

DESSERT & FORMAGGIO

**TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE**

9 €

GELATO VON ROSA CANINA BERLIN

ZITRONE – ERDBEERE – SCHOKOLADE – VANILLE -- HASELNUSS
LEMON – STRAWBERRY – CHOCOLATE – VANILLA--HAZELNUT

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 PROVIAANT	0,33 L	4,00 €
ORANGENLIMONADE PROVIAANT	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 POMODORI E MOZZARELLA DI BUFALA

TOMATENSALAT, BÜFFELMOZZARELLA
TOMATO SALAD, BUFFALO MOZZARELLA

12 €

TONNO AL SALE, ROBIOLA E ANGIURIA

GEBEIZTER THUNFISCH, ROBIOLA KÄSE, WASSERMELONE
CURED TUNA, ROBIOLA CHEESE, WATERMELON

22 €

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, GERÄUCHERTE AUBERGINE, DATTEL TOMATEN-EMULSION
BURRATA CHEESE, SMOKED EGGPLANT, TOMATO EMULSION

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

SEPPIA GRIGILIATA, MANGO, ZUCCHINI, CORIANDOLO, MELA
GEGRILLTE SEPIA, MANGO, ZUCCHINI, KORIANDER,
APFEL-GAZPACHO
GRILLED SQUID, MANGO, ZUCCHINI, CORIANDER,
APPLE-GAZPACHO

ODER

INSALATA DI SPINACI, ANGURI E FETA
SPINATSALAT, WASSERMELONE, FETA
SPINACH SALAD, WATERMELON, FETA CHEESE

2. GANG

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

ODER

SALMONE CON TRILOGIA DI CAROTE
GEGRILLTER LACHS, KAROTTEN TRILOGIE
GRILLED SALMON, CARROT VARIATION

ODER

SCHIENA DI MAIALE, PATATE E PEPERONI
RÜCKEN VOM SCHWEIN, KARTOFFEL, PAPRIKA
BACK OF PORK, POTATO, BELL PEPPER

UNSERE EMPFEHLUNGEN

PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
SPAGHETTI, VENUSMUSCHELN, PETERSILIE
SPAGHETTI, CLAMS, PARSLEY

24 €

FUSILLONI AL RAGÚ BIANCO
FUSILLONI, WEISSES KALBSRAGOUT,
BUTTER, PARMIGIANO, PECORINO
FUSILLONI, WHITE VEAL RAGÚ, BUTTER, PARMESAN CHEESE,
PECORINO

19 €

RAVIOLO CACIO E PEPE
RAVIOLI, CACIO E PEPE, KUHMITLCHKÄSE, PFEFFER, TOMATE, MAJORAN
RAVIOLI, COW MILK CHEESE, PEPPER, TOMATO, MARJORAM

19 €

HAUPTSPEISEN

MERLUZZO
KABELJAU, ZUCCHINI PARMIGIANA, ZITRONE, KOPFSALAT
CODFISH, ZUCCHINI PARMIGIANA, LEMON, LETTUCE

28 €

IL MANZO
ENTRECOTE, KARTOFFEL MILLEFEULLE, PILZE, FRÜHLINGSZWIEBEL
ENTRECOTE, POTATO MILLEFEULLE, MUSHROOMS, SPRING ONIONS

30 €

ZWEI GÄNGE MENU

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