

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

“L’ OSTERIA MODERNA“

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

Wir verwenden Produkte von maximaler Qualität und Authentizität.



Unser Kartenkonzept lädt zum Teilen ein

- Genuss to share -

Buon Appetito!

Team IL Calice

business lunch menu

1. Gang

Polpo su insalata di risoni e piselli

Polpo auf italienischem Reismudeln-Salat & Erbsen
Octopus, italian rice-noodle-salad, peas

Oder

Insalata di peperoni, pomodori, cipolla rossa

Paprika-Tomaten Salat, rote Zwiebel
Bell Pepper-Tomato-Salad, red onions

Oder

Gazpacho di pomodoro e anguria, crostini

Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho, croutons
Tomato-watermelon-gazpacho, croutons

2. Gang

Pasta del Giorno

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

Oder

Seppia alla griglia, schiacciata di patate dolci, salsa di prezzemolo

Sepia vom Grill, Süßkartoffelstampf, Petersilien Sauce
Grilled Squid, sweet potato mash, parsley sauce

Oder

Arrosto di vitello, babaganoush, briciole di pane tostate

Kalbsbraten, Auberginen Creme, geröstetes Brot
Veal Roast, eggplant creme, roasted bread crumbs

Zwei Gänge Menü I mit Pasta

25,-

I mit Fisch oder Fleisch

29,5,-

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,-

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 Pomodori

Burrata, Tomatensalat konfiert & natur, Basilikum-Öl, Reis-Chip
Burrata, tomato salad confit & natural, basil oil, rice chip
19,-

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

32,-

Rombo al vapore – *add your side / Beilage*

Dampfgegartes Filet vom Steinbutt

Steamed filet of the catch of the day

35,-

Beilagen wählen // choose your side

Gegrillter grüner Spargel, geräucherte Provola Creme,

Zitronenzeste

Grilled green Asparagus, smoked provola cheese sauce, lemon zest

Oder

Gemischter Salat, Citronette

Mixed salad, citronette

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

parmigian reggiano, Pecorino

Fusilloni, white veal ragú, butter,
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,-



