

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 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 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 €

**CEVICHE DI HAMACHI**

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE, MANGO, AVOCADO,  
KORIANDER, CHILLI, ZWIEBEL, SOJA SAUCE  
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CILANTRO, CHILI,  
ONIONS, SOY SAUCE

25 €

**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 E PUNTARELLE**

BURRATA MIT PUNTARELLE SALAT, ANCHOVY FILETS, KNOBLAUCH  
BURRATA CHEESE, PUNATRELLE SALAD, ANCHOVI FILETS, GARLIC

17 €

**INSALATA DI RADICCHIO DI TREVISO**

TREVISO 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

CARNE SALATA, CARCIOFI AL LIMONE, MENTA E PARMIGIANO  
GEBEIZTES RINDFLEISCH, ARTISCHOCKE, ZITRONE, MINZE,  
PARMESAN  
SLICES OF CURED BEEF, ARTICHOKE, LEMON, MINT,  
PARMESAN CHEESE

#### ODER

LATTUGA ROMANA, SALSA TONNATA, POMODORI SECCHI,  
CROUTONS  
RÖMERSALAT, THUNFISCH-KAPERN SAUCE, GETROCKNETE  
TOMATEN, CROUTONS  
ROMAINE LETTUCE, TUNA-CAPER SAUCE, DRIED TOMATOES,  
TOASTED BREAD

#### ODER

ZUPPA DI PATATE, CREMA DI PECORINO E CROSTINI AL PEPE  
NERO  
KARTOFFEL CREMESUPPE, PECORINO CREME,  
GERÖSTETES BROT, SCHWARZER PFEFFER  
POATATO CREME-SOUP, PECORINO CREME, TOASTED BREAD,  
BLACK PEPPER

### 2. GANG

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

#### ODER

POLPO CON PATATE, OLIVE NERE E PEPERONCINO  
OKTOPUS MIT KARTOFFELN, SCHWARZE OLIVEN & CHILI  
OCTOPUS WITH POTATOES, BLACK OLIVES & CHILI

#### ODER

GUANCIA DI MANZO ALLA SALVIA, MELA VERDE,  
PUREA DI RAPA ROSSA  
GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN, SALBEI, GRÜNER APFEL,  
ROTKOHL-CREME  
BRAISED BEEF CHEEKS, SAGE, GREEN APPLE, RED CABBAGE  
MASH

+ 3. GANG: DOLCE DEL GIORNO 5€

### UNSERE EMPFEHLUNGEN

#### PASTA

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

19 €

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI POLPO  
TAGLIATELLE, OKTOPUS-RAGOUT  
TAGLIATELLE, RAGÙ FROM OCTOPUS

20 €

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

18 €

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI  
RAVIOLI MIT RICOTTA & SPINAT, SALBEIBUTTER, ZITRONE  
RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA & SPINACH, LEMON

22 €

#### HAUPTSPEISEN

ROMBO ALLA MUGNAIA  
STEINBUTT IN KRÄUTER-WEISSWEIN SUD,  
CIME DI RAPA, KARTOFFEL  
TURBOT, WHITE WINE & HERB SAUCE, CIME DI RAPA, POTATOES

38 €

ENTRECÔTE DI MANZO  
ENTRECÔTE VOM GRILL, POLENTA, ARTISCHOCKEN  
GRILLED ENTRECÔTE, POLENTA, ARTICHOKE

32 €

PORCHETTA FATTA IN CASA  
HAUSGEMACHTE PORCHETTA, INGWER-ZITRONENGRAS JUS,  
APFEL, PUNTARELLE SALAT, FERMENTIERTE SENFSAAT  
HOMEMADE PORCHETTA FROM SUCKLING PIG,  
GINGER-LEMONGRASS GRAVY, APPLE, PUNTARELLE SALAD,  
FERMENTED MUSTARD SEEDS

30 €

#### ZWEI GÄNGE MENU

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

