

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, 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'Ossvaldo 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
17 €

IL CALICE ANTIPASTI

POMODORI MISTI E STRACCIATELLA

SALAT AUS VERSCHIEDENEN
TOMATEN, BÜFFEL STRACCIATELLA,
REISCHIP, ANCHOVY, BASILIKUM-ÖL

18 €

TARTAR DI FASSONA

TARTAR VOM PIEMONTESEISHEM
WEIDE-RIND, WASSERMELONE,
PASSPIERRE ALGE, ZIEGENKÄSE

25 €

VERDURE "COTTO E CRUDO"

AUBERGINEN-CAVIAR,
SAISONALES GEMÜSE, GEPICKELT,
GEGRILLT & ROH

19 €

"COCKTAIL DI GAMBERI"

ROHE MAZARA GARNELEN 6 STK.,
KIMCHI, COCKTAILSAUCE,
GERÖSTETER MAIS,
ESTRAGON-ÖL, RAUCHSALZ

27 €

GIRELLO DI FASSONA

ROAST BEEF VOM FASSONA RIND,
RUCOLA PESTO, PINIENKERNE,
PARMIGIANO, CITRONETTE

20 €

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

MAKRELE, 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



SPRECHEN SIE UNS GERNE FÜR VEGANE OPTIONEN AN

HAUPTGERICHTE

PASTA

TAGLIOLINI AL TARUFO ESTIVO D'ALBA
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI, BUTTER, PARMESAN,
10g SCHWARZER SOMMER TRÜFFEL AUS ALBA

29 €

ARRABBIATA DI MARE

CALAMARATA PASTA, PIKANTER FISCHFOND, CHILI,
FISCHPOTPOURRI, PETERSILIENSAUCE

26 €

TAGLIOLINI CACIO E PEPE, GAMBERI DI MAZARA
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI, PECORINO, PARMESAN,
VERSCH. PFEFFER, MAZARA GARNELEN ROH & BISQUE

28 €

GNOCCHI CROCCANTI DI PATATE

KNUSPRIGE KARTOFFEL GNOCCHI, DATTELTOMATEN, GRÜNE PAPRIKA

22 €

LINGUINE AGLIO OLIO E TONNO

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

26 €

PESCE

FRITTO MISTO

FRITTIERTE CALAMARI, SEPIA, VIOLETTE MAZARA GARNELEN,
AUBERGINE & ZUCCHINI, ZITRONEN & CHILI MAYO, FRISÉE SALAT

29 €

TONNO SCOTTATO E 'CAPONATA'

KURZ GEBRATENER THUNFISCH MIT ROHEM KERN, AUBERGINE,
TOMATEN CHUTNEY, PINIENKERNE, EINGELEGTER SELLERIE

34 €

CARNE

SCHIENA DI VITELLO E CANTARELLI

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN, MINZ-KORIANDER KRUSTE,
FRISCHE PFIFFERLINGE, LAUCH-TORTILLA, SALSA VERDE

34 €

BIO FILETTO DI MANZO DA NZ, PATATE E PEPERONI
NEUSEELÄNDISCHES BIO RINDERFILET (CA. 180G),
TRIO VON PAPRIKA CREME,
KARTOFFEL MIT MUSKATSNUSS

45 €