

DESSERT & FORMAGGIO

**TIRAMISÙ CLASSICO**  
À LA IL CALICE

9 €

**MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E SALSA AL MANGO**  
(IM GLÄSCHEN)  
DUNKLE SCHOKOLADEN MOUSSE, MANGO SAUCE  
DARK CHOCOLATE MOUSSE, MANGO SAUCE

8 €

**GELATO**

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

4 €

**TAJER DI FORMAGGIO**  
ROHMILCHKÄSESPEZIALITÄTEN, PIKANTE  
& SÜSSE CHUTNEYS, KONFITÜREN  
SELECTION OF RAW MILK CHEESE,  
SWEET & SPICY 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 €
SANBITTÈR/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 HOMEMADE	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**

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

enoiteca  
**IL CALICE**

PRÄSENTIERT VON

BRUNO PALMIERI, ALESSANDRO PORCU & LOUIS BRAGATO

ANTIPASTI

**SGOMBRO IN SAOR**

MAKRELE, ZWIEBEL SÜSS-SAUER, ROSINEN, PINIENKERNE  
MACKEREL SWEET AND SOUR, RAISINS, PINE NUT

14 €

**CEVICHE DI OMBRINA**

CEVICHE VON DER ADLERFISCH, MANGO, AVOCADO, KORIANDER,  
CHILLI, ZWIEBEL, SOJA SAUCE  
CEVICHE FROM MEGARE, MANGO, AVOCADO, CILANTRO,  
CHILI, ONIONS, SOY SAUCE

23 €

**VITELLO TONNATO**

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

17 €

**STRACCIATELLA E POMODORINI**

SALAT AUS VERSCHIEDENEN TOMATEN, BÜFFEL STRACCIATELLA,  
REISCHIP, ANCHOVY, BASILIKUM-ÖL, OREGANO  
TOMATO SALAD, BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE,  
RICE-CHIP, ANCHOVI, BASIL-OIL

18 €

**CEARSAR'S**

ROMANA SALAT HERZEN, SAUERTEIG CROUTONS, CEASARS DRESSING  
(DIJON SENF, SARDELLEN ESSENCE, KAPERN, OLIVENÖL, KNOBLAUCH)  
ROMAINE LETTUCE HEARTS, SOURDOUGH CROUTONS,  
CEASAR'S DRESSING (DIJON MUSTARD,  
ANCHOVY ESSENCE, CAPERS, OLIVE OIL, GARLIC)

18 €

## MENU PER IL PRANZO

LUNCHMENU IL CALICE

### 1. GANG

CROCHETTA DI PROSCIUTTO DI D'OSVALDO, YOGURT ALLE ERBE  
KROKETTE VOM PROSCIUTTO CRUDO AUS DEM FRIAUL,  
KRÄUTER JOGHURT  
CROQUETTE WITH RAW HAM FROM D'OSVLADO,  
YOGURT-HERBS DIP

ODER

INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE E ACETO DI CHARDONNAY  
PUNTARELLE SALAT, SARDELLEN, ESSIG VOM CHARDONNAY  
DANDELION-SALAD, ANCHOVI, CHARDONNAY VINEGAR

ODER

ZUPPA DI PORRO E PATATE  
KARTOFFEL-LAUCH CREME SUPPE  
LEEK-POTATO CREME SOUP

### 2. GANG

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

ODER

SPEZZATINO DI CINGHIALE CON PATATE E PEPERONI  
ITALIENISCHES WILDSCHWEIN GULASCH, KARTOFFEL & PAPRIKA  
ITALIAN BOAR STEW, POTATO & BELL PEPPER

ODER

LAMPUGA, BIETOLE E FONDO RISTRETTO DI PESCE  
GOLDMAKRELE, MANGOLD, FISCH REDUKTION  
MACKEREL, SWISS CHARD, FISH REDUCTION 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

23 €

**LINGUINE ALGIO OLIO È TONNO**  
LINGUINE AGLIO E OLIO,  
THUNFISCH TARTAR, RICOTTACREME, CHILI,  
THUNFISCH-BOTTARGA EMULSION, ZITRONENZESTEN  
LINGUINE AGLIO E OLIO, TUNA TARTAR & BOTTARGA CREME, CHILI  
RICOTTA CHEESE, LEMONZEST

26 €

**RIGATONI ALLA CARBONARA**  
RIGATONI, GUANCIALE VON D'OSVALDO, GEREIFTER PECORINO,  
EIGELB, PFEFFER  
RIGATONI, PORK CHEEK, AGED PECORINO CHEESE, EGG YOLK, PEPPER

23 €

### HAUPTSPEISEN

**CERNIA**  
FILET VOM WILDFANG ZACKENBARSCH,  
SAUCE VON KAROTTE & PASSIONSFRUCHT  
FILET OF WILD CAUGHT GROUPER,  
SAUCE OF CARROT & PASSION FRUIT  
**+ ADD YOUR SIDE / BEILAGE**

29 €

**MILANESE D'IBERCO**  
PANCO PANIERTES PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN,  
ZITRONEN MAYONNAISE  
PANCO BREADED PLUMA OF IBERICO PORK,  
LEMON MAYONNAISE  
**+ ADD YOUR SIDE / BEILAGE**

26 €

**ZU DEN ZWEI Á LA CARTE HAUPTGERICHTEN STEHEN IHNEN  
FOLGENDE BEILAGEN ZUR AUSWAHL / CHOOSE YOUR SIDE  
DISH :**

**GERÖSTETE BAMBERGER HÖRNCHEN** Kartoffeln  
ROASTED "BAMBERGER-HÖRNCHEN"-POTATOES

ODER / OR

**GEMISCHTER SALAT, BALSAMICO DRESSING**  
MIXED SALAD, DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR