

# 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 cetriolo, yogurt, aneto e taralli**

Gurkensalat, Joghurt-Dill-Dressing, Taralli  
Cucumber salad, yogurt-dill-dressing, taralli crumble

*Oder*

#### **Bresaola, rucola e grana**

Bresaola, Rucola, Grana Padano  
Bresaola (beef-ham), rocket salad, grana padano

*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*

#### **Terrina di pesce e alghe, finocchi con salsa ai capperi e limone**

Fisch-Terrine, Alge, Fenchel, Zitronen-Kapern-Sauce  
Fish-terrines, alge, fenel, lemon-caper-sauce

*Oder*

#### **Brasato di manzo al vino rosso, piselli, crema di asparagi verdi**

In Rotwein geschmortes Rind, Erbsen, Creme vom grünen Spargel  
Braised beef with red wine, peas, green Asparagus creme

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 Poretto 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,-

## Antipasti

---

### 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 Tonno

Thunfisch Ceviche, Mango, Avocado, Sojazwiebel, Chili, Koriander  
Ceviche from tuna, 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

---

## Fisch // Fleisch

---

### 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,-

### Gamberi alla Griglia– *add your side / Beilage*

Gegrillte rote Garnelen, Bohnencreme, Sauce von Spitzpaprika & Piment d'Espelette  
Grilled red prawns, mashed beans, bell pepper, Piment d'Espelette  
38,-

### *Beilagen wählen // choose your side*

#### Wilder Brokkoli & pikante Nduja-Creme

Broccolini, Nduja (spicy italian sausage)

Oder

#### Gemischter Salat, Citronette

Mixed salad, citronette

## Pasta

---

### Tagliolini al tartufo estivo

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

Homemade Tagliolini, summer truffle (Alba), butter-parmesan-sauce  
27,-

### 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

Paccheri, Sugo aus Vesuv Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino  
Spaghetti, spicy sauce from Vesuvius tomatoes, garlic, parsley  
19,5

## DOLCE

---

### 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,-

