

# 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,-

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 rucola, pere in agrodolce, parmigiano

Rucolasalat, eingelegte Birne, Parmigiano  
Rocket salad, marinated pears, parmigiano

*Oder*

#### Asparagi bianchi grigliati, crema di taleggio, olio al cipollotto

Gegrillter weißer Spargel(lauwarm), Taleggio-Creme, Frühlingslauch-Öl  
Grilled white asparagus(lukewarm), Taleggio-Crème, spring onion oil

*Oder*

#### Gazpacho di pomodoro e crostini

Tomaten-Gazpacho, Croutons  
Tomato gazpacho, croutons

### 2. Gang

#### Pasta del Giorno

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

*Oder*

#### Bonito in crosta di erbe, caponatina di verdure

Bonito in Kräuterkruste, frische Gemüse-Caponata  
Bonito bread crumbed with herbs, fresh vegetables-caponata

*Oder*

#### Supreme di pollo arrosto, crema di carote al cocco e zenzero, carote sotto aceto

Supreme vom Maishähnchen, Karotten-Creme mit Ingwer & Kokos,  
gepickelte Karotten

Supreme of corn fed chicken, carrot-crème with ginger & coconut,  
pickled carrots

Zwei Gänge Menü I mit Pasta 25,-  
I mit Fisch oder Fleisch 29,5

## 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,-

### 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,-

## 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 alk.frei	0,25l	9,5

## Giamaica Caffé aus Verona

Caffé Tedesco / Cappucino		4,5
Espresso / Macchiato		4,-
Doppio Espresso / Macchiato		5,-
Latte Macchiato		5,5
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	20,-

### 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,-

### Pesce Spada alla Griglia

Schwertfischfilet vom Holzkohlegrill, BBQ Sauce,  
Erbsencreme, rote Zwiebel süß-sauer

Filet of swordfish grilled on charcoal, BBQ Sauce, mashed peas,  
pickled red onions

32,-

## Pasta

---

### Spaghettini con Gamberi e Asparagi

Spaghettini, Garnelen, grüner Spargel, Minze

Spaghettini, prawns, green asparagus, mint

28,-

### Casarecce al Ragú Bianco di Vitello

Casarecce, weisses Kalbsragú, 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

10,5

### 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,-

