

BEVANDE

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	8,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	4,00 €
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	5,50 €
TONIC WATER FEVER TREE	0,20 L	5,00 €
GINGER ALE FEVER TREE	0,20 L	5,00 €
BITTER LEMON FEVER TREE	0,20 L	5,00 €

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	8,50 €
GIN TONIC (mit Fever Tree Tonic)	0,25 L	12,00 €
NEGRONI FASSGEREIFT homemade	0,15 L	13,00 €

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	
TEE AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG	
GRÜNTEE, BLÜTENTEE, DARJEELING, EARL GREY, KAMILLE, GRIECH. EISENKRAUT	6,00 €

DINNER MENU ENGLISH



Bezüglich allergischer Zutaten liegt eine Karte zur Einsichtnahme bereit.
Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Personal.

MENU DEGUSTAZIONE IL CALICE

EINE RUNDREISE DURCH ITALIENS KULINARIK
MIT DEUTSHEM EINFLUSS

PRÄSENTIERT VON
ROBERTO SANNINO & LOUIS BRAGATO

AMUSE BOUCHE

CAPESANTE E PISELLI
JAKOBSMUSCHEL, ERBSEN VELOUTÉ, KAISERSCHOTE,
PECORINO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, WEISSES KALBSRAGOUT,
BUTTER, PARMIGIANO

SALMONE MEDITERRANEO
NORWEGISCHES LACHSFILET, AUBERGINE, BURRATA,
TOMATE, BASILIKUM

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE, MANDARINE, HASELNUSS GANACHE

Ab 2 Personen

4 Gang Menü P.P. 72 €
inklusive Weinbegleitung 102 €

IL CALICE CLASSICI

CAPELANTE E PISELLI
 JAKOBSMUSCHEL, ERBSEN
 VELOUTÉ, KAISERSCCHOTE,
 PECORINO

18 €

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

16 €

BURRATA E GAZPACHO
 BURRATA DOP, TOMATEN GAZPACHO,
 PISTAZIE, FEIGE

19 €

POLPO
 OKTOPUS GEGRILLT,
 TOMATEN-PAPRIKA CHUTNEY,
 KORIANDER

18 €

CEVICHE DI GAMBERI DI MAZARA
 CEVICHE VON MAZARA GARNELEN,
 AVOCADO, MANGO, KORIANDER,
 CHILI, ZWIEBEL, MAIS,
 LECHE DE TIGRE

25 €

INSALTA VERDE
 GRÜNER SPARGEL, FRISEÉ, RICOTTA
 MANDEL, KNOBLAUCH, ORANGE

17 €

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, TOMATEN-PAPRIKA CHUTNEY, KORIANDER
 ROHE MAZARA GARNELE, SELLERIE
 SAUTIERTE VONGOLE
 CEVICHE VOM HAMACHI, 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 €

PASTA

FREGOLA E FAVE
 FREGOLA SARDA, SAUBOHNE, WEISSER SPARGEL,
 PECORINO, MINZE

21 €

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, WEISSES KALBSRAGOUT,
 BUTTER, PARMIGIANO

21 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA
 SPAGHETTI, VENUSMUSCHELN, FISCHROGEN MEERÄSCHE, PETERSILIE

26 €

GNOCHETTI
 KARTOFFEL GNOCCHI, RUCOLA, TOMATE, PARMESAN SCHAUM, OLIVE

19 €

PESCE

SALMONE MEDITERRANEO
 NORWEGISCHES LACHSFILET, AUBERGINE, BURRATA, TOMATE,
 BASILIKUM

33 €

ROMBO
 STEINBUTT, SCHWERTMUSCHEL, KNOLLESELLERIE, KRÄUTER, ANIS

36 €

CARNE

COSTOLETTA ALLA MILANESE
 KALBSKOTELETT AM KNOCHEN PANIERT, GRÜNER SPARGEL, SENF

38 €

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

36 €