

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 16 €  
6 KÄSESORTEN FÜR 19 €

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 €
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	4,00 €
ORANGENSAFT BIO BAUER	0,20 L	4,00 €
PFIRSICHNEKTAR BAUER	0,20 L	4,00 €
APFELSCHORLE PROVIAANT	0,33 L	4,50 €
ORANGENLIMONADE PROVIAANT	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 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

25 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

**SARDE IN SAOR**

SARDINEN, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, ROSINEN, PINIENKERNE  
SARDINE SWEET AND SOUR, RAISINS, PINE NUT

14 €

**TONNO AL SALE, BURRATA, TOPINAMBUR**

GEBEIZTER THUNFISCH, BURRATA-CRÈME, TOPINAMBUR, FRISÉE  
CURED TUNA, BURRATA CHEESE, JERUSALEM ARTICHOKE

22 €

**VITELLO TONNATO**

KALBSFLEISCH, THUNFISCH-KAPERNSAUCE, TOMATE  
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS, TOMATO

16 €

**FEGATO IN SAOR**

FLAMBIERTE KALBSLEBER, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, FEIGE, PINIENKERNE  
CALF'S LIVER, ONION SWEET AND SOUR, FIG, PINE NUTS

16 €

**PROSCIUTTO COTTO "CILLO"**

GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH  
COOKED HAM FROM CAMPANIA, HORSERADISH

16 €

**BURRATA**

BURRATA MIT DREIERLEI KÜRBIS (CRÈME, EINGELEGT, KERNE)  
BURRATA CHEESE, PUMPKIN SERVED THREE WAYS

17 €

**INSALATA DI RADICCHIO**

RADICCHIO-SALAT, BIRNE, SAN CARLONE KÄSE, WALNUSS, MOSCATO  
DRESSING  
RADICCHIO SALAD, PEAR, SAN CARLONE CHEESE, WALNUT, MOSCATO  
DRESSING

15 €

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

VERDURE GRIGLIATE E RICOTTA AL FORNO  
GEGRILLTES GEMÜSE & GEBACKENER RICOTTA  
GRILLED VEGETABLES & BACKED RICOTTA

#### ODER

INSALATA VALERIANA, RAPE ROSSE, UOVA SODE E LIMONE  
FELDSALAT & ROTE BETE SALAT MIT EI UND ZITRONE  
LAMB LETTUCE & BEET ROOT SALAD, BOILED EGG, LEMON

#### ODER

ZUPPA DI TOPINAMBUR E FINOCCHI CON MANDORLE E YOGURT DI  
CAPRA  
TOPINAMBUR-FENCHEL-SUPPE MIT MANDELN UND ZIEGENJOGHURT  
JERUSALEM ARTICHOKE-FENNEL-SOUP, ALMONDS AND GOATYOGURT

#### 2. GANG

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

#### ODER

SPIEDINO DI ANATRA AL MIELE E ACETO, CAVOLO VIOLA SPEZIATO E GEL  
DI MELE  
ENTEN SATÉ, HONIG & ESSIG, GEWÜRTZER ROTKOHL UND APFELGEL  
DUCK SATÉ, HONEY & VINEGAR, SPICED RED CABBAGE AND APFLEGGEL

#### ODER

SGOMBRO AL TIMO, PURÉEDI PATATE AL LIMONE, CIME DI RAPA PICCANTI  
MAKRELE MIT THYMIAN, KARTOFFELPÜREE MIT ZITRONE UND PIKANTER  
STENGELKOHL  
MACKEREL WITH THYME; LEMON FLAVORED MASHED POTATOES AND  
SPICY COLUMBS

### ZWEI GÄNGE MENU

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

+ 3. GANG: DOLCE DEL GIORNO 5€

### UNSERE EMPFEHLUNGEN

#### PASTA

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

25 €

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

19 €

**PLIN CON ANATRA "CARBONARA STYLE"**  
PLIN RAVIOLI, ENTENRAGOUT, EI CREME, GUANCIALE, PECORINO  
PLIN RAVIOLI, DUCK RAGOUT, EGG CREME, GUANCIALE,  
PECORINO

25 €

**TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CALAMARI**  
TAGLIATELLE, CALAMARI-RAGOUT  
TAGLIATELLE, RAGÙ FROM CALAMARI

20 €

**TUBETTI CON CAVOLFIORRE**  
TUBETTI, BLUMENKOHL, SCHWARZE OLIVE, KAPERN, MANDEL  
TUBETTI, CALIFLOWER, BLACK OLIVES, CAPERS, ALMOND

18 €

#### HAUPTSPEISEN

**RANA PESCATRICE**  
SEETEUFEL, SUD, FORELLEN KAVIAR, LIEBSTÖCKEL  
MONKFISH, ENDIVE, TROUT CAVIAR, LOVAGE

35 €

**BISTECCA DI MANZO**  
RIB-EYE STEAK VOM GRILL, ROSMARINKARTOFFELN, GEGRILLTE  
PAPIKA  
GRILLED RIB-EYE STEAK, ROSEMARY POTATOES, GRILLED BELLPEPPER

29 €

**L' ANATRA**  
ENTENBRUST, WIRSING AGLIO OLIO, SENFKÖRNER, ANANAS  
SEARED DUCK BREAST, SAVOY, CABBAGE, MUSTARD SEED, PINEAPPLE

32 €

LA VITA È BELLA..  
VIELLEICHT EIN GLAS WEIN AM MITTAG..?  
"ROSSO ROCCA 2013" ODER "FRIULANO 2010" VON BRAGATO

3 € (0,1)