

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
IL CALICE

“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

Insalata di songino, pesche, taralli

Feldsalat, Pfirsich, Taralli Crumble
Lambs lettuce, peaches, Taralli crumble

Oder

Carne salada, asparagi bianchi

Carpaccio vom gebeizten Rindfleisch, weißer Spargel
Carpaccio from cured beef, white asparagus

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

Salmone, cetriolo marinato, maionese al basilico

Lachs, marinierte Gurke, Basilikum Mayonnaise
Salmon, marinated cucumber, basil mayonnaise

Oder

Schiena di vitello al rosa, patata schiacciata, ketchup fatto in casa

Kalbsrücken rosa gebraten, Kartoffelstampf, hausgemachter Ketchup
Pan seared saddle of veal, mashed potatoes, homemade ketchup

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 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,-

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 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
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,-

