

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

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

Tonno confit con fagioli cannellini, cipolla rossa e sesamo

Konfierter Thunfisch, Cannellini Bohnen, rote Zwiebel, Sesam
Confit tuna, cannellini beans, red onion, sesam

Oder

Insalata di radicchio, songino, mais tostato e pancetta con dressing alla senape

Radicchio, Feldsalat, getoasteter Mais und Speck, Senfdressing
Radicchio, lambs lettuce, toasted corn and bacon, mustard dressing

Oder

Crema di Piselli e menta con crostini di pane

Erbsencreme, Minze, Brot-Croutons
Peacream, mint, bread-croutons

2. Gang

Pasta del Giorno

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

Oder

Zupa di Pesce

Fischsuppe
Fishsoup

Oder

Cappello del prete alla griglia, purea di fave e finochietto e il suo jus

Schulterspitz gegrillt, Saubohnen-Fenchelpüree, Rinderjus
Flat-iron steak, broadbean-fennel-puree, beefjus

& Team

business lunch menu

Zwei Gänge Menü I mit Pasta
I mit Fisch oder Fleisch

25,-
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,-
Heinecken 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,-

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

Spaghettone, 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,-

