

## 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 baby bietole, rape rosse, nocciole. dressing al gorgonzola**

Baby Mangoldsalat, Rote Beete, Haselnüsse, Gorgonzola Dressing

Baby chard, beet root, hazelnuts, gorgonzola dressing

*Oder*

#### **Crochetta di pollo con salsa di parmigiano al tartufo**

Krokette vom Huhn, Parmesan-Trüffel-Crème

Croquette with chicken, parmesan-truffle-sauce

*Oder*

#### **Crema di sedano rapa, spinaci, mela verde marinata**

Cremesüppchen vom Knollensellerie, Spinat, grüner Apfel

Creme soup of celery root, spinach, green apple

### 2. Gang

#### **Pasta del Giorno**

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

*Oder*

#### **Moscardini in umido, polenta frita e peperoncino**

Baby Oktopus in Tomatensugo, frittierte Polenta, Chili

Baby Oktopus in tomato sauce, deep fried polenta, Chili

*Oder*

#### **Fegato di vitello alla salvia, purea di patate dolci, fichi**

Kalbsleber mit Salbei, Süßkartoffelpüree, Feigen

Veal liver with sage, mashed sweet potatoes, figs

## 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,-

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,-

## 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 38,-  
Grilled red prawns, mashed beans, bell pepper, Piment d'Espelette

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

### Fusillone al Ragú Bianco di manzo

Fusilloni, weisses Ragú vom Rind, Butter, Parmigiano Reggiano, Pecorino 24,-  
Fusilloni, white veal ragú, butter, parmigian reggiano, Pecorino

### L'Arrabbiata

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

## 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,-

