

“L’ OSTERIA MODERNA“

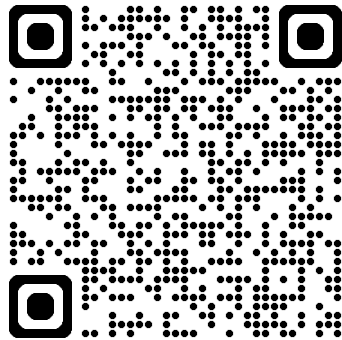
Diese Speisekarte ist als Wiederentdeckung der authentischen, regionalen
italienischen Küche konzipiert.

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!

Antonio & Louis Bragato
Alessandro Porcu
Team IL Calice

Antipasti

Vorweg & zwischendurch in die Mitte zum Teilen

Unsere Idee : kombiniert mit unserer Superdegustazione

Stracciatella con Cipolla Roscoff

Stracciatella di Bufala, gegrillte Roscoff-Zwiebel, gewürzter Honig, Zitronenzeste, Kerne 18,-

Cuore di Manzo

Rinderherz als Tagliata vom Holzkohlegrill, Salsa Verde, Haselnüsse, Süßkartoffelpüree mit Chipotle 16,-

Porro e Crema di Cozze

Geschmorter Lauch, Miesmuschel Emulsion, Lachs Kaviar, Salzzitrone 15,-

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Kapernblätter 19,-

Ceviche di Ricciola

Bernsteinmakrelen Ceviche, Frühingszwiebel, Koriander, Jalapeno Blutorange-Karotten Sud, Fenchel, gepuffte Gerste 24,5

Insalata di Finocchio

Fenchelsalat, Birne, gesalzene Ricotta, Erdnüsse, Thai-Basilikum 14,-

Sauerteig Brotkorb

Frische Kartoffel-Dinkel-Kruste
von unserer Bäckerei **Zeit für Brot** aus Berlin, Nocellara Olivenöl 5,5.-

Digestivo

Liquore 5cl

Amaretto, Quaglia 8,-
Limoncello, Quaglia 5,-
Limoncello Essenza, Quaglia 6,5
Sambuca, Berta 8,-
Weihnachtspflümli, Etter 11,-

Vermouth 5cl

Pio Cesare Vermouth di Torino bianco 9,-
Cocchi Vermouth di Torino rosso 7,-
Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco 9,-

Amaro 4cl

Amaro, Jefferson 8,-
Amaro, Montenegro 6,-
Amaro d' Erbe, Berta 7,-
Amaro 'Vaca Mora', Poli 7,-
Amaro, Nonnino 7,-

Whisky / bourbon 4cl

Glenmorangie Quinta Ruban 14y 13,-
Glenmorangie Nectar D'OR 14y 13,-
Glenmorangie Lasanta 12y 13,-
Blanton's Original Single Barrel 20,-
Glenmorangie Quinta Ruban 14y 13,-

Digestivo

Vodka 4cl

Vodka, Ciroc

Rum 4cl

Caribbean Rum 8y, Angostura
PX-Cask Barbados, Wagemut

Grappa 2cl

Bocchino Barolo
Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique
Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique
Berta Giulia
Berta Monpra
Pilzer Delmé
Poli Sarpa
Poli Due Barili
Poli Amatora di Settembre

Distillati di Frutta 2cl

Pilzer Aquavite Aprikose
Pilzer Aquavite Quitte
Etter Williamsbirne
Etter Retrokirsche/Kirschwasser
Etter Löhrpflaume
Etter Orange Barrique
Etter Himbeergeist
Etter Fruchtbaum/5 Früchte Brand

Pasta

Als Hauptgang, zwischendurch in die Mitte zum Teilen

8,-	Spaghettini Putanesca Style Spaghettini, Sardinencreme, Sardinenfilet, Oliven, Kapern, konfierten Tomaten, geröstete Brotrumble, Knoblauch	25,-
8,- 18,-	Tonnarelli Cacio e Pepe Hausgemachte Tonnarelli aus Semola, Cacio e Pepe Creme, frittierte Artischocken // kann nicht sehr heiß serviert werden//	23,-
13,- 15,- 18,- 7,- 7,- 7,- 8,- 11,- 13,-	Raviolo con Ragú d´Agnello Hausgemachte, gefüllte Pappardella, Lammragú, Cime di Rapa, Minze, Zitrone, Lammjus	27,5
	Calamarata alla Carbonara Calamarata Pasta, Guanciale von Familie D´Osvaldo aus dem Friaul, gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer // kann nicht sehr heiß serviert werden//	24,5
7,- 7,- 8,- 8,- 8,- 8,- 7,- 7,-		

Kleinigkeiten // Beilagen

Vorweg, zwischendurch & in die Mitte zum Teilen

Hummus di cavolfiore

Blumenkohlcreme, Tahini, Schnittlauch, Chili Öl Kerne-Cracker 9,5

Scarola Ripassata

Blanchiert & gebratene Endivie, Chili, Sardellen, Rosinen, Pinienkerne 10,-

Puré di Patate

Kartoffelpüree, Braune Butter, Sonnenblumenkerne 9,-

Topinambur al Forno

Gebackener Topinambur, geräucherte Ricotta/Robiola-Creme, gepickelter Apfel 12,-

Insalata di Radicchio misto

Gemischter Radicchio-Salat, Chicorée, Honig-Senf-Dressing, Macadamia, Rosmarin 11,-

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat, Citronette 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,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Mela Cotogna al Vin Brulè

Quitte in hausgemachtem, weißen Glühwein gegart, Sauerrahm-Eis, salziges Karamell, Ingwer-Zimt-Crumble 12,-

Rollé Siciliano

Pistazien Bisquite, Schafsricotta-Creme, marinierte Orangen, Baisier 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

Stinco di Vitello

Entbeinte Kalbshaxe, Cannellini Bohnen Creme, Amarettini 28,-

Milanese di Cinta Senese Toscano

Panko paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein, Zitronen Mayo
// als Tagliata serviert // 27,-

Skrei

Konfiertes Filet vom Winterkabeljau (Skrei), Fenchel-Anis-Schaum
Zwiebelcreme mit schwarzem Knoblauch, Sauerklee 30,-
// glasig serviert //

Bonito alla Griglia

Bonitofilet (kleiner Bruder vom Thunfisch) vom Holzkohlegrill, BBQ Sauce, frittierter Grünkohl 26,-
// Roh im Kern serviert //

Tradizione IL Calice

Parmigiano e Lardo

36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, 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

Holztajer mit drei verschiedenen 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, Pinienkerne
Bernsteinmakrelen Ceviche, Blutorange, Karotte, Jalapeño
4 Garnelen gegrillt, Meeres-BBQ Sauce, frittierter Grünkohl
4 Frische Gillardeau Austern, Zitrone
Carpaccio vom gebeizten Schwertfisch &
Fenchelsalat, Himbeerdressing
+ einen IL Calice Sauerteig Brotkorb
für 2 Personen 98,-

Bei Allergenen, Unverträglichkeiten sowie
Präferenzen bitten wir Euch uns anzusprechen

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