

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 €
SANBITTÈ/CRODINO	0,10 L	6,00 €
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	4,50 €
ORANGENSAFT BIO BAUER	0,20 L	4,50 €
PFIRSICHNEKTAR BAUER	0,20 L	4,50 €
APFELSCHORLE PROVANT	0,33 L	5,00 €
ORANGENLIMONADE PROVANT	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 €
LIMONCELLO SPRITZ ALK.FREI	0,25 L	9,00 €

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, EARL GREY, KAMILLE, GRIECH. EISENKRAUT	6,00 €

DINNER MENU ENGLISH



Bezüglich allergischer Zutaten liegt eine Karte zur Einsichtnahme bereit.
Bitte wenden Sie sich hierfür an unser Personal.

enoiteca
IL CALICE

PRÄSENTIERT VON
BRUNO PALMIERI & LOUIS BRAGATO

BENVENUTI IN DER ENOITECA IL CALICE

Wir freuen uns sehr Euch als unsere Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Das IL Calice steht seit 1990 für maximale Produktselektion, Qualität und Authentizität.

Wertvollste Grundprodukte und Weine sind der Leitfaden für unsere Küche und den Weinkeller. Nachhaltigkeit und Respekt bei der Herstellung gegenüber der Umwelt sind uns ebenso wichtig wie eine qualitätsvolle, genussorientierte Ernährung.

Unsere Küche verwendet Olivenöl aus Bio-Nocellara Oliven aus Sizilien, Tomaten vom Vesuv, ursprüngliche Weizensorten für unser hausgemachtes Sauerteigbrot mit 36 Stunden Gärung. Käse von Maître Guffanti aus Modena, Schinken, Pancetta, Speck und Guanciale von D'Osvaldo aus dem Friaul, sowie regionale Fleisch,- und Fischprodukte bester Hersteller.

Unsere weißen Trüffel beziehen wir schon immer von unserem langjährigen Lieferanten und nur aus Alba. Unsere gefüllte Pasta ist stets hausgemacht. Wir verwenden keine industriellen Geschmacksverstärker, kein synthetisches Trüffel-Öl, keine Surrogate.

Unsere Speisekarte ist als Wiederentdeckung der authentischen regionalen italienischen Küche konzipiert. Innovative Kochtechniken steigern das Geschmackserlebnis großer Klassiker und die Begleitung großer Weine. Das ist passionsgeleitete aufwendige Handarbeit für hohen Genuss.

Buon Appetito !

WARM UP ZUM SPUMANTE

LARDO DI COLONNATA E PARMIGIANO
36 MONATE GEREIFERT PARMESAN, LARDO AUS COLONNATA
12 €

PROSCIUTTO D'OSVALDO
ROHER SCHINKEN AUS CORMONS, FRIAUL
17 €

PROSCIUTTO COTTO "CILLO"
GEKOCHTER SCHINKEN AUS KAMPANIEN, MEERRETTICH

IL CALICE ANTIPASTI

CARCIOFI

GEBACKENE ARTISCHOCKEN,
PECORINO FIORE SARDO,
LARDO COLONNATA,
ZITRONENZESTEN

15 €

SEPIA

SOUS VIDE GEGARTE SEPIA,
SAUBOHNENCREME,
FERMENTIERTER SENF,
MANDELMILCH, BÄRLAUCHÖL

18 €

GIRELLO DI FASSONA

ROAST BEEF VOM FASSONA RIND,
MARINIERTER BIRNE,
GEPICKELTER RETTICH,
GERÄUCHERTE MAYONNAISE,
HASELNUSS ESSIG & ÖL

18 €

"COCKTAIL DI GAMBERI"

ROHE MAZARA GARNELEN 6 STK.
KIMCHI, COCKTAILSAUCE,
GERÖSTETER MAIS,
ESTRAGONÖL, RAUCHSALZ

27 €

VERDURE "COTTO E CRUDO"

AUBERGINEN-CAVIAR,
SPARGEL, KAROTTE, SAUBOHNEN,
FENCHEL, ZUCKERSCHOTEN,
RUCOLA, BALSAMICO

19 €

CEVICHE DI HAMACHI

GELBFLOSSENMAKRELE, MANGO,
AVOCADO, KORIANDER, CHILI,
ZWIEBEL, SOJA SAUCE

25 €

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
27 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

SARDINEN, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, PINIENKERNE, ROSINEN
GEBEIZTER LACHS, TABASCO-MAYONNAISE, GRÜNE PAPRIKA
CEVICHE VOM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, KORIANDER, CHILLI,
MAZARA GARNELEN COCKTAIL, MAIS, KIMCHI, ESTRAGONÖL
THUNFISCHCARPACCIO, SOJA-ZWIEBELN
TARTAR VOM THUNFISCH, BOHNENCREME, GERÖSTETE MANDELN
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB
98 € FÜR 2 PERSONEN

HAUPTGERICHTE

PASTA

RAVIOLI AL RAGOUT D' AGNELLO

HAUSGEMACHTE RAVIOLI, LAMMRAGOUT, LAMMJUS,
GETROCKNET APRIKOSE, SENF, PROVOLONE CREME

25€

ARRABBIATA DI MARE

CALAMARATA PASTA, PIKANTER FISCHFOND, CHILI,
FISCHPOTPOURRI, PETERSILIENSAUCE

26 €

RISOTTO

AQUERELLO RISOTTO, GRÜNER & WEISSER SPARGEL,
CREME VON RICOTTA AUS APULIEN & ROBIOLA TRE LATTI, ERDNÜSSE

25 €

LINGUINE AGLIO OLIO E TONNO

LINGUINE AGLIO E OLIO,
THUNFISCH TARTAR, RICOTTACREME, CHILI,
THUNFISCH-BOTTARGA EMULSION, ZITRONENZESTEN

26 €

PESCE

PESCATO DEL GIORNO SALSA DI GAMBERI E ASPARAGI

FISCH-TAGESFANG, GARNELEN-BISQUE MIT ROTWEIN,
GEFLÄMMTER SPARGEL, BBQ PULVER

36 €

RANA PANCETTATA

SEETEUFEL UMMANTELT VON PANCETTA D'OSVALDO,
LIEBSTÖCKELSALZ, DUETT VON DER ERBSE, SPECKKRUSTEN

34 €

CARNE

CONIGLIO ALL'ITALIANA

SUPREME VOM KANINCHEN, JUS VON TOMATE & MAJORAN
SELLERIE PÜREE & SAND, SAUERAMPFER

34 €

BIO FILETTO DI MANZO DA NZ, PATATE E PEPPERONI

NEUSEELÄNDISCHES BIO RINDERFILET (CA. 180G),
TRIO VON PAPRIKA CREME,
KARTOFFEL MIT MUSKATSNUSS

45 €



