

## 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 PROVIANT	0,33 L	5,00 €
ORANGENLIMONADE PROVIANT	0,33 L	5,00 €

## APERITIVO

---

BIANCO ROSSO SPRITZ	0,25 L	9,50 €
GIN TONIC (with Fever Tree Tonic)	0,25 L	14,00 €
BARREL AGED NEGRONI homemade	0,15 L	13,00 €
LIMONCELLO SPRITZ ALK.FREE	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 €
<b>TEE AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG</b>	
GRÜNTEE, BLÜTENTEE, EARL GREY, KAMILLE, GRIECH. EISENKRAUT	6,00 €

enoiteca  
**IL CALICE**

PRESENTED BY  
BRUNO PALMIERI & LOUIS BRAGATO

A TRIP THROUGH ITALY'S CULINARY WORLD

BENVENUTI TO THE ENOITECA IL CALICE

**Buon Appetito !**

WARM UP WITH SOME SPUMANTE

---

**PARMIGIANO E LARDO DI COLONNATA**  
36 MONATE GEREIFERT PARMESAN, LARDO AUS COLONNATA

12 €

**PROSCIUTTO D'OSVALDO**  
RAW HAM FROM CORMONS, FRIULI

17 €

**PROSCIUTTO COTTO "CILLO"**  
COOKED HAM FROM CAMPANIA, HORSERADISH

17 €

## IL CALICE ANTIPASTI

### CARCIOFI

FRIED ARTICHOKE,  
PECORINO FIORE SARDO,  
LARDO COLONNATA,  
LEMONZEST

15 €

### SEPIA

SOUS VIDE COOKED SEPIA,  
BROAD BEANS CREME  
FERMENTED MUSTARD,  
ALMOND MILK, WILD GARLIC OIL

18 €

### GIRELLO DI FASSONA

FASSONA BEEF, MARINATED PEAR,  
PICKLED RADISH,  
SMOKED MAYONNAISE,  
HAZELNUT OIL & VINEGAR

18 €

### "COCKTAIL DI GAMBERI"

RAW MAZARA PRAWNS 6 PCS.  
KIMCHI, COCKTAILSAUCE,  
ROASTED SWEETCORN,  
TERRAGON OIL, SMOKED SALT

27 €

### VERDURE "COTTO E CRUDO"

EGGPLANT CAVIAR, ASPARAGUS,  
CARROT, BROAD BEANS,  
SUGAR SNAPS, ROCKET SALAD,  
BALSAMIC VINEGAR

19 €

### CEVICHE DI HAMACHI

YELLOW FIN MACKEREL, MANGO,  
AVOCADO, CILANTRO, CHILLI, ONION,  
SOY SAUCE

25 €

**OUR SOURDOUGH BREAD**  
24 HOURS. FERMENTATION,  
MULTI-GRAIN FLOUR  
HOMEMADE SOURDOUGH, OLIVE OIL  
4,50 €

## I NOSTRI TAJERI

### SUPERDEGUSTAZIONE

SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS  
BEEF CARPACCIO  
VITELLO TONNATO (TUNA-CAPER-SAUCE)  
VITELLO GENOVESE (PESTO)  
AROMATIC RAW MILK CHEESE  
CAPONATA  
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB  
27 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

### LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

SARDINES SWEAT & SOUR  
GRAVED SALMON, TABASCO, GREEN PEPPER  
YELLOW FIN MACKEREL, MANGO, AVOCADO, CILANTRO, CHILLI, ONION  
RAW MAZARA PRAWNS, KIMCHI, COCKTAILSAUCE, SWEET CORN  
TUNA-CARPACCIO, SOY ONIONS  
TUNA TARTAR; ROASTED ALMONDS, BROAD-BEAN-CREME  
+ EINEN IL CALICE SAUERTEIG BROTKORB  
49 € P.P. (2 PORTIONEN)



ASK US FOR VEGAN OPTIONS

## HAUPTGERICHTE

### PASTA

**RAVIOLI AL RAGOUT D' AGNELLO**  
HOMEMADE RAVIOLI, LAMBRAGOUT, LAMBJUS,  
APRICOT DEHYDRATED & MUSTARD, PROVOLONE CREME

25 €

**ARRABBIATA DI MARE**  
CALAMARATA PASTA, SPICY FISHFOND, CHILI,  
FISHPOTPOURRI, PARSLEYSAUCE

26 €

### RISOTTO

AQUERELLO RISOTTO, GREEN & WHITE ASPARAGUS,  
RICOTTA FROM APULIA, PEANUTS, ROBIOLA TRE LATTI

25 €

### LINGUINE AGLIO OLIO E TONNO

LINGUINE AGLIO E OLIO, TUNA TARTAR & BOTTARGA CREME, CHILI  
RICOTTA CHEESE, LEMONZEST

26 €

### PESCE

**PESCATO DEL GIORNO SALSA DI GAMBERI, ASPARAGI**  
CATCH OF THE DAY, PRAWNBISQUE WITH REDWINE,  
FLAMMED ASPARAGUS, BBQ POWDER

36 €

### RANA PANCETTATA

MONKFISH COVERED WITH PANCETTA D'OSVALDO,  
LOVAGE FLAVORED SALT,  
DUET FROM GARDEN PEAS, PORKRIND

34 €

### CARNE

### CONIGLIO ALL'ITALIANA

RABBIT SUPREME, CELERY BULB PUREE & SAND,  
JUS, MARJORAM, SORREL

34 €

### FILETTO DI MANZO PATATE E PEPERONI

BEEFFILLET (CA. 180G), TRILOGY OF BELL PEPPER CREME,  
POTATO WITH NUTMEG

45 €

