

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 €
TEE AUS DER MANU TEEFAKTUR BERLIN KREUZBERG	
GRÜNTEE, 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

POMODORI MISTI E STRACCIATELLA
TOMATO SALAD,
BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,
RICE-CHIP, ANCHOVI, BASIL-OIL

18 €

TARTAR DI FASSONA
TARTARE FROM PIEDMONTESE FREE
RANGE BEEF, WATERMELON, SEA
WEED, GOAT CHEESE

25 €

VERDURE "COTTO E CRUDO"
EGGPLANT-CAVIAR
SEASONAL VEGETABLES, PICKLED,
GRILLED & RAW

19 €

"COCKTAIL DI GAMBERI"
RAW MAZARA PRAWNS 6 PCS.
KIMCHI, COCKTAILSAUCE,
ROASTED SWEETCORN,
TERRAGON OIL, SMOKED SALT

27 €

GIRELLO DI FASSONA
SLICES OF FASSONA BEEF,
ROCKET PESTO, PINE NUTS,
PARMESAN, CITRONETTE

20 €

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
+ ONE PORTION IL CALICE SOURDOUGH BREAD
27 € P.P. (MINIMUM 2 PORTIONEN)

LA GRANDE VARIAZIONE DI MARE

MACKEREL 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
+ ONE PORTION IL CALICE SOURDOUGH BREAD
49 € P.P. (2 PORTIONEN)



ASK US FOR VEGAN OPTIONS

MAIN COURSE

PASTA

TAGLIOLINI AL TARUFO ESTIVO D'ALBA
HOMEMADE TAGLIOLINI, BUTTER, PARMESAN,
10g OF BLACK SUMMER TRUFFEL FROM ALBA

29 €

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

26 €

TAGLIOLINI CACIO E PEPE, GAMBERI DI MAZARA
HOMEMADE TAGLIOLINI, PECORINO CHEESE, PARMESAN,
DIFFERENT TYPES OF PEPPER, RAW MAZARA PRAWNS

28 €

GNOCCHI CROCCANTI DI PATATE
CRISPY POTATO GNOCCHI, CHERRY TOMATOES, GREEN PEPPER

22 €

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

26 €

PESCE

FRITTO MISTO
DEEP FRIED CALAMARI, SQUID, PURPLE MAZARA PRAWNS, EGGPLANT
& ZUCCHINI, LEMON & SPICY MAYO, FRISEE LETTUCE

29 €

TONNO SCOTTATO E 'CAPONATA'
TUNA TATAKI STYLE – RAW CENTER –, EGGPLANT, TOMATO CHUTNEY,
PINE NUTS, MARINATED CELERY

34 €

CARNE

SCHIENA DI VITELLO E CANTARELLI
SADDLE OF VEAL, MINT-CORIANDER CRUST, FRESH CHANTERELLES,
LEAK TORTILLA, SALSA VERDE (HERB SAUCE)

34 €

BIO FILETTO DI MANZO DA NZ, PATATE E PEPERONI
ORGANIC BEEFFILLET FROM NZ (CA. 180G),
TRILOGY OF BELL PEPPER CREME, POTATO WITH NUTMEG

45 €