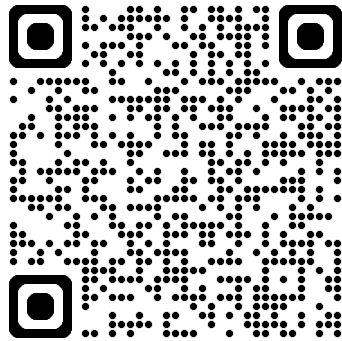


Newsletter
Scannen & anmelden



So verpasst ihr keine:

Winzer Events
Speisekarten Wechsel
Trüffelsaison
Weinfestival etc.



ilcalice

enoiteca
ILCALICE



Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato
Alessandro Porcu
Team IL Calice

Antipasti

Zum Teilen...

Stracciatella con Pesche e Rosmarino

Stracciatella di Bufala, gegrillter Pfirsich, Rosmarin, Jalapeno-Dressing, Crostini

18,-

Tartare di Manzo

Handgeschnittenes Rinder Tata, eingelegte Kirschen, Schnittlauch, Pfeffer Zabaione

22,-

Insalata di Pomodori e Anguria

Tomaten-Wassermelonen-Salat, Mandeln, Basilikum, Parmigiano Reggiano 36M

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 Cetrioli

Salat von Gegrillter Gurke, Ziegenjoghurt, Dill

16,-

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...

8,-	Pimientos italiani Friggitelli Paprika – wie die spanischen Pimientos, Gewürzsalz -warm-	11,5
8,- 18,-	Sgombro in Saor Makrele, Zwiebel süß-sauer, Rosinen, Pinienkerne	16,-
13,- 15,- 18,- 7,- 7,- 7,- 8,- 11,- 13,-	Parmigiano e Lardo 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano, Lardo aus Colonnata Prosciutto D´Osvaldo Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken von der Familie D´Osvaldo, Friaul	14,- 19,5
	Prosciutto Cotto al Forno Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich	18,-
7,- 7,- 8,- 8,- 8,- 7,- 7,-	Tajer Tradizionale Holztajer mit drei verschiedenen Salumi & zwei Käsesorten Sauerteig Brotkorb Frische Kartoffel-Dinkel-Kruste von unserer Bäckerei Zeit für Brot aus Berlin, Nocellara Olivenöl	19,5 5,5

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 & Wildfenchel-Butter
Rotes Garnelen Carpaccio, Limette, Pfirsich, Basilikum
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 Poretto 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	12,-
Limonello 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,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Semifreddo alla Ricotta

Semifreddo von Ricotta, Aprikose, Sbrisolona-Crumble (Mandel),
Sellerie, Liebstöckel-Öl 13,-

Mousse al Gianduia

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

Tiramisù IL Calice

Mascarpone-Creme, Espresso.Kaffee, Löffelbiskuitt,
salziger Kakaocrumble, Kaffeeganache 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

Gnocchi e Gamberi di Mazara

Hausgemachte Gnocchi, Krustentier Bisque,
Carpaccio von Mazara Garnelen, gebrannte Zitronen Creme 32,-

Calamarata alla Carbonara

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

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//

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

Fisch // Fleisch

Unsere Hauptgänge & zusätzliche Beilagen

Tagliata di Entrecôte e Peperoni

Black Angus Entrecote (ca.260g) aus NZ auf Holzkohle gegrillt,
Paprika Creme, Chipotle, Pimientos del Padron 46,-

La Nostra Milanese

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

Ventresca di Tonno

Gegrillter Thunfischbauch (Otoro), Datteltomaten,
gebackene Zwiebel, Dashi-Zwiebel Fond, Shiso 39,-

Muggine arrosto

Gebratenes Filet von der Meeräsche, Zucchini Carpaccio,
Basilikum, Pil Pil Sauce, Sauerampfer 29,5

Beilagen extra

Peperonata

Paprikagemüse, Aceto Balsamico, Tropea Zwiebel, Origano 12,-

Zucchini alla Scapece

Süß-Sauer eingelegte Zucchini, Minze, Knoblauch 9,-

Insalata Russa

Kartoffelsalat, Karotte, Erbsen, Gurke, Mayonnaise 9,-