

DESSERT & FORMAGGIO

TIRAMISÙ CLASSICO À LA IL CALICE

9 €

GELATO VON DEL FIORE

MANGO – ERDBEERE – SCHOKOLADE - VANILLE
MANGO – STRAWBERRY – CHOCOLATE – VANILLA

4 €

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 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 €
SANBITTÈR/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 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 8,50 €
GIN TONIC (MIT FEVER TREE TONIC) 0,25 L 12,00 €
NEGRONI FASSGEREIFT HOMEMADE 0,15 L 13,00 €

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 AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG

GRÜNTEE, BLÜTENTEE, DARJEELING,
EARL GREY, KAMILLE, GRIECH. EISENKRAUT 6,00 €

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 BABY SPINACI

BABY SPINAT SALAT, HIMBEERE, ZIEGENFRISCHKÄSE, WALNUSS
BABY SPINACH SALAD, RASPBERRY, FRESH GOAT CHEESE, WALNUTS

12 €

CEVICHE DI GAMBERI DI MAZARA

CEVICHE VON DER MAZARA GARNELE,
AVOCADO, MANGO, KORIANDER, CHILI, ZWIEBEL, MAIS,
LECHE DE TIGRE
CEVICHE FROM MAZARA PRAWNS, AVOCADO, MANGO, CORIANDER,
CHILLI, ONION, CORN, LECHE DE TIGRE

25 €

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 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"

GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH
COOKED HAM FROM CAMPANIA, HORSERADISH

16 €

BURRATA

BURRATA, TOMATE, TARALLI, BASILIKUM
BURRATA CHEESE, TOMATO, TARALLI CRACKERS, BASIL

17 €

PROSCIUTTO D'OSVALDO

ROHER SCHINKEN AUS CORMONS, FRIAUL
RAW HAM FROM CORMONS, FRIULI

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

CAPONATA CON PANE CARASAU
CAPONATA MIT KNUSPRIGEM FLADENBROT
CAPONATA WITH CRISPY PITA BREAD

ODER

SONGINO CON FRAGOLE E BALSAMICO
FELDSALAT, ERDBEEREN, BALSAMICO
LAMB'S LETTUCE, STRAWBERRIES, BALSAMIC VINEGAR

2. GANG

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

ODER

SGOMBRO ARROSTO CON FINOCCHI MARINATI E MANDORLE TOSTATE
GEBRATENE MAKRELE, MARINIERTER FENCHEL, MANDELN
ROASTED MACKEREL, MARINATED FENNEL, ALMONDS

ODER

TRANCIO DI VITELLO CON CREMA DI CAROTE ALLO ZENZERO E SALSIA CHIMICHURRY
KALBSRÜCKEN, KAROTTEN-INGWER-CREME, CHIMICHURRY SAUCE
VEALS BACK, CARROT-GINGER-CREAM, CHIMICHURRY SAUCE

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 21 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 26 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

ZUPPA

ZUPPA DI ASPARAGI BIANCHI
SPARGEL CREMESUPPE, CROÛTONS
ASPARAGUS CREME SOUP, CROUTONS

14 €

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA
SPAGHETTI, VENUSMUSCHELN, FISCHROGEN MEERÄSCHE,
DATTEL TOMATEN, PETERSILIE
SPAGHETTI, CLAMS, BOTARGO, CHERRY TOMATO, PARSLEY

26 €

TAGLIATELLE FATTE IN CASA
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, WEISSES KALBSRAGOUT,
BUTTER, PARMIGIANO, ROSMARIN
HOMEMADE TAGLIATELLE, WHITE VEAL RAGÚ, BUTTER,
PAMESAN CHEESE, ROSEMARY

19 €

ORECCHIETTE BABY SPINACI E POMODORO GIALLO
ORECCHIETTE, BABY SPINAT, GELBE DATTEL TOMATE, HASELNÜSSE
ORECCHIETTE, BABY SPINACH, YELLOW TOMATO, HAZELNUT

19 €

HAUPTSPEISEN

SALMONE MEDITERRANEO
NORWEGISCHES LACHSFILET, AUBERGINE, BURRATA, TOMATE,
BASILIKUM
NORWEGIAN SALMON, EGGPLANT, BURRATA CHEESE, TOMATO, BASIL

31 €

FRISONA
ROASTBEEF VOM FRISONA RIND, PAPRIKA,
ROSMARIN KARTOFFEL STAMPF, SALSIA VERDE
ROASTBEEF FROM BEEF, BELL PEPPER, ROSEMARY POTATO MASH,
SALSIA VERDE (ITALIAN HERB SAUCE)

30 €