANO, BASILIKUM

18 €

POLPO
OKTOPUS GEGRILLT , POLENTA,
CIME DI RAPA, SALSA VERDE,
PAPACELLA PAPRIKA

18 €

IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB
24 STD. GÄRUNG, MEHRKORNMEHL
HAUSGEMACHTER SAUERTEIG, OLIVEN ÖL
3,50 €

I NOSTRI TAJERI

SUPERDEGUSTAZIONE

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE WURST- & SCHINKENSPEZIALITÄTEN
CARPACCIO DI CARNE SALADA VOM RIND
VITELLO TONNATO • VITELLO GENOVESE
AROMATISCHE ROHMILCHKÄSE
CAPONATA
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB
23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

GEGRILLTER OKTOPUS, POLENTA, CIME RI RAPA, PAPACELLA PAPRIKA
ROHE MAZARA GARNELE, SELLERIE
COZZE ALL'IRLANDESE, CROSTINO
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, MANGO, CHILI, LECHE DE TIGRE
KABELJAU CREME, PAPRIKA CREME
GEBEIZTE JAKOBSMUSCHEL, MANGO, BASILIKUM
THUNFISCH CARPACCIO, SOJA ZWIEBEL, TOMATE
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB
49 € P.P. (2 PORTIONEN)

SALUMERIA

PROSCIUTTO D'OSVALDO
ROHER SCHINKEN AUS CORMONS, FRIAUL
16 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"
GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH
16 €

VITELLO TONNATO
KALBSFLEISCH, THUNFISCH-KAPERNSAUCE, TOMATE
16 €

A LA CARTE

PASTA

SPAGHETTONE AL POMODORO
SPAGHETTONI, TOMATEN SUGO, BASILIKUM, PARMIGIANO
16 €

GENOVESE 2.0
RAVIOLO "DEL PLIN", ZWIEBEL-RINDS RAGU',
ZWIEBEL REDUKTION, PECORINO, PARMESAN
21 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI E GAMBERI
RAVIOLI, RICOTTA, SPINAT, GARNELE ROH & SUD, CAVIAR, SAFRAN
21 €

RISOTTO ANGUILLA
AQUARELLO RISOTTO, GERÄUCHERTER AAL, ARTISCHOCKE,
SAURE SAHNE, KERBEL
22 € P.P.
AB 2 PERS.

PESCE

RANA PESCATRICE
SEETEUFEL, BELUGA LINSEN, ANCHOVI BEURRE BLANC
33 €

ROMBO
STEINBUTT, KNOLLESELLERIE, FENCHEL, PASTINAKE, KRÄUTER, ANIS
36 €

CARNE

GUANCIE DI VITELLO
KALBSBÄCKCHEN, KARTOFFEL, KAROTTE, PORREÉ, WINTERTRÜFFEL
31 €

AGNELLO
LAMMRÜCKEN, GEWÜRZ JUS, ARTISCHOCKE ALLA ROMANA,
PASTINAKE, PECORINO
34 €