

Digestivo

Liquore

5cl

Berta Amaretto
Pio Cesare Barolo Chinato

8,-
15,-

Vermouth

5cl

Pio Cesare Vermouth di Torino bianco
Cocchi Vermouth di Torino rosso
Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco

9,-
7,-
7,-

Amaro

4cl

Jefferson Amaro
Amaro Montenegro
Amaro d' Erbe, Berta
Poli 'Vaca Mora' Amaro

8,-
6,-
7,-
7,-

Whisky / bourbon

4cl

Glenmorangie Quinta Ruban 14y
Glenmorangie Nectar D'OR 14y
Glenmorangie Lasanta 12y
The Gospel Straight Rye
Blanton's Original Single Barrel

13,-
13,-
13,-
13,-
20,-

Brandy / Cognac

4cl

Hennessy Fine de Cognac
Poli Arzente Brandy

19,-
13,-

enoiteca
ILCALICE

**BENVENUTI al SABATO
PAZZO**

IM IL CALICE - "L' OSTERIA MODERNA"

**Diese Speisekarte ist als Wiederentdeckung der
authentischen, regionalen italienischen Küche
konzipiert.**

**Wir verwenden Produkte von maximaler Qualität und
Authentizität, nachhaltig und umweltschonend
hergestellt. Durch innovative, schonende Kochtechniken
steigern wir das Geschmackserlebnis großer Klassiker.
Das ist passionsgeleitete & aufwendige Handarbeit für
hohen Genuss.**

Buon Appetito!

Bruno Palmieri, Alessandro Porcu, Louis & Antonio
Bragato
& Team

Le cose fredde

Ostriche

Fine de Claires Austern, Zitrone 1 / 6 / 12 Stk.
1 20,- | 40,-

4,-

Vitello Tonnato

Dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Kapernblätter
17,-

Stracciatella e pomodorini

Stracciatella di Bufala, Tomatensalat, frischer Oregano,
Basilikum-Öl, Anchovy, Reischip
18,-

Ceviche di Ombrina

Adlerfisch Ceviche, Mango, Avocado, Sojazwiebel, Chili,
Koriander 23,-

Le cose calde

Gamberoni

Gebratene Großgarnelen (4stk.), Knoblauch, Chili
23,-

Polipo BBQ

Oktopus vom Green Egg, BBQ Sauce, Chicorée Salat,
Erdnuss, Jalapeno, Koriander
19,-

Crocchetta di patate

Hausgemachte Kartoffel-Krokette, 'Nduja, Scamorza-Käse
12,-

Milanese d`Iberico - *add your contorno*

Panco paniertes Pluma vom Iberico Schwein, Zitronen Mayo
24,-

Wagyu-Flanksteak alla griglia - *add your contorno*

Wagyu-Rinderflanksteak (ca.220g) vom Green Egg, Tomaten
Chutney 29,-

Filetto di Cernia - *add your contorno*

Filet vom Wildfang Zackenbarsch, Sauce von Karotte &
Passionsfrucht 27,-

Digestivo

Bevande

San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l
Sanbitter Spritz/ Crodino Spritz	0,20l
Tonic Water Fever Tree	0,20l
Ginger Ale Fever Tree	0,20l
Bitter Lemon Fever Tree	0,20l
Apfelsaft Naturtrüb Bio Bauer	0,20l
Orangensaft Bio Bauer	0,20l
Pfirsichnektar Bauer	0,20l
Bio Apfelschorle trüb Proviant	0,33l
Bio Orangenlimonade Proviant	0,33l

Aperitivo

Birra Poretti vom Fass	0,25l
Carlsberg vom Fass	0,30l
Heineken 0,0 VOL% Flasche	0,33l
Bianco Rosso Spritz	0,25l
Gin Tonic - mit Fever Tree	0,25l
Negroni - homemade barrel aged	0,15l
Limoncello Spritz alk.frei	0,25l

Giamaica Caffé aus Verona

Caffé Tedesco / Cappucino	
Espresso / Macchiato	
Doppio Espresso / Macchiato	
Latte Macchiato	
Tee - Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene	

Grappa

2cl

8,-		
4,-		
4,5,-	Bocchino Barolo & Barbaresco	13,-
6,-	Bocchino Barolo	13,-
5,-	Bocchino Riserva 12 Jhr. In barrique	12,-
5,-	Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique	15,-
5,-	Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique	18,-
4,5,-	Berta Roccanivo	12,-
4,5,-	Berta Giulia	7,-
4,5,-	Berta Monpra	7,-
5,-	Pilzer Grappa di Chardonnay	7,-
5,-	Pilzer Grappa Moscato Giallo	7,-
	Pilzer Grappa di Traminer	7,-
	Pilzer Delmé	7,-
	Poli Sarpa	8,-
	Poli Due Barili	11,-
	Poli Amorosa di Settembre	13,-
	Felsina Grappa di Sangiovese 2009	9,-

Distillati di Frutta

2cl

9,5,-		
14,-		
13,-		
9,-	Dirker Waldhimbeer Geist	7,-
	Dirker Walderdbeer Geist	7,-
	Dirker Blutorangen Geist	7,-
	Dirker Zitronenbirnen Brand	7,-
	Dirker Haselnuss	7,-
	Pilzer Aquavite Aprikose	7,-
	Pilzer Aquavite Quitte	7,-
4,-		
3,5,-		
4,5,-		
5,-		
6,-		

Contorni caldi e freddi

Peperonata

Geschälte Ofen-Paprika, Tomaten-Brot Ragout, Pistazien, Olive
9,5,-

Patate & salsa cacio e pepe

Knusprige Bamberger-Hörnchen-Kartoffeln, Cacio Pepe Sauce
8,5,-

Zucca fondente e noci

Geschmorter & roh marinierter Kürbis, Walnuss, Haselnuss-
Mayo,
Balsamico Essig aus Modena, Cayenne Pfeffer
11,-

Insalata Ceasar alla IL Calice

Romanasalat-Herzen, Sauerteig-Croutons,
Ceasars Dressing
(Dijon Senf, Sardellen-Essence, Kapern, Olivenöl, Knoblauch)
10,-

i piatti caldi

Zuppa di Pesce

Italienische Fischsuppe, Crostino, Safran Mayo *klein/groß*
24,- | 36,-

Rigatone alla Carbonara

Guanciale von D´Osvaldo aus dem Friaul,
gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer
23,-

L'Arrabbiata

Spaghettone, Sugo aus Vesuv Tomaten,

Knoblauch, Petersilie, Peperoncino
18,-

Pappardella casereccia

Hausgemachte Pappardella, Ragú allaBolognese, Parmesan
23,-

Unser Sauerteig Brotkorb

24 Std. Gärung, Mehrkornmehl, hausgemachter
Sauerteig 4,5,-

il Nostro Banco

Parmigiano e Lardo

36 Monate gereifter Parmesan, Lardo aus Colonnata
12,-

Prosciutto D´Osvaldo

Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken
von der Familie D´Osvaldo, Friaul
18,-

Prosciutto Cotto al Forno

Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich
16,-

...

Tajeri

Superdegustazione

Verschiedene italienische
Wurst- & Schinkenspezialitäten
Carpaccio di carne salada vom Rind
Vitello Tonnato • Vitello Genovese

Aromatische Rohmilchkäse
Caponata + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb
(*minimum 2 portionen*) je Portion
27,-

La Grande Variazione di Mare

Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen
Oktopus vom Grill, Chicorée, Erdnuss, Koriander, Jalapeno
Adlerfisch Ceviche, Chili, Mango, Avocado
Großgarnelen gebraten, Knoblauch, Petersilie
Tartar vom Thunfisch, Ricottacreme, Mandel
Carpaccio vom gebeiztem Lachs + einen IL Calice Sauerteig
Brotkorb
für 2 Personen
98,-

Tajer Tradizionale

Drei Salumi, Zwei Käsesorten
18,-

il DOLCE far niente

Tartelletta con crema pasticcera

Mürbeteig Tarte, Vanille-Zitronen-Creme, herbstliche Früchte
13,-

Tiramisù IL Calice

9,-

Torta di Carote

Haugemachter Karotten-Ingewr Kuchen, Mascarpone Creme
11,-

Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*

Pikante & süsse Konfitüren

4 Sorten

16,-

6 Sorten

19,-



