

“L’ OSTERIA MODERNA“

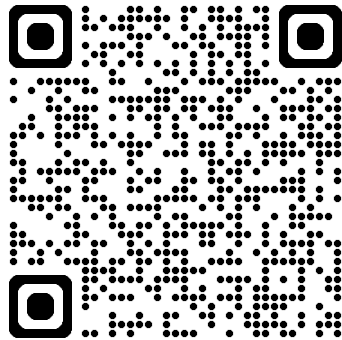
Diese Speisekarte ist als Wiederentdeckung der authentischen, regionalen
italienischen Küche konzipiert.

Wir verwenden Produkte von maximaler Qualität und Authentizität.



Newsletter

Scannen & anmelden



So verpasst ihr keine:

Winzer Events
Speisekarten Wechsel
Trüffelsaison
Weinfestival etc.



ilcalice

Unser Kartenkonzept lädt zum Teilen ein
- Genuss to share -

Buon Appetito!

Daniel Achilles, Alessandro Porcu
Antonio & Louis Bragato
Team IL Calice

Antipasti

Vorweg & zwischendurch in die Mitte zum Teilen

Unsere Idee : kombiniert mit unserer Superdegustazione

Mozzarella affumicata al tea verde

Mit Grüntee geräucherte Büffelmozzarella, Birnen-Chutney,
Walnuss, Feldsalat 18,-

Trevisiano

Trevisiano Radicchio, eingelegte Beete, Ziegen-Robio 15,-

Capesante e Velouté

Gebratene Jakobsmuschel, Topinambur-Velouté, Apfel, Walnuss Öl 22,-

Tartare di Manzo e Ostricha

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet,
pochierte Gillardeau Auster, Sanddorn, Salicorn 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

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 9,-

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,-

Kleinigkeiten // Beilagen

Vorweg, zwischendurch & in die Mitte zum Teilen

Zucca Butternut

Butternut Kürbis, Tomatillo, Kürbiskerne 9,5

Carotine

Glasierte Karotten, Vadouvan, Ziegen Joghurt 10,-

Puré di Patate

Kartoffelpüree, Braune Butter, Sonnenblumenkerne 9,-

Insalata Ceasar alla IL Calice

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

Insalata Mista

Kleiner gemischter Salat, Gemüsechips, Citronette 8,-

Insalata di Pomodori

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

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,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Cre moso - Cioccolato al Latte

Ganache von Milkschokolade, pochierte Birne,
Zimt-Ingwer-Crumble

12,-

Semifreddo alla Nocciola

Haselnuss Semifreddo, eingelegte Feigen, Lakritz

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

Petto di Vitello

Geschmorte Kalbsbrust, Paprikajus, Spinat

28,-

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

29,5

Rombo Atlantico

Gebratenes Atlantik-Steinbutt Filet, Petersilienwurzel, Quitte

34,-

Gamberi alla Griglia

Gegrillte rote Garnelen, Rosenkohl, Orangenvinaigrette

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,-

La Grande Variazione di Mare

Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen
Thunfisch Ceviche, Chili, Mango, Avocado
4 Garnelen gegrillt, Rosenkohl, Orangenvinaigrette
4 Frische Gillardeau Austern, Zitrone
Carpaccio vom gebeiztem Lachs, Forellen-Kaviar
+ einen IL Calice Sauerteig Brotkorb
für 2 Personen 98,-

Bei Allergenen & Unverträglichkeiten bitten wir
Euch uns anzusprechen

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