

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	9,50 €
GIN TONIC (mit Fever Tree Tonic)	0,25 L	14,00 €
NEGRONI FASSGEREIFT homemade	0,15 L	13,00 €
HIBISKUS SPRITZ ALK.FREI	0,25 L	8,00 €

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 & BRUNO PALMIERI

AMUSE BOUCHE

SEPIA

FLAMBIERTE SEPIA, KÜRBIS, KÜRBISKERNE, CHILLI

PASTA MISTA DI MARE

GEMISCHTE PASTA, MEERES-SUD, SEPIA, WOLFSBARSCH,
CHILI

RANA PESCATRICE

SEETEUFEL, ENDIVIE, SUD, FORELLEN KAVIAR, LIEBSTÖCKEL

NOCCIOLA E CIOCCOLATO

SCHOKOLADEN BISQUIT, BAYRISCHE CREME VON DER
HASELNUSS, PRALINEN FÜLLUNG, KROKANT

Ab 2 Personen

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


IL CALICE CLASSICI

LINGUA E TESTINA DI VITELLO
FRITTIERTE KALBSZUNGE,
WALDRÜCHTE, 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
FRITTIERTER OCTOPUS, TOMATE,
OLIVE, KAPERN, PORREÉ, PAPRIKA

20 €

UNSER 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
25 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

FRITTIERTER OKTOPUS, TOMATE, OLIVE, KAPERN, POREE
SAUTIERTE VONGOLE
CARPACCIO VON MAZARA-GARNELEN, ESTRAGON, FRISÉE
SARDINEN, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, PINIENKERNE, ROSINEN
GEBEIZTER LACHS, TABASCO-MAYONNAISE, GRÜNE PAPRIKA
FLAMBIERTE SEPPIA, KÜRBIS, CHILI
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB
49 € P.P. (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 DI MARE
GEMISCHTE PASTA, MEERES-SUD, SEPIA, WOLFSBARSCH, CHILI

26 €

PESCE

RANA PESCATRICE
SEETEUFEL, ENDIVIE, SUD, 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 €

DAS SYMBOL  KENNZEICHNET FÜR EUCH VEGANE GERICHTE

