

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 baby spinachi, feta, zucca in agrodolce, semi di girasoli

Babyspinat Salat, Feta, eingelegter Kürbis, Sonnenblumenkerne

Baby spinach salad, feta, marinated pumpkin, sunflower seeds

Oder

Uovo a 64gradi, in purgatorio con pomodoro, basilico e pecorino

Onsen Ei bei 64grad gegart, Tomatensauce, Basilikum, Pecorino

Slow cooked egg by 64 degrees, tomato sauce, basil, pecorino

Oder

Crema di Zucca

Kürbiscremesuppe

Pumpkin creme soup

2. Gang

Pasta del Giorno

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

Oder

Sgombro alla griglia, crema di finocchio, limone salato

Gegrillte Makrele, Fenchelcreme, Salzzitrone

Grilled makerel, fennel crème, salt lemon

Oder

Short Ribs di manzo, Indivia belga brasata, salsa BBQ alla Zucca

Gegrillte Short Ribs vom Rind, geschmorter Chicorée,

BBQ-Kürbis Sauce

Grilled Beef Short Ribs, braised chicory, BBQ-Pumpkin sauce

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 / 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,-

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,-

