

Digestivo

Liquore 5cl

Amaretto, Quaglia	8,-
Limoncello, Quaglia	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
ILCALICE



Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato

Danny Benedettini

Team IL Calice

business lunch menu

1. Gang

Insalata di Pomodori misti, Cipolla rossa, Basilico
Tomatensalat, rote Zwiebel, Basilikum
Tomato Salad, red Onions, Basil

Oder

Speck di D´Osvaldo, Melanzane, Caprino
Speck von D´Osvaldo, Aubergine, frischer Ziegenkäse
D´osvaldo Speck, Eggplants, fresh Goat Cheese

Oder

Gazpacho di Pomodoro e Anguria, Crostini
Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho, croutons
Tomato-Watermelon-Gazpacho, Croutons

2. Gang

Pasta del Giorno

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

Oder

Filetti di Orata, Insalata di Spinaci, Patate
Filet von der Dorade, Spinatsalat, Kartoffeln
Filet of Seabream, Spinach Salad, Potatoes

Oder

Coscia di Faraona, Peperonata
Keule vom Perlhuhn, Peperonata
Drumstick of Guinea Fowl, Peperonata (Peppers)

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

Aperitivo

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

Giamaica Caffé aus Verona

Caffé Tedesco / Cappuccino
Espresso / Macchiato
Doppio Espresso / Macchiato
Latte Macchiato
Tee – Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene

Antipasti

9,-	Sgombro in Saor	
4,-	Makrele eingelegt in süß-sauren Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne	
5,5	Mackerel sweet & sour with onions venetian style, raisins, pine nuts	16,-
8,5		
5,5		
5,5	Vitello Tonnato	
5,5	Dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce	
5,-	Thin slices of veal, tuna-caper sauce	20,-
5,-		
5,5	Mozzarella e Prosciutto D´Osvaldo	
5,5	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,-
5,5		
5,5	Carpaccio di Pesce Spada	
5,-	Carpaccio vom gebeizten Schwertfisch, Fenchelsalat,	
9,5,-	Himbeerdressing	
14,-	Carpaccio of cured swordfish, fennel salad, raspberry dressing	19,-
14,-		
9,5		
	Insalatona con Verdure	
4,5	Großer gemischter Salat, Kirschtomaten, Wassermelone,	
4,-	süß sauer eingelegtes Gemüse, weicher Kuhmilkkäse, Kerne	
5,-	Big mixed salad, cherry tomatoes, watermelon,	
5,5	sweet and sour marinated vegetables, Brá Tenero	
6,-	(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,-

Muggine arrosto

Gebratenes Filet von der Meeräsche, Zucchini Carpaccio,
Basilikum, fermentierte Tomaten Salsa

Pan seared fillet of mullet, zucchini carpaccio, basil,
Pil Pil Sauce

29,5

Pasta _____

Spghettini con Gamberi e Pomodorini

Spghettini, Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum

Spghettini, Prawns, Cherry Tomatoes, Basil

28,-

Fusilli al Ragú Bianco di Vitello

Fusilli, weisses Kalbsragú, Butter, Parmigiano Reggiano, Pecorino

Fusilli, white Veal Ragú, Butter,

Parmigiano 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

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

Mascarpone-creme, Espresso coffee, savoiardi,
salted cocoa-crumble, coffee ganache

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

Raw milk cheese selection from Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte
Spicy & sweet jams

4 Sorten

18,-

6 Sorten

22,-

