

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,-

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 barbabietole, limone, mimosa di uova sode, anacardi

Rote Beete Salat, Zitrone, gekochtes Ei, Cashewnüsse

Beet root salad, lemon, boiled egg, cashew nuts

Oder

Crostini con paté di salumi, funghi saltati

Brot Corstini, Paté von gemischten Salumi, sautierte Pilze

Toasted bread, paté of mixed cold cuts, sautéed mushrooms

Oder

Crema di Cavolfiore e Olive Nere essiccate

Blumenkohlcremesuppe, getrocknete schwarze Oliven

Cauliflower soup, dried black olives

2. Gang

Pasta del Giorno

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

Oder

Moscardini in umido con olive, finocchi brasati al timo

Geschmorter Baby Oktopus, Oliven, Fenchel, Thymian

Braised baby octopus, olives, fennel, thyme

Oder

Pancia di maialino, mele cotogne al rosmarino, crema di patate

Spanferkel Bauch, Quitte mit Rosmarin, Kartoffelcreme

Suckling Pig Belly, quince with rosemary, mashed potato

Digestivo

Vodka 4cl

Vodka, Ciroc

8,-

Rum 4cl

Caribbean Rum 8y, Angostura

8,-

PX-Cask Barbados, Wagemut

18,-

Grappa 2cl

Bocchino Barolo

13,-

Bocchino Riserva 18 Jhr. In barrique

15,-

Bocchino Riserva 21 Jhr. In barrique

18,-

Berta Giulia

7,-

Berta Monpra

7,-

Pilzer Delmé

7,-

Poli Sarpa

8,-

Poli Due Barili

11,-

Poli Amorosa di Settembre

13,-

Distillati di Frutta 2cl

Pilzer Aquavite Aprikose

7,-

Pilzer Aquavite Quitte

7,-

Etter Williamsbirne

8,-

Etter Retrokirsche/Kirschwasser

8,-

Etter Löhrpflaume

8,-

Etter Orange Barrique

8,-

Etter Himbeergeist

7,-

Etter Fruchtbaum/5 Früchte Brand

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,-

Mozzarella e Prosciutto D´Osvaldo

Büffelmozzarella, mit Kirschholz mild geräucherter Schinken	
von der Familie D´Osvaldo, gemischter Salat	
Buffalo milk Mozzarella, raw Ham mildly smoked with cherry wood	
from the D'Osvaldo family, mixed salad	21,-

Carpaccio di Pesce Spada

Carpaccio vom gebeizten Schwertfisch, Fenchelsalat, Himbeerdressing	
Carpaccio of cured swordfish, fennel salad, raspberry dressing	19,-

Insalatona con Verdure

Großer gemischter Salat, süß sauer eingelegtes Gemüse, Brá Tenero	
(weicher Kuhmlichkäse), Kerne	
Big mixed salad, sweet and sour marinated vegetables, Brá Tenero	
(soft cow milk cheese), mixed seeds	18,-

Fisch // Fleisch

Milanese di Cinta Senese toscano

Panco paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein, gemischter Salat, Zitronen Mayonnaise

Panco crusted etrusca (neck) of free range pork from Tuscany, mixed salad, lemon mayonnaise

32,-

Bonito alla Griglia

Bonitofilet (kleiner Bruder vom Thunfisch) vom Holzkohlegrill, BBQ Sauce, Blanchiert & gebratene Endivie mit Chili, Sardellen, Rosinen & Pinienkernen

Filet of Bonito (tuna-mackarel variety) grilled on charcoal, BBQ Sauce, blanched & grilled endives, anchovy, chili, raisins, pine nuts

32,-

Pasta

Spghettini con Gamberi e Carciofi

Spghettini, Garnelen, Artischocken, Minze

Spghettini, prawns, artichokes, mint

28,-

Casarecce al Ragú Bianco di manzo

Casarecce, weisses Ragú vom Rind, Butter, Parmigiano Reggiano, Pecorino

Casarecce, 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,-

