

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 | 4,50 € |
| COCA – COLA ZERO | 0,20 L | 4,50 € |
| 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 | 4,50 € |
| ORANGENSAFT BIO BAUER | 0,20 L | 4,50 € |
| PFIRSICHNEKTAR BAUER | 0,20 L | 4,50 € |
| APFELSCHORLE PROVIANT | 0,33 L | 5,00 € |
| ORANGENLIMONADE PROVIANT | 0,33 L | 5,00 € |

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

27 € 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

17 €

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

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

ROAST BEEF CON CRUDITA DI VERDURE
ROAST BEEF, KNACKIGES GEMÜSE
ROAST BEEF (COLD CUT), VEGETABLES

ODER

INSALATA DI POLLO, INSALATA ROMANA, DRESSING AL PEPPERONE
ROMANA SALAT, HÜHNERBRUST, PAPRIKA DRESSING
ROMAN LETTUCE, CHICKEN BREAST, BELL PEPPER DRESSING

ODER

MINISTRONE DI VERDURE
GEMÜSE MINISTRONE
ITALIAN VEGETABLE SOUP

2. GANG

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

ODER

SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE, CON CAVOLFIORRE SALTATO
SCALOPPINE VOM SCHWEIN, ZITRONE, BLUMENKOHL
PORK SCALOPPINI, LEMON, CAULIFLOWER

ODER

FILETTO DI BRANZINO, PATATE AL ROSMARINO,
CREMA DI PAPACCELLE
WOLFSBARSCH, ROSMARIN KARTOFFEL, PAPRIKA-CREME
SEA BASS, ROSEMARY POTATOES, BELL PEPPER CREME

ZWEI GÄNGE MENU

- MIT PASTA 23 €
- MIT FISCH ODER FLEISCH 28 €

+ 3. GANG: DOLCE DEL GIORNO 6€

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 CAVOLFIORRE
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 €