

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO À LA IL CALICE

9 €

BIANCOMANGIARE ALLA FAVA TONKA
CREME VON DER TONKABOHNE, MANDELCREME,
MANDEL-SAHNE, SZECHUANPFEFFER BAISER
BIANCOMANGIARE FROM TONKABEAN, ALMOND CREAM, ALMOND
CHANTILLY, SICHUAN PEPPER MERINGUE

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 €
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 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 €

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 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)

TROTA SALMONATA IN GRAVLAX

LACHSFORELLE IN GRAVLAX, GEMÜSE IN ASPIK, QUINOA
SALMON TROUT IN GRAVLAX, VEGETABLE ASPIC, QUINOA

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 €

ZUPPA VELLUTATA DI PORRO E PATATE

KARTOFFEL-LAUCH-VELOUTÉE, SPECK, SCHNITTLAUCH, THYMIAN-ÖL
POTATO AND LEEK CREAM SOUP, BACON, CHIVE, THYME OIL

14 €

BURRATA

BURRATA, TOPINAMBUR, GETROCKNETE TOMATEN, KERBEL,
HASELNÜSSE
BURRATA CHEESE, TOPINAMBUR, DRIED TOMATOES, CHERVIL, HAZEL
NUTS

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

SFORMATINO DI PATATE CON PROSCIUTTO D'ANATRA, CAPRINO E MELAGRANA
KARTOFFELAUFLAUF, ENTENSCHINKEN, ZIEGENKÄSE, GRANATAPFEL
POTATO CASSEROLE, DUCK HAM, GOAT CHEESE, POMEGRANATE

ODER

INSALATA DI PATATE CON PORRO, POMODORINI E OLIVE
KARTOFFELSALAT, LAUCH, TOMATEN, OLIVEN
POTATO SALAD, LEEK, TOMATOES, OLIVES

ODER

CREMA DI ZUCCA CON COZZE E LIMONE
KÜRBISCREMESUPPE, MIESMUSCHELN, ZITRONE
PUMPKIN CREAM SOUP, MUSSELS, LEMON

2. GANG

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

ODER

SALMONE CON PURÈ DI SEDANO, RAPA ROSSA E CORIANDOLO
LACHS, SELLERIEPÜRÉE, ROTE BEETE, KORIANDER
SALMON, CELERiac PUREE, BEETROOT, CILANTRO

ODER

QUAGLIA CON PURÈ DI SCORZONERA E CACHI
WACHTEL, SCHWARZWURZELPÜRÉE, KAKI
QUAIL, BLACK SALSIFY, KAKI

UNSERE EMPFEHLUNGEN

PASTA

TORTELLI RIPIENI DI GUANCIA IN BRODO DI VITELLO
TORTELLI GEFÜLLT MIT KALBSBACKE IN BRÜHE,
CHAMPIGNONS, FRÜHLINGSZWIEBELN
TORTELLI FILLED WITH VEAL CHEEK IN BROTH WITH MUSHROOMS
AND SPRING ONIONS

18 €

TAGLIATELLE CON BOTTARGA DI MUGGINE E CARCIOFI
TAGLIATELLE, ROGEN VON DER MEERÄSCHE, ARTISCHOCKE
TAGLIATELLE, MULLET ROES, ARTICHOKE

19 €

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI SALSICCIA
ORECCHIETTE, SALSICCIA-RAGOUT, STÄNGELKOHL, PECORINOCREME
ORECCHIETTE, SALSICCIA-RAGOUT, CIME DI RAPA, PECORINO CREME

18 €

SPAGHETTONI AL POMODORO
SPAGHETTONI, TOMATEN SUGO, BASILIKUM, PARMIGIANO
SPAGHETTONI, TOMATO SAUCE, BASIL, PARMIGIANO

16 €

HAUPTSPEISEN

FILETTO DI SGOMBRO CONFIT
MAKRELENFILET CONFIT, ZWIEBELCREME, BLUTORANGE, PAK CHOI,
SCHWARZER SESAM
MACKEREL FILET CONFIT, ONION CREAM, BLOOD ORANGE, PAK CHOI,
BLACK SESAME

27 €

SCHIENA DI CINGHIALE IN CROSTA DI ERBE
WILDSCHWEINRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE, PETERSILIENWURZEL,
PILZ-LAUCH-KOMPOTT
WILD BOARS BACK IN HERBAL CRUST, PARSLEY ROOT, MUSHROOM-
LEEK COMPOTE

29 €

ZWEI GÄNGE MENU

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