

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 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	14,00 €
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



MENU DEGUSTAZIONE IL CALICE

EINE RUNDREISE DURCH ITALIENS KULINARIK

PRÄSENTIERT VON
ALESSIO LANDI & LOUIS BRAGATO

AMUSE BOUCHE

TONNO CRUDO

THUNFISCH-TARTAR, RICOTTA, OLIVE, ANCHOVI, KAPERN,
TOMATE

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO

SPAGHETTONE, WOLFSBARSCH (ROH), FISCH SUD, CHILLI,
STEINBUTT CHIPS

MERLUZZO

KABELJAU, WEISSE PARMIGIANA, ZITRONE, KOPFSALAT

TARTELETTA AL LIMONE

TARTE, ZITRONE, WEISSE SCHOKOLADE, SALZ-ZITRONE,
KARDAMOM, LIMONCELLO

Ab 2 Personen

4 Gang Menü p.P. 78 €
inklusive Weinbegleitung 108 €

IL CALICE CLASSICI

TONNO CRUDO
THUNFISCH-TARTAR, RICOTTA,
OLIVE, ANCHOVI, KAPERN, TOMATE

21 €

POLPO FORTE
OKTOPUS GEGRILLT,
GRÜNE PEPERONI, CROUTON,
PAPRIKA-RAGOUT, CHILLI

20 €

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

16 €

ASTICE ALLA CATALANA
½ HUMMER,
LECHE DE TIGRE, KARTOFFEL,
ZUCCHINI, KARROTE

38 €

VERDURE "COTTO E CRUDO"
AUBERGINEN-CAVIAR, KAROTTE,
SELLERIE, RADIESCHEN, ZUCCHINI,
BLUMENKOHL

18 €

BURRATA E SALSAL VERDE
BURRATA, SALSAL VERDE,
SELLERIE-TABASCO SUD, GURKE
LIMETTE

19 €

IL CALICE SAUERTEIG BROT
24 STD. GÄRUNG, MEHRKORNMEHL
HAUSGEMACHTER SAUERTEIG, OLIVEN ÖL
4,50 €

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, PAPRIKA-RAGOUT, CHILLI
SAUTIERTE VONGOLE
CEVICHE VON MAZARA GARNELE, LECHE DE TIGRE, AVOCADO
KABELJAU CREME, PAPRIKA CREME
CROSTINI, BUTTER, CANTABRICO ANCHOVI
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 ALLO SCOGLIO
SPAGHETTONE, WOLFSBARSCH (ROH), FISCH SUD, CHILLI,
STEINBUTT CHIPS

21 €

BOTTONE CACIO E PEPE
RAVIOLI, RICOTTA, MAJORAN, RINDER TARTAR,
ZIEGENFRISCHKÄSE

23 €

RISOTTO LIMONE E GAMBERI
RISOTTO, ZITRONE, BASILIKUM, GARNELE(ROH)

26 €

PACCHERI NORMA
PACCHERI, RICOTTA, AUBERGINE, TOMATE, PARMESAN, BASILIKUM

19 €

PESCE

TRIGLIA
ROTBARBE, SCAMORZA, PANCETTA, BOHNEN-CREME, PAPRIKA

34 €

MERLUZZO
KABELJAU, WEISSE PARMIGIANA, ZITRONE, KOPFSALAT

29 €

CARNE

PANCIA DI MAIALE
SCHWEINEBAUCH SOUS VIDE, KAROTTEN VARIATION,
HUMMER JUS

26 €

IL MANZO
RIB EYE VOM GALIZISCHEN RIND, KARTOFFEL,
PILZE, FRÜHLINGSZWIEBEL

42 €