

# Digestivo

## Liquore

5cl

---

Pio Cesare Barolo Chinato  
Limoncello  
Limoncello Essenza

15,-  
5,-  
6,5,-

## 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

---

Poli Arzente Brandy

13,-

enoiteca  
**IL CALICE**

## BENVENUTI

### 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

Antonio & Louis Bragato

## 1. Gang

### **Pulled d'anatra, ceci e sedano croccante**

Gezupftes Entenfleisch, Kichererbsen, knuspriger Sellerie

Pulled duck, chick peas, crunchy celery

*Oder*

### **Insalata di patate, verdure sotto aceto**

Kartoffelsalat, gepickeltes Gemüse

Potato salad, pickels

*Oder*

### **Vellutata di finocchio, patate e arancia**

Velouté vom Fenchel, Kartoffel, Orange

Fennel crème soup, potato, orange

## 2. Gang

### **Pasta del Giorno**

Pasta des Tages / siehe Tafel - Pasta of the day / see

blackboard

*Oder*

### **Salmone scottato, cavolfiore arrostito e crema**

Lachs auf der Haut gebraten, Blumenkohl Creme & geröstet

Pan seard salmon, cauliflour mash & roasted

*Oder*

### **Filetto di maiale d'iberico, mele in composta e puntarelle**

Filet vom iberischen Schwein, Apfelkompott, Puntarelle

Fillet of Iberian pork, apple compote, puntarelle

& Team

**business lunch menu**

Zwei Gänge Menü I mit Pasta

25,-

I mit Fisch oder Fleisch

29,5,-

## Digestivo

### Grappa

#### 2cl

---

Bocchino Barolo	13,-
Bocchino Riserva 12 Jhr. In barrique	12,-
Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique	15,-
Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique	18,-
Berta Giulia	7,-
Berta Monpra	7,-
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

---

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,-

## Bevande

San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	9,-
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	4,-
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	5,-
Sanbitter Spritz/ Crodino Spritz	0,20l	8,-
Tonic Water Fever Tree	0,20l	5,-
Ginger Ale Fever Tree	0,20l	5,-
Bitter Lemon Fever Tree	0,20l	5,-
Apfelsaft Naturtrüb Bio Bauer	0,20l	4,5,-
Orangensaft Bio Bauer	0,20l	4,5,-
Pfirsichnektar Bauer	0,20l	4,5,-
Bio Apfelschorle trüb Proviant	0,33l	5,-
Bio Orangenlimonade Proviant	0,33l	5,-

## Aperitivo

---

Birra Poretti vom Fass	0,25l	5,-
Carlsberg vom Fass	0,30l	5,-
Heineken 0,0 VOL% Flasche	0,33l	4,-
Bianco Rosso Spritz	0,25l	9,5,-
Gin Tonic - mit Fever Tree	0,25l	14,-
Negroni - homemade barrel aged	0,15l	13,-
Limoncello Spritz alk.frei	0,25l	9,-

## Giamaica Caffé aus Verona

---

Caffé Tedesco / Cappuccino		4,-
Espresso / Macchiato		3,5,-
Doppio Espresso / Macchiato		4,5,-
Latte Macchiato		5,-
Tee - Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene		6,-

## le cose fredde á la carte

---

### Sgombro in saor

Makrele eingelegt in süß-sauren Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne  
Mackerel sweet & sour with onions venetian style, raisins, pine nuts 16,-

### Vitello Tonnato

Dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce  
Thin slices of veal, tuna-caper sauce  
19,-

### Stracciatella e Puntarelle

Burrata, Puntarelle, gelbe Beete, Anchovie, Vinaigrette, Basilikum, Mandel  
Burrata, puntarelle, yellow beets, anchovy, vinaigrette, basil, almonds 20,-

### Ceviche di Ombrina

Adlerfisch Ceviche, Mango, Avocado, Sojazwiebel, Chili, Koriander  
Ceviche from meagre, mango, avocado, soy onion, chili, coriander 24,5,-

### Insalata Ceasar alla IL Calice

Romanasalat-Herzen, Sauerteig-Croutons, Ceasars Dressing, Parmesan  
(Dijon Senf, Sardellen-Essence, Kapern, Olivenöl, Knoblauch)  
Romaine lettuce hearts, sourdough croutons, Ceasar's dressing

(Dijon mustard, anchovy essence, capers, olive oil, garlic)  
19,5,-

## Hauptgänge, Pasta & Dolce á la carte →

## le cose calde á la carte

---

### Milanese di Cinta Senese toscano (biologico) - *add your side / Beilage*

Panco paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein (BIO),  
Zitronen Mayo  
Panco crusted etrusca (neck)  
of organic free range pork from Tuscany, lemon mayonnaise  
29,5,-

### Pescato del giorno al vapore - *add your side / Beilage*

Dampfgegartes Filet vom Fang des Tages, Fenchelcreme,  
Olive, Blutorange, Dill  
34,-  
Steamed filet of the catch of the day, fennelcreme, olives,  
bloodorange

### *Beilagen zu wählen // choose your side*

### Cime di Rapa gebraten all'Aglio Olio e Peperoncino

Cieme di rapa pan fried with garlic, olive oil & chili

### Oder

### Gemischter Salat, Balsamico Dressing

Mixed salad, balsamic vinaigrette

## i piatti caldi á la carte

---

### Rigatone alla Carbonara

Guanciale von D'Osvaldo aus dem Friaul,  
gereifter Pecorino, Eigelb, schwarzer Pfeffer  
Rigatoni, pork cheek, aged pecorino, egg yolk, black pepper  
24,5,-

### Fusillone al Ragú Bianco di manzo

Fusilloni, weisses Ragú vom Rind, Butter, Parmigiano Reggiano,  
Pecorino  
Fusilloni, white veal  
ragú, butter, parmigian reggiano, Pecorino 24,-

### L'Arrabbiata

Spaghettoni, Sugo aus Vesuv Tomaten,  
Knoblauch, Petersilie, Peperoncino  
Spaghetti, spicy sauce from Vesuvius tomatoes, garlic, parsley  
19,5,-

## il DOLCE far niente

---

### Tiramisù IL Calice

10,-

### Gelato

Zitrone - Erdbeere - Schokolade - Vanille  
Lemon - Strawberry - Chocolate - Vanilla  
5,-

### Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*  
Pikante & süsse Konfitüren  
4 Sorten  
18,-



6 Sorten

22,-