

## BEVANDE

---

SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,75 L	8,00 €
SAN PELLEGRINO /ACQUA PANNA	0,25 L	4,00 €
CARLSBERG	0,30 L	5,00 €
PORETTI	0,25 L	5,00 €
HEINEKEN 0,0 VOL%	0,33 L	4,00 €
COCA – COLA	0,20 L	4,00 €
COCA – COLA ZERO	0,20 L	4,00 €
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	4,00 €
ORANGENSAFT BIO BAUER	0,20 L	4,00 €
PFIRSICHNEKTAR BAUER	0,20 L	4,00 €
APFELSCHORLE PROVANT	0,33 L	4,50 €
ORANGENLIMONADE PROVANT	0,33 L	4,50 €

## APERITIVO

---

BIANCO ROSSO SPRITZ	0,25 L	9,00 €
GIN TONIC (mit Fever Tree Tonic)	0,25 L	14,00 €
NEGRONI FASSGEREIFT homemade	0,15 L	13,00 €
HIBISKUS SPRITZ ALK.FREI	0,15 L	8,00 €

## 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	
<b>TEE AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG</b>	
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 & BRUNO PALMIERI

### AMUSE BOUCHE

#### SEPIA

FLAMBIERTE SEPIA, KÜRBIS, KÜRBISKERNE, CHILLI

#### LINGUINE CIME DI RAPA E GAMBERO DI MAZARA

LINGUINE, CIME DI RAPA CREME, CHILLI, BISQUE,  
MEERRETTICH, ROHE MAZARA-GARNELE

#### RANA PESCATRICE

SEETEUFEL, ENDIVIE, KARTOFFEL, FORELLEN KAVIAR,  
LIEBSTÖCKEL

#### TARTELETTA AL LIMONE

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

Ab 2 Personen

4 Gang Menü p.P. 85 €  
inklusive Weinbegleitung 115 €

## IL CALICE CLASSICI

### LINGUA E TESTINA DI VITELLO

FRITTIERTE KALBSZUNGE,  
WALDFRÜCHTE, ESSIG, PILZE,  
FRISÉE, PROSCIUTTO FOND

20 €

### SEPPIA

FLAMBIERTE SEPIA, KÜRBIS,  
CHILLI, KÜRBISKERNE

20 €

### VERDURE "COTTO E CRUDO"

AUBERGINEN-CAVIAR, KÜRBIS,  
KAROTTE, RADIESCHEN, PILZE,  
BLUMENKOHL

19 €

### CIPOLLA

ZWIEBEL MOUSSE, MARMELADE  
HIMBEER-ESSIG, LAKRITZE

17 €

### GYOZA ITALIANO

"GYOZA STYLE RAVIOLO",  
HUHN ALLA CACCIATORA, OLIVE,  
BÉCHAMEL, RICOTTA, CHILLI

22 €

### POLPO FRITTO

FRTTIERTER OCTOPUS, TOMATE,  
OLIVE, KAPERN, PORREÉ, PAPRIKA

20 €

### UNSER SAUERTEIG BROT

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

DAS SYMBOL  KENNZEICHNET FÜR EUCH VEGANE GERICHTE

## 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  
25 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

### SALUMERIA

PROSCIUTTO D'OSVALDO  
ROHER SCHINKEN AUS CORMONS, FRIAUL

17 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"  
GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH

17 €

VITELLO TONNATO  
KALBSFLEISCH, THUNFISCH-KAPERNSAUCE, TOMATE

16 €

## A LA CARTE

### PASTA

### ROSAMARINA AL CAVOLFIORE

"ORZO", BLUMENKOHL, ROSMARIN, ESTRAGON, ROTE BEETE

18 €

### PLIN CON ANATRA "CARBONARA STYLE"

PLIN RAVIOLI, ENTENRAGOUT, EI CREME, GUANCIALE, PECORINO

25 €

### LINGUINE CIME DI RAPA E GAMBERO DI MAZARA

LINGUINE, CIME DI RAPA CREME, CHILLI, BISQUE, MEERRETTICH,  
ROHE MAZARA-GARNELE

26 €

### RISO AL SALTO E ZAFFERANO

GEBACKENER RISOTTO, KNOCHENMARK, SAFRAN,  
OLIVE, PINIENKERNE,  
GETR. TOMATE, MUSKATNUSS

23 €

### PASTA MISTA

GEMISCHTE PASTA, BOHNEN, STOCKFISCH, NDUJA (PIKANT),  
STRACCIATELLA

21 €

### PESCE

### RANA PESCATRICE

SEETEUFEL, ENDIVIE, KARTOFFEL, FORELLEN KAVIAR, LIEBSTÖCKEL

35 €

### SCORFANO

ROTER DRACHENKOPF, CIME DI RAPA, COTECHINO, CRUSCO PAPRIKA

38 €

### CARNE

### L' ANATRA

ENTENBRUST, WIRSING AGLIO OLIO, SENFKÖRNER, ANANAS

32 €

### GUANCIA DI VITELLO

KALBSBÄCKCHEN, TOPINAMBUR, BEETE IN ESSIG, APFEL, SALBEI

34 €

### VEGAN

### BISTECCA SEDANO RAPA

GEGRILLTER KNOLLESELLERIE, BLUMENKOHL, KAFFEE,  
HASELNUSS, SOJA

26 €