

Vielen Dank
für Euren Besuch

-

Grazie Mille
Per la Vostra Visita

enoiteca
ILCALICE

enoiteca
ILCALICE



Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato

Danny Benedettini

Team IL Calice

Vetrina

Zum Teilen...

Sauerteig Brotkorb

Frisches Hausbrot & Butter-Grissini
von der Bäckerei **Gorilla** aus Berlin, toskanisches Olivenöl 5,5

Giardiniera

Knackiges gepickeltes Gemüse 5,-

Uova in Carpione

Wachsei, geräucherte Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln 9,-

Stracciatella e Alici

Büffel Stracciatella, Sardellenfilets, Salsa Verde 18,-

Parmigiano e Lardo

36 Monate Parmigiano Reggiano, Lardo di Colonnata, Saba 14,-

Prosciutto D´Osvaldo

Mit Kirschholz mild geräucherter Schinken
von der Familie D´Osvaldo, Friaul 19,5

Prosciutto Cotto, Burro e Rafano

Gekochter Schinken aus Kampanien, frischer Meerrettich,
aufgeschlagene Butter 18,-

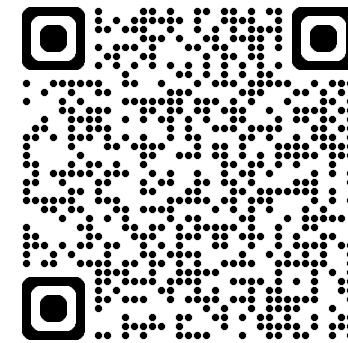
Tajer Tradizionale

Holztajer mit drei verschiedenen Salumi & zwei Käsesorten 19,5

Superdegustazione – große Variation

Verschiedene italienische Wurst- & Schinkenspezialitäten
Carpaccio di Carne Salada vom Rind
Vitello Tonnato, Vitello Genovese
Aromatische Rohmilchkäse, Caponata + einen IL Calice Brotkorb
(minimum 2 Portionen) je Portion 29,5

Newsletter Scannen & anmelden



So verpasst ihr keine:

Winzer Events
Speisekarten Wechsel
Trüffelsaison
Weinfestival etc.



ilcalice

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 16y	13,-
Glenmorangie Lasanta 15y	13,-

Antipasti

Zum Teilen...

Crudo di Ricciola	
Scheiben von der Bernsteinmakrele, Cedro, Oliven, Rosmarin	26,-

Insalata di Finocchio	
Fenchelsalat, Sellerie, Brotsemmel mit Bottarga, Minze, süße Habanero	14,-

Tartare di Manzo	
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar, Chicorée, Meerrettich	21,-

Vitello Tonnato	
Rosa Kalbsscheiben, Thunfisch-Kapern Sauce, Sellerie, Kalbsjus	20,-

Insalata di Radicchio e Noci 	
Radicchiosalat, Gorgonzola Dolce, Birne, Walnuss-Dressing	16,-

Testina di Maiale frita	
Frittierte Terrine vom Schwein, eingelegter Sellerie, hausgemachtes Quitten Chutney (Mostarda)	17,-

Pasta

Unsere Pasta servieren wir Euch natürlich 'al dente'

Cappelletti con Ragú alla Bolognese

Hausgemachte Cappelletti, Formaggio-Füllung,
Ragú alla Bolognese, Parmigiano Reggiano
Veggie Option: Cappelletti Burro e Salvia 

27,-

Tagliatelle al Burro e Parmigiano 36M

Hausgemachte Tagliatelle, Butter,
36M gereifter Parmigiano Reggiano

22,-

Paccheri alla Carbonara

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

25,5

Risotto al Radicchio e Burro di Prugne

Risotto, Pflaumen-Butter, Radicchio tardivo,
Parmigiano Reggiano
+ optional: winterliche Geflügel-Jus 1,5€

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

Digestivo

Vodka 4cl

Vodka, Ciroc

8,-

Rum 4cl

Caribbean Rum 8y, Angostura
PX-Cask Barbados, Wagemut

8,-
18,-

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

13,-
15,-
18,-
7,-
7,-
7,-
8,-
11,-
13,-

28,-

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

7,-
7,-
8,-
8,-
8,-
8,-
7,-
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
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	0,25l
Limonello Spritz alk.frei	0,25l

Giamaica Caffé aus Verona

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

Fisch // Fleisch _____

Unsere Hauptgänge & zusätzliche Beilagen

9,-	
4,-	
5,5	La Nostra Milanese
8,5	Panko paniertes Milanese vom toskanischen Freiland-Schwein,
5,5	Puntarelle-Salat alla Romana, Zitrone
5,5	
5,5	Piccione al Dolce-Forte
5,-	Gegrillte Brust und Keule von der Taube, Dolce-Forte Sauce aus
5,-	Pinienkernen & Rosinen, Preiselbeeren
5,-	inkl. einer weiteren Beilage, wähle unten
5,5	
5,5	Tagliata di Entrecôte
	Entrecote auf Holzkohle gegrillt
	ca.250g
	ca.500g
5,5	inkl. einer zusätzlichen Beilage, wähle unten
5,-	
9,5,-	Sogliola alla Mugnaia
14,-	Ganze Seesunge, Mugnaia Sauce mit Butter, Kapern, Zitrone,
14,-	Petersilie, Forellenkaviar
12,-	inkl. einer weiteren Beilage, wähle unten
9,5	
	Beilagen extra
4,5	Patate al Forno
4,-	Ofenkartoffeln, Semmelbrösel mit Lardo/auch Veggie mögl
5,-	
5,5	Insalata di Farro, Cavolo e Parmigiano 
6,-	Dinkelsalat, Kohl, Sesam, Parmigiano Reggiano 36M
	Broccolini e Bagna Cauda
	Wildbrokkoli, Bagna Cauda / Sardellen- Knoblauchcreme

34,-

36,-

46,-

92,-

42,-

8,-

10,-

11,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Pera al Vin Brulée

In Rot- und Glühwein geschmorte Birne, Zabaione, Balsamico
Reduktion, Crumble

11,-

Torta di Mele e Gelato

Hausgemachter Apfelkuchen, Vanille Eiscreme

12,-

Tiramisù IL Calice

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

11,-

Toffee di Caramello Salato

Hausgemachtes Salz-Karamell-Toffee / 1 Stück

3,5

Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*

Pikante & süsse Konfitüren + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb

4 Sorten

18,-

6 Sorten

22,-

Dessertwein Empfehlung

2018 Muffato della Sala Dolce, Cstello della Sala, Umbria 16,50-

An der Nase besticht er mit Noten von Trockenobst,
kandierter Furcht und Anklängen an Safran.

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