

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 PROVANT 0,33 L 4,00 €
ORANGENLIMONADE PROVANT 0,33 L 4,00 €

APERITIVO

BIANCO ROSSO SPRITZ 0,75 L 8,50 €
GIN TONIC (with Fever Tree Tonic) 0,25 L 12,00 €
BARREL AGED NEGRONI 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 AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG
GRÜNTEE, BLÜTENTEE, DARJEELING,
EARL GREY, KAMILLE, GRIECH. EISENKRAUT 6,00 €

MENU DEGUSTAZIONE IL CALICE

A TRIP THROUGH ITALY'S CULINARY WORLD

PRESENTED BY
ALESSIO LANDI & LOUIS BRAGATO

AMUSE BOUCHE

TONNO CRUDO

TUNA-TARTAR, RICOTTA, OLIVE, ANCHOVY, CAPERS, TOMATO

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO

SPAGHETTONE, SEA BASS(RAW), FISH BROTH, CHILI,
TURBOT SKIN

MERLUZZO

COD FISH, ZUCCHINI PARMIGIANA, LEMON, LETTUCE

TARTELETTA AL LIMONE

TARTE, LEMON, WHITE CIOCCOLATE, SALT-LEMON,
CARDAMOM, LIMONCELLO

Starting from 2 persons

4 Course Menu P.P. 78 €
included wine-pairing by glass 108 €

IL CALICE CLASSICI

TONNO CRUDO

TUNA-TARTAR, RICOTTA, OLIVE,
ANCHOVY, CAPERS, TOMATO

21 €

POLPO FORTE

GRILLED OCTOPUS,
GREEN PEPPERONI, CROUTON,
PAPRIKA-RAGOUT(PORK), CHILI

20 €

VERDURE " COTTO E CRUDO"

ROASTED EGGPLANT, CARROT,
CELERY, RADISH, ZUCCHINI,
CAULIFLOWER (VEGAN)

18 €

FEGATO "IN SAOR"

VEAL LIVER, ONIONS SWEET 'N'
SOUR, FIG, PINE NUTS, SAGE

16 €

ASTICE ALLA CATALANA

½ LOBSTER,
LECHE DE TIGRE, POTATO,
ZUCCHINI, CARROT

38 €

BURRATA E SALSA VERDE

BURRATA, SALSA VERDE,
CELERY-TABASCO BREW,
CUCUMBER, LIME

19 €

IL CALICE SOURDOUGH BREAD

24 HRS. FERMENTATION,
MULTI GRAIN FLOUR,
HOMEMADE SOURDOUGH, OLIVE OIL

4,50 €

I NOSTRI TAJERI

SUPERDEGUSTAZIONE

SELECTION OF ITALIAN MEATCUTS
BEEF CARPACCIO
VITELLO TONNATO (TUNA-CAPER SAUCE) &
VITELLO GENOVESE (PESTO)
AROMATIC RAW MILK CHEESE
CAPONATA
+ ONE PORTION OF IL CALICE SOURDOUGH BREAD
23 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONS)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

BBQ OCTOPUS, PAPRIKA-RAGOUT (PORK), CHILI
SAUTED CLAMS
CEVICHE FROM MAZARA PRAWNS, MANGO, CHILLI, LECHE DE TIGRE
"BACALA" COD FISH CREME, PAPRIKA SAUCE
CROSTINO, BUTTER, CANTABRICO ANCHOVY
CARPACCIO FROM TUNA, SOY ONIONS, TOMATO
+ ONE PORTION OF IL CALICE SOURDOUGH BREAD
49 € P.P. (2 PORTIONEN)

SALUMERIA

PROSCIUTTO D'OSVALDO
RAW HAM FROM CORMONS, FRIULI
16 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"
COOKED HAM FROM CAMPANIA, HORSERADISH
16 €

VITELLO TONNATO
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS, TOMATO
16 €

A LA CARTE

PASTA

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO

SPAGHETTONE, SEA BASS(RAW), FISH BROTH, CHILI,
TURBOT SKIN

21 €

BOTTONE CACIO E PEPE

RAVIOLI, RICOTTA, MAJORAN, BEEF TARTAR,
FRESH GOAT CHEESE

23 €

RISOTTO LIMONE E GAMBERI

RISOTTO, LEMON, BASILIKUM, GARNELE (ROH)

26 €

PACCHERI NORMA

PACCHERI PASTA, RICOTTA, AUBERGINE, TOMATE, PARMESAN, BASIL

19 €

PESCE

TRIGLIA

RED SNAPPER, SCAMORZA CHEESE, PANCETTA, BEANS, BELL PEPPER

34 €

MERLUZZO

COD FISH, ZUCCHINI PARMIGIANA, LEMON, LETTUCE

29 €

CARNE

PANCIA DI MAIALE

SLOW COOKED PORK BELLY, CARROT VARIATION, LOBSTER GRAVY

26 €

IL MANZO

RIBE EYE FROM GALIZIAN BEEF, POTATO, MUSHROOMS, SPRING ONION

42 €