

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

Team IL Calice

business lunch menu

Zwei Gänge Menü I mit Pasta

I mit Fisch oder Fleisch

25,-

29,5

1. Gang

Insalata di Spinaci e Zucca

Salat vom Spinat und Kürbis

Spinach and Pumpkin Salad

Oder

Carpaccio di Manzo, Funghi e Parmigiano

Carpaccio vom Rind, Pilze, Parmigiano

Beef Carpaccio, Mushrooms, Parmigiano

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

Scorfano, Carote, Nduja

Filet vom Rotbarsch, Karotten, Nduja(pikant)

Fillet of Redfish, Carrots, Nduja(spicy)

Oder

Polpette di Manzo al Sugo

Italienische Rindfleisch-Bouletten, Tomatensugo

Italian meatballs, Tomato Sauce

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

Digestivo

Vodka 4cl

Vodka, Ciroc	8,-
--------------	-----

9,-
4,-

Rum 4cl

5,5

8,5

5,5

5,5

5,5

5,-

5,-

Grappa 2cl

5,-

5,5

5,5

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,-
--------------	-----

5,5

5,5

5,-

9,5,-

14,-

14,-

9,5

Distillati di Frutta 2cl

Pilzer Aquavite Aprikose	7,-
--------------------------	-----

Pilzer Aquavite Quitte	7,-
------------------------	-----

Etter Williamsbirne	8,-
---------------------	-----

Etter Retrokirsche/Kirschwasser	8,-
---------------------------------	-----

4,5

4,-

5,-

5,5

6,-

Etter Löhrpflaume	8,-
-------------------	-----

Etter Orange Barrique	8,-
-----------------------	-----

Etter Himbeergeist	7,-
--------------------	-----

Etter Fruchtbaum/5 Früchte Brand	7,-
----------------------------------	-----

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,-

Insalatona con Verdure

Großer gemischter Salat, Kirschtomaten, Wassermelone,
süß sauer eingelegtes Gemüse, weicher Kuhmilkkäse, Kerne
Big mixed salad, cherry tomatoes, watermelon,
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,-

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

Spaghettoni con Gamberi e Pomodorini

Spaghettoni, Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum
Spaghettoni, 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, Kaffeeganache

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,-

