

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 16y	13,-
Glenmorangie Lasanta 15y	13,-
Ardbeg 10y Single Malt Scotch	12,-

enoiteca
ILCALICE



Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato

Danny Benedettini

Team IL Calice

business lunch menu

Zwei Gänge Menü I mit Pasta 25,-
I mit Fisch oder Fleisch 29,5
Einzelpreise: Antipasti 11,- I Pasta 18,- I Hauptgang 24,-

1. Gang

Insalata di rucola, pomodorini, parmigiano

Rucola Salat, Kirschtomaten, Parmigiano

Rocket salad, cherry tomatoes, parmigiano

Oder

Carne salata, erbe primaverili

Carpaccio vom gebeizten Rindfleisch, Wildkräuter

Carpaccio from cured beef, wild herbs

Oder

Zuppa di asparagi bianchi, tuorlo marinato

Spargelcremesuppe, marinertes Eigelb

White asparagus creme soup, marinated egg yolk

2. Gang

Orecchiette con pesto di pistacchio e aglio orsino, stracciatella di bufala

Orecchiette, Pistazien-Bärlauch-Pesto, Büffel-Stracciatella

Orecchiette, pistacchio-wildgarlic-pesto, buffalo stracciatella

Oder

Pesce Spada all ligure con erbe, olive, burro

Schwertfisch nach ligurischer Art, Oliven, Kräuter, Butter

Sword fish ligurian style, olives, herbs, butter

Oder

Pallottine di salsiccia di pecora, cicoria, fagioli

Kleine Bouletten aus Schafs-Salsiccia, Chorée, Bohnen

Small meatballs of sheep-salsiccia, chicory, beans

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 Monpra 7,-

Berta Roccanivo 2016 / Barbera 14,-

Berta Bric del Gaian 2016 / Moscato 14,-

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
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 / Cappucino		4,5
Espresso / Macchiato		4,-
Doppio Espresso / Macchiato		5,-
Latte Macchiato		5,5
Tee – Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene		6,-

Antipasti

Carpaccio di Polipo alla Putanesca

Oktopus Carpaccio, Tomate, Oliven, Sardelle	
Octopus Carpaccio, Tomatoes, Olives, Anchovy	18,-

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,-

Caesar Salad

Romana Salat, Ceasar Dressing (Parmigiano, Sardellen, Knoblauch), Croutons	
Romain lettuce, Caesar dressing with parmigiano, anchovy, garlic, croutons	16,-

Fisch // Fleisch

Bistecca di Manzo

Gegrilltes Chuck Roll Steak, Rosmarin Kartoffeln
Grilled Chuck Roll Steak, Rosemary Potatoes

29,-

Pesce Spada all ligure con erbe, olive, burro

Schwertfisch nach ligurischer Art, Oliven, Kräuter, Butter
Sword fish ligurian style, olives, herbs, butter

24,-

Pasta

Spaghettini Cacio e Pepe

Spaghettini, Pecorino, Parmigiano, schwarzer Pfeffer
Spaghetti, Pecorino, Parmigiano, black Pepper

22,-

Fusilli al Ragú Bianco di Vitello

Fusilli, weißes Kalbsragú, Butter, Parmigiano Reggiano, Pecorino
Fusilli, white Veal Ragú, Butter,
Parmigiano Reggiano, Pecorino

24,-

DOLCE

Tiramisù IL Calice

Mascarpone-Creme, Espresso.Kaffee, Löffelbiskuit,
salziger Kakaocrumble, Kaffeeganache
Mascarpone-creme, Espresso coffee, savoiardi,
salted cocoa-crumble, coffee ganache

10,5,-

Affogato

Vanille Eis von ‚Del Fiore‘ mit unserem Espresso übergossen
Vanilla Ice Cream from ‚Del Fiore‘ with our Espresso on top

6,-

DOLCE e Formaggio

Gelato del Fiore

Eis aus der Manufaktur del Fiore aus München
Haselnuss – Schokolade – Vanille–Zitronen Sorbet
Hazelnut – Chocolate – Vanilla– Lemon Sorbet

je Sorte 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,-

