

**TIRAMISÙ CLASSICO
À LA IL CALICE**

9 €

PANNA COTTAPANNA COTTA, SALZIGES KARAMELL, EINGELEGTE PFIRSICHE
PANNA COTTA, SALTED CARAMEL, MARINATED PEACH

12 €

GELATOZITRONE – ERDBEERE – SCHOKOLADE – VANILLE -- HASELNUSS
LEMON – STRAWBERRY – CHOCOLATE – VANILLA -- HAZELNUT

4 €

TAJER DI FORMAGGIOROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, 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 €
SANBITTÈ/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 HOME MADE	0,15 L	13,00 €
LIMONCELLO 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

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

PRÄSENTIERT VON
BRUNO PALMIERI & LOUIS BRAGATO

ANTIPASTI

SGOMBRO IN SAORMAKRELE, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, ROSINEN, PINIENKERNE
MACKEREL SWEET AND SOUR, RAISINS, PINE NUT

14 €

CEVICHE DI HAMACHICEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE, MANGO, AVOCADO,
KORIANDER, CHILLI, ZWIEBEL, SOJA SAUCE
CEVICHE FROM HAMACHI, MANGO, AVOCADO, CILANTRO, CHILI,
ONIONS, SOY SAUCE

25 €

VITELLO TONNATOKALBSFLEISCH, THUNFISCH-KAPERNSAUCE, TOMATE
SLICES OF VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS, TOMATO

17 €

TARTARE DI TONNOTHUNFISCH TATAR, MANGO, AVOCADO, GERÖSTETE MANDELN,
SARDISCHES BROT
TUNA TARTAR, MANGO, AVOCADO, ROASTET ALMONDS,
SARDINIAN BREAD

23 €

POMODORI MISTI E STRACCIATELLASALAT AUS VERSCHIEDENEN TOMATEN, BÜFFEL STRACCIATELLA,
REISCHIP, ANCHOVY, BASILIKUM-ÖL
TOMATO SALAD, BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,
RICE-CHIP, ANCHOVI, BASIL-OIL

18 €

INSALATA ESTIVAROMANA SALAT, ZIEGENFRISCHKÄSE, ZITRONE, GERÖSTETE MANDELN,
GELBER PFIRSICH
ROAMAN LETTUCE, FRESH GOAT CHEESE, LEMON, TOASTED ALMONDS,
YELLOW PEACH

18 €

MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

1. GANG

BULGUR CON RUCOLA E CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE
BULGURSALAT MIT RUCOLA SÜSSHERBEN ZWIEBELN
BULGURSALAD WITH ARUGULA SALD & RED ONIONS

ODER

LOLLO SALAT, SEDANO MARINATO E TONNO SOTT'OLIO
LOLLO ROSSO MIT MARINIERTEN SELLERIE UND THUNFISCH
LOLLO ROSSO WITH MARINATED CELERY & TUNA

ODER

GAZPACHO DI POMODORO, SEDANO MARINATO
TOMATEN GAZPACHO, MARINIERTER SELLERIE
TOMATO GAZPACHO, MARINATED CELERY

2. GANG

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

ODER

PANCIA DI MAIALE, PERE, RAVANELLI E MANGOLD
SCHWEINEBAUCH MIT BIRNE, RADISCHEN & MANGOLD
PORKBELLY WITH PEAR, RADISH & CHARD

ODER

FILETTO DI LAMPUGA, VERZA ARROSTA E SALSAS DI PATATE AL
LIMONE
GOLDMAKRELENFILET MIT GERÖSTETEN KOHL &
KARTOFFEL-ZITRONEN-SAUCE
FILLET OF MACKEREL MIT ROASTED CABBAGE AND
POTATOE-LEMON-SAUCE

ZWEI GÄNGE MENU

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

UNSERE EMPFEHLUNGEN

PASTA

FUSILLONI AL RAGÙ BIANCO
FUSILLONI, WEISSES KALBSRAGOUT,
BUTTER, PARMIGIANO, PECORINO
FUSILLONI, WHITE VEAL RAGÙ, BUTTER, PARMESAN CHEESE,
PECORINO

21 €

ARRABBIATA DI MARE
CALAMARATA PASTA, PIKANTER FISCHFOND, CHILI,
FISCHPOTPOURRI, PETERSILIENSAUCE
CALAMARATA PASTA, SPICY FISHFOND, CHILI,
FISHPOTPOURRI, PARSLEYSAUCE

26 €

TAGLIOLINI AL TARUFO ESTIVO D'ALBA
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI, BUTTER, PARMESAN,
10g SCHWARZER SOMMER TRÜFFEL AUS ALBA
HOMEMADE TAGLIOLINI, BUTTER, PARMESAN,
10g OF BLACK SUMMER TRUFFEL FROM ALBA

29 €

RIGATONI ALLA CARBONARA
RIGATONI, GUANCIALE DI D'OSVALDO, PECORINO, EIGELB, PFEFFER
RIGATONI, PORK CHEEK, PECORINO CHEESE, EGG YOLK, PEPPER

25 €

HAUPTSPEISEN

FRITTO MISTO
FRITTIERTE CALAMARI, SEPIA, VIOLETTE MAZARA GARNELEN,
AUBERGINE & ZUCCHINI, ZITRONEN & CHILI MAYO, FRISÉE SALAT
DEEP FRIED CALAMARI, SQUID, PURPLE MAZARA PRAWNS, EGGPLANT &
ZUCCHINI, LEMON & SPICY MAYO, FRISEE LETTUCE

29 €

ENTRECÔTE DI MANZO
ENTRECÔTE VOM GRILL, TRIO VON PAPRIKA CREME,
KARTOFFEL MIT MUSKATSNUSS
GRILLED ENTRECÔTE, TRILOGY OF BELL PEPPER CREME,
POTATO WITH NUTMEG

35 €

SCHIENA DI VITELLO E CANTARELLI
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN, MINZ-KORIANDER KRUSTE, FRISCHE
PFIFFERLINGE, LAUCH-TORTILLA, SALSA VERDE
SADDLE OF VEAL, MINT-CORIANDER CRUST, FRESH CHANTERELLES, LEAK
TORTILLA, SALSA VERDE (HERB SAUCE)

34 €