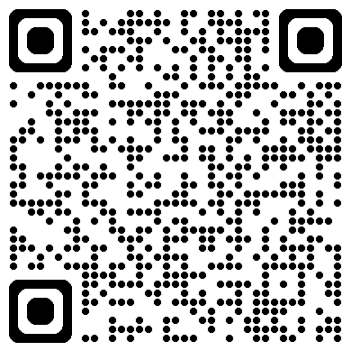


Newsletter

Scannen & anmelden



So verpasst ihr keine:

Winzer Events
Speisekarten Wechsel
Trüffelsaison
Weinfestival etc.



ilcalice

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

Antipasti

Vorweg & zwischendurch in die Mitte zum Teilen
Unsere Idee : kombiniert mit unserer Superdegustazione

Stracciatella e Pomodori

Burrata, Tomatensalat, Basilikum-Öl, Reis-Chip 19,-

Anguria e Feta

Salat von der geblähten Wassermelone, Feta-Creme,
Minze & Kräuteröl
13,-

Polipo & Cetrioli

Oktopus und Dreierlei von Garten-Gurken, Senfsaat 20,-

Tartare di Fassona

Tatar vom piemontesischen Fassona-Weiderind, Trüffel,
Zwiebelcreme, Wildkräuter
27,-

Vitello Tonnato

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

Ceviche di Tonno

Thunfisch Ceviche, Mango, Avocado, Sojazwiebel, Chili, Koriander 24,5

Sauerteig Brotkorb

Frische Kartoffel-Dinkel-Kruste
von unserer Bäckerei **Zeit für Brot** aus Berlin, Nocellara Olivenöl
5,5,-

Digestivo

Grappa 2cl

Bocchino Barolo	
Bocchino Riserva 12 Jhr. In barrique	
Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique	
Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique	
Berta Giulia	
Berta Monpra	
Pilzer Grappa Moscato Giallo	
Pilzer Grappa di Traminer	
Pilzer Delmé	
Poli Sarpa	
Poli Due Barili	
Poli Amorosa di Settembre	
Felsina Grappa di Sangiovese 2009	

Distillati di Frutta 2cl

Dirker Waldhimbeer Geist	
Dirker Walderdbeer Geist	
Dirker Blutorangen Geist	
Dirker Zitronenbirnen Brand	
Dirker Haselnuss	
Pilzer Aquavite Aprikose	
Pilzer Aquavite Quitte	

Digestivo

Liquore 5cl

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

Vermouth 5cl

18,-		
7,-		
7,-		
7,-	Pio Cesare Vermouth di Torino bianco	9,-
7,-	Cocchi Vermouth di Torino rosso	7,-
7,-	Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco	9,-

Amaro 4cl

8,-		
11,-		
13,-		
9,-		
	Jefferson Amaro	8,-
	Amaro Montenegro	6,-
	Amaro d' Erbe, Berta	7,-
	Poli 'Vaca Mora' Amaro	7,-

Whisky / bourbon 4cl

7,-		
7,-		
7,-		
7,-		
7,-	Glenmorangie Quinta Ruban 14y	13,-
7,-	Glenmorangie Nectar D'OR 14y	13,-
7,-	Glenmorangie Lasanta 12y	13,-
7,-	The Gospel Straight Rye	13,-
	Blanton's Original Single Barrel	20,-

Brandy / Cognac 4cl

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

Pasta

Als Hauptgang, zwischendurch in die Mitte zum Teilen

Tagliolini al tartufo estivo

Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln aus Alba,
Butter-Parmesan-Creme
27,-

L'Arrabbiata

Paccheri, Sugo aus Vesuv Tomaten,
Knoblauch, Petersilie, Peperoncino
19,5

Ravioli alla Nerano

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta & Provolone del Monaco,
frittierte Zucchini, Basilikum
24,-

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale von Familie D'Osvaldo aus dem Friaul,
gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer
// kann nicht sehr heiß serviert werden//
24,5

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,-

Kleinigkeiten // Beilagen

Vorweg, zwischendurch & in die Mitte zum Teilen

Finocchio, Arance & Olive Nere

Fenchel in Safran, schwarze Taggiascha Oliven & Orange
9,5

Broccoletti & Nduja

Wilder Brokkoli & pikante Nduja-Creme
10,-

Patate Lily Rosé, Aneto & Mayo BBC

Lily Rosé-Kartoffeln, Dill & BBQ-Mayo
9,-

Insalata Ceasar alla IL Calice

Romanasalat-Herzen, Sauerteig-Croutons, Ceasars Dressing
11,5

Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat, Gemüsechips, Citronette
7,-

Insalata di Pomodori

Italienischer Tomaten-Salat, Salzkapern,
eingelegte Rote Zwiebel aus Tropea
9,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Pesca & Gelato alla Panna Acida

Pochierter Pfirsich, Sauerrahm-Eis, Erdnuss Crumble
gereifter Balsamico
12,-

Semifreddo alla Vanilla

Vanille Semifreddo, italienisches Brioche, sommerlichen Beeren
14,-

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,-

Fisch // Fleisch

Als Hauptgang, in die Mitte zum Teilen

Agnello & Crema di pistacchi

Rosa gebratenes Salzwiesenlamm, Pistaziencreme,
Jus & Melange Noir
29,5

Milanese di Cinta Senese toscano (biologico)

Panko paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein (BIO),
Zitronen Mayo
// als Tagliata serviert //
28,5

Pescato del Giorno alla Griglia

Fang des Tages (Filet) vom Holzkohlegrill, Krustentierfond,
Piment d'Espelette
28,-

Rombo arrosto & Carciofi

Gebratenes Atlantik-Steinbutt Filet, Artischocken Vinaigrette
33,-

Gamberi alla Griglia

Gegrillte rote Garnelen, Bohnencreme,
Sauce von Spitzpaprika & Piment d'Espelette
34,-

Tradizione IL Calice

Parmigiano e Lardo

36 Monate gereiferter 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,-

Tajer Tradizionale

Drei Salumi, Zwei Käsesorten
19,5

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,-

Bei Allergenen & Unverträglichkeiten bitten wir
Euch uns anzusprechen

Für Kinder bieten wir gerne Pasta Penne mit
Butter, Pomodoro oder Pesto an

La Grande Variazione di Mare

Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen
Thunfisch Ceviche, Chili, Mango, Avocado
4 Garnelen gegrillt, Bohnen, Piment d'Espelette
Oktopus, Dreierlei von der Gartengurken, Senfsaat
Jalapeñoschmelz, wild Bratke, Orange