

## 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  
**ILCALICE**

### “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 cavolo chinese, uvetta, mandorle tostate,  
dressing jogurt e aneto**

Salat vom Chinakohl, Rosinen, getoastete Mandeln,  
Joghurt-Dill-Dressing

Salad with Chinese kale, raisins, almond, yogurt-dill-dressing

*Oder*

**Arancino di riso al tartufo, patata dolce, pesto di rucola e basilico**

Arancini mit Risotto & Trüffel, Süßkartoffel, Rucola-Basilikum-Pesto  
Deep fried risotto ball with truffel, sweet potato, rocket-basil-pesto

*Oder*

**Zuppa di legumi alla toscana, pancetta, corstini, pecorino**

Toskanische Linsensuppe mit Pancetta, Crostini, Pecorino  
Tuscany style lentils soup with pancetta, crostini, pecorino

### 2. Gang

**Pasta del Giorno**

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

*Oder*

**Ombrina arrosto, carote in crema e croccanti,  
demi-galce di pesce**

Gebratener Adlerfisch, Karottenvariation, Fisch-Demi Glace  
Pan seared meagre, carrot variation, fish demi glace

*Oder*

**Brasato di manzo, cavolfiore, ducca, spinaci**

Rinderschmorbraten, Blumenkohl, Ducca, Spinat  
Braised beef, cauliflower, ducca, spinach

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 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,-

## 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 / Cappuccino		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,-

### Mozzarella affumicata al tea verde

Mit Grüntee geräucherte Büffelmozzarella, Birnen-Chutney, Walnuss, Feldsalat	
Green tea smoked buffalo mozzarella, pears, walnuts, lambs lettuce	18,-

### 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,-

### Rombo Atlantico – *add your side / Beilage*

Gebratenes Atlantik-Steinbutt Filet, Petersilienwurzel, Quitte

Pan seared Atlantic turbot, celery root, quince 39,-

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

#### Butternut Kürbis, Tomatillo & Kürbiskerne

Butternut pumpkin, tomatillo, pumpkin seeds

Oder

#### Gemischter Salat, Citronette

Mixed salad, citronette

## Pasta

---

### Tagliatelle fatte in Casa

Hausgemachte Tagliatelle, Waldpilze, Kräuter, Pecorino

Homemade Tagliatelle, mixed mushrooms, herbs, pecorino 27,5

### 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

Paccheri, Sugo aus Vesuv Tomaten,

Knoblauch, Petersilie, Peperoncino

Paccheri, 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,-

