

Digestivo

Liquore

5cl

Pio Cesare Barolo Chinato	15,-
Limoncello	5,-
Limoncello Essenza	6,5

Vermouth

5cl

Pio Cesare Vermouth di Torino bianco	9,-
Cocchi Vermouth di Torino rosso	7,-
Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco	7,-

Amaro

4cl

Jefferson Amaro	8,-
Amaro Montenegro	6,-
Amaro d' Erbe, Berta	7,-
Poli 'Vaca Mora' Amaro	7,-

Whisky / bourbon

4cl

Glenmorangie Quinta Ruban 14y	13,-
Glenmorangie Nectar D'OR 14y	13,-
Glenmorangie Lasanta 12y	13,-
The Gospel Straight Rye	13,-
Blanton's Original Single Barrel	20,-

Brandy / Cognac

4cl

Poli Arzente Brandy	13,-
---------------------	------

enoiteca
ILCALICE

BENVENUTI al SABATO PAZZO

IM IL CALICE – "L' OSTERIA MODERNA"

Live DJ ab 17 – 22 Uhr

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

Vitello Tonnato

Dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Kapernblätter
19,-

Stracciatella e Puntarelle

Burrata, Puntarelle, gelbe Beete, Anchovie, Vinaigrette, Basilikum,
geröstete Mandeln
20,-

Ceviche di Ombrina

Adlerfisch Ceviche, Mango, Avocado, Sojazwiebel, Chili, Koriander
24,5,-

Le cose calde

Gamberoni

Gebratene Großgarnelen (4stk.), Knoblauch, Chili
24,5,-

Zuppa di Pesce

Italienische Fischsuppe, Crostino, Safran Mayo
25,-

Galletto alla brace – *add your contorno*

Französisches Mais-Stubenkücken kross vom Holzkohlegrill,
eigener Sud – *mit den Händen schmeckts am besten*
24,-

Milanese di Cinta Senese toscano (biologico) – *add your contorno*

Panko paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein (BIO),
Zitronen Mayo
27,-

Polpo alla griglia – *add your contorno*

Gegrillter mariniertes Oktopus, hausgemachte BBQ Sauce
25,-

Pescato del giorno al vapore – *add your contorno*

Dampfgegartes Filet vom Fang des Tages, Fenchelcreme,
Olive, Blutorange, Dill
29,-

Digestivo

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 / Cappucino		4,-
Espresso / Macchiato		3,5,-
Doppio Espresso / Macchiato		4,5,-
Latte Macchiato		5,-
Tee – Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene		6,-

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 Amatora 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,-

Contorni caldi e freddi

Puré di patate

Kartoffelpüree, Butter, Milch, Muskatnuss
9,-

Cime di Rapa e provola affumicata

Cime di Rapa mit Aglio, Olio, Peperoncino,
geräucherte Provola Creme
10,5,-

Verza grigliata

Gegrillter Wirsing, Ponzu Sauce (Soya, Yuzu),
fermentierte Senfsaat
10,-

Insalata Ceasar alla IL Calice

Romanasalat-Herzen, Sauerteig-Croutons,
Ceasars Dressing
(Dijon Senf, Sardellen-Essence, Kapern, Olivenöl, Knoblauch)
11,5,-

i piatti caldi

Rigatone alla Carbonara

Guanciale von D´Osvaldo aus dem Friaul,
gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer
24,5,-

L'Arrabbiata

Spaghettoni, Sugo aus Vesuv Tomaten,
Knoblauch, Petersilie, Peperoncino
19,5,-

Pappardella casereccia

Hausgemachte Pappardella, Ragú alla Bolognese, Parmesan
24,5,-

Unser Sauerteig Brotkorb

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

il Nostro Banco

Parmigiano e Lardo

36 Monate gereifter Parmesan, Lardo aus Colonnata
14,-

Prosciutto D´Osvaldo

Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken
von der Familie D´Osvaldo, Friaul
19,5,-

Prosciutto Cotto al Forno

Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich
18,-

...

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
29,-

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

19,5,-

il DOLCE far niente

Mela cotta con spuma di pane

Boskop-‘Bratapfel‘ mit Zimt, Espuma von unserem Sauerteigbrot,

Erdnuss-Karamell-Crumble

12,-

Tiramisù IL Calice

10,-

Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*

Pikante & süsse Konfitüren + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb

4 Sorten

18,-

6 Sorten

22,-