

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 fagiolini, cipollotto, pomodorini

Salat aus grünen Bohnen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten

Salad of green beans, spring onions, cherry tomatoes

Oder

Papà al pomodoro con stracciatella

Tomatenbrotbrei mit Stracciatella

Tomato and bread soup with stracciatella cheese

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

Tentacolo di polpo croccante con insalatina di ceci, cipolla marinata e pomodorini confit

Knuspriger Oktopustentakel, Kichererbsensalat, marinierte Zwiebeln, confierte Kirschtomaten

Crispy octopus tentacle, chickpea salad, marinated onions, confit cherry tomatoes

Oder

Scamone di Agnello alla griglia con crema di melanzane affumicata e broccoli selvatici

Gegrilltes Lammhüftstück, geräucherte Auberginencreme, wilder Brokkoli

Grilled lamb rump, smoked eggplant cream, wild broccoli

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 / Cappuccino	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'Oswaldo

Büffelmozzarella, mit Kirschholz mild geräucherter Schinken	
von der Familie D'Oswaldo, gemischter Salat	
Buffalo milk Mozzarella, raw Ham mildly smoked with cherry wood	
from the D'Oswaldo 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 Kuhmilkkäse), 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

Spaghettoni con Gamberi e Asparagi

Spaghettoni, Garnelen, grüner Spargel, Minze
Spaghettoni, 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,-

