

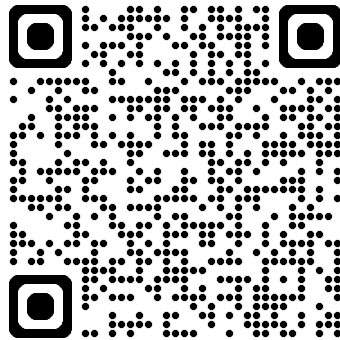
“L’ OSTERIA MODERNA“

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 / Riccardo Carpineti
Team IL Calice

Antipasti

Zum Teilen...

Stracciatella con Cipolla Roscoff

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

Melanzane mediterranea

Geröstete Aubergine, Tomaten-Miso, Mandel, Knoblauch, Oregano -warm- 16,-

Sardine marinate

Marinierte Sardinenfilets, Sellerie, aufgeschlagene Wildfenchel-Butter 15,-

Vitello Tonnato

Rosa Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Kapernblätter 20,-

Ceviche di Ricciola

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

Insalata di Finocchio

Fenchelsalat, Kumquat-Kompott, gesalzene Ricotta, Erdnüsse, 14,-

Lingua di Manzo

Scheiben von der Rinderzunge, Salsa Verde, Radieschen 18,-

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,-

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 Amorosa 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

Antipasti

Zum Teilen...

Sgombro in Saor

8,- Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen, Pinienkerne 16,-

Pimientos italiani

8,- Friggiteli Paprika – wie die spanischen Pimientos, Gewürzsalz
18,- -warm- 11,5

Parmigiano e Lardo

36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Lardo aus Colonnata 14,-
13,-

Prosciutto D´Osvaldo

15,- Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken
18,- von der Familie D´Osvaldo, Friaul 19,5
7,-
7,-
7,-
8,-

Prosciutto Cotto al Forno

11,- Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich 18,-
13,-

Tajer Tradizionale

7,- Holztajer mit drei verschiedenen Salumi & zwei Käsesorten 19,5
7,-
8,-

Sauerteig Brotkorb

8,- Frische Kartoffel-Dinkel-Kruste
8,- von unserer Bäckerei **Zeit für Brot** aus Berlin, Nocellara Olivenöl 5,5
7,-
7,-

Antipasti Grandi

Unsere Antipasti Variationen für die Tischmitte

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 29,50

La Grande Variazione di Mare

Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen, Pinienkerne
Bernsteinmakrelen Ceviche, Blutorange, Karotte, Jalapeno
Marinierte Sardinenfilets, Sellerie &
aufgeschlagene Wildfenchel-Butter
4 Frische Gillardeau Austern, Zitrone
Carpaccio vom gebeizten Schwertfisch &
Fenchelsalat, Himbeerdressing
+ einen IL Calice Sauerteig Brotkorb
für 2 Personen 98,-

Bevande

San Pellegrino / Aqua Panna	0,75l	9,-
San Pellegrino / Aqua Panna	0,25l	4,-
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,20l	5,5
Sanbitter Spritz/ Crodino Spritz	0,20l	8,5
Tonic Water Fever Tree	0,20l	5,5
Ginger Ale Fever Tree	0,20l	5,5
Bitter Lemon Fever Tree	0,20l	5,5
Apfelsaft Naturtrüb Bio Bauer	0,20l	5,-
Orangensaft Bio Bauer	0,20l	5,-
Pfirsichnektar Bauer	0,20l	5,-
Bio Apfelschorle trüb Proviant	0,33l	5,5
Bio Orangenlimonade Proviant	0,33l	5,5

Aperitivo

Birra Poretti vom Fass	0,25l	5,5
Carlsberg vom Fass	0,30l	5,5
Peroni 0,0 VOL% Flasche	0,33l	5,-
Bianco Rosso Spritz	0,25l	9,5,-
Gin Tonic – mit Fever Tree	0,25l	14,-
Negroni – homemade barrel aged	0,15l	14,-
Limoncello Spritz	0,25l	9,5
Limoncello Spritz alk.frei	0,25l	12,-

Giamaica Caffé aus Verona

Caffé Tedesco / Cappuccino		4,5
Espresso / Macchiato		4,-
Doppio Espresso / Macchiato		5,-
Latte Macchiato		5,5
Tee – Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene		6,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Financier al Cocco

Mandelkuchen mit Kokos, Rhabarber, Zitronen-Creme, Meringe 13,5

Mousse al Gianduia

Nuss-Nougat Mousse, Himbeeren, Büffelmilch Stracciatella(Burrata) 12,5

Tiramisù IL Calice

Mascarpone-Creme, Espresso.Kaffee, Löffelbiskuit, salziger Kakaocrumble 10,5

Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*

Pikante & süsse Konfitüren + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb

4 Sorten 18,-

6 Sorten 22,-

Bei Allergenen, Unverträglichkeiten sowie Präferenzen bitten wir Euch uns anzusprechen.

Durch ein präzisen Einsatz von Zutaten können wir Euch sehr gerne über alle Inhaltsstoffe, nach Rücksprache, Auskunft geben.

Das IL Calice Team

Pasta

Als Hauptgang, zwischendurch in die Mitte zum Teilen

L'Arrabbiata di Mare

Garganelli Pasta, Tomatensugo, Fischragout, Peperoncino, Alge 27,5

Pappardella di Farro

Hausgemachte Dinkel Pappardelle, Cashew-Creme, Rucola Pesto, Zucchini Chips 24,-
//Vegan//

Raviolo con Ragú d'Agnello

Hausgemachte, gefüllte Pappardella, Lammragú, grüner Spargel, Minze, Zitrone, Lammjus 28,5

Calamarata alla Carbonara

Calamarata Pasta, Guanciale von Familie D'Osvaldo aus dem Friaul, gereifter Pecorino, Eigelb, Pfeffer 25,5
// kann nicht sehr heiß serviert werden//

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

Fisch // Fleisch

Unsere Hauptgänge & zusätzliche Beilagen

Schiena d'Agnello

Lammrücken rosa gebraten, Frühlingszwiebel, Joghurt, Thymian-Zitronen-Sauce 38,-

Milanese di Cinta Senese Toscano

Panko paniertes Etrusca vom toskanischen Freiland-Schwein, Zitronen Mayo, Gemischter Salat 34,-
// als Tagliata serviert //

Seppia alla Griglia

Gegrillte Sepia vom Holzkohlegrill, Erbsen, eingelegte rote Zwiebeln 29,-

Guancia di Pescatrice

Seeteufel-Bäckchen, Cacciucoreduktion, sautierte Bohnen, Brotcrumble 32,5

Beilagen extra

Patate Novelle al Sale

Neue Kartoffeln mit Salzkruste, Bärlauch Mayonnaise, Senfsaat 9,-

Cetrioli

Gurkensalat, Sesam, Koriander 8,-

Insalata Mista

Gemischter Blattsalat, Citronette 7,-