

enoiteca
ILCALICE

Vielen Dank
für Euren
Besuch

—

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,-

Carciofi, Pecorino, Menta

Artischocken in Olivenöl, Pecorino, Minze 15,-

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:

Winger Eyebold
Speisekartenwechsel
Tupper Fest
Weinfestival etc.



ilcalice

Digestivo

Liquore 5cl

Amaretto, Quaglia	8,-
Limoncello, di Capri	5,-
Limoncello, Hausgemacht	5,-
Weihnachtspflümli, Etter	11,-

Vermouth 5cl

Cocchi Vermouth di Torino rosso	7,-
Poli 'Gran Bassano' Vermouth bianco	9,-

Amaro 4cl

Amaro, Averna	5,-
Amaro, Montenegro	6,-
Amaro d' Erbe, Berta	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,-

Antipasti

Zum Teilen...

Sauté di Vongole, Cannellini, Limone

Sautierte Venusmuscheln, Cannellini-Bohnen, Zitrus, Peperoncino, Frühlingszwiebel	23,-
---	------

Insalata di Pomodori e Pesca

Tomaten-Pfirsich-Salat, Mandeln, frischer Brigante Pecorino, Zitronen-Basilikum, Pfirsich-Ponzu	18,-
---	------

Crudo di Ricciola

Scheiben von der Bernsteinmakrele, Barattiere (Melonen-Gurke), Traube, Tropea Zwiebeln, Chili	24,-
---	------

Tartare d' Agnello

Tatar vom Lamm, Auberginencreme, Minz-Joghurt, Crusco Paprika	21,-
---	------

Vitello Tonnato

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

Gnocco Fritto, Coppa

Drei knusprig frittierte Gnocco, dünne Coppa Terrine, Orange	16,-
--	------

Special

Kys Ostrica Nr. 3

Frische Kys Auster nr. 3, Apfelgelatine, Meerrettich-Sud

1 Stk. 7,-

3 Stk. 18,-

6 Stk. 34,-

Pasta

Unsere Pasta servieren wir Euch natürlich 'al dente'

Risotto allo Zafferano al granchio

Safran-Risotto, Parmigiano, Taschenkrebsfleisch

Veggie Option möglich: ohne Taschenkrebs 24,- 

29,-

Spaghettoni alla Carbonara

Spaghettoni, Eigelb, Parmigiano, Pecorino, Guanciale, Pfeffer

// kann nicht heiß serviert werden //

26,-

Cappelletti con Zucca

Hausgemachte Cappelletti Ravioli mit Käsefüllung,
Kürbis, Senf-Feigen, Amarettini, Ingwer

27,-

Fussiloni alla Pescatora

Fussiloni von Felicetti, Meeresfrüchte Bisque,
rohe Mazara Garnelen, Meereskräuter

32,-

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

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,-

Poli Sarpa

8,-

Poli Due Barili

11,-

Poli Amorosa di Settembre

13,-

Distillati di Frutta 2cl

Etter Retrokirsche/Kirschwasser

8,-

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
Birra Poretti vom Fass	0,50l	8,-
Peroni 0,0 VOL% Flasche	0,33l	5,-
Select Spritz	0,25l	9,5,-
Aperol 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

Fisch // Fleisch

Unsere Hauptgänge & zusätzliche Beilagen

La Nostra Milanese

Panko paniertes Milanese vom toskanischen Freiland-Schwein, Aprikosen-Salat, Rucola, Senfsaat, Meerrettich 34,-

Branzino, Caponata di Pesce

Wolfsbarsch, Meeresfrüchte Caponata, Fischfond, Meereskräuter 34,-

Polpo alla Brace

Gegrillter Oktopus, Kichererbsen-Salat, Nduja, Oregano 32,-

Tagliata di Entrecôte

Entrecote auf Holzkohle gegrillt
ca.250g 46,-
ca.500g 92,-
inkl. einer zusätzlichen Beilage, wähle unten

Beilagen extra

Patate al burro e prezzemolo  7,-
Butter-Kartoffeln, Petersilie

Spinaci al vapore, limone bruciato  8,-
Gedämpfter Spinat, gebrannte Zitrone

Zucchini alla Scapece 

Zucchini süß sauer eingelegt und gegrillt, Zucchini Creme 9,-

DOLCE

IL dolce far niente...

Creme Brulée

Vanille Creme, karamellisierte Zucker, gefrorene Brombeere 11,-

Millefoglie con mango siciliano

Geschichteter Blätterteig, sizilianische Mango, Joghurt 12,-

+ 5cl White Port, Niepoort 5€

Tiramisù IL Calice

Mascarpone-Creme, Espresso.Kaffee, Löffelbiskuit, salziger Kakaocrumble, Kaffeeganache 11,-

+ 5cl Tawny Port, Colheita 2009, Niepoort 16€

Tajer di Formaggio

Rohmilchkäseauswahl von *Maitre Guffanti aus Arona, Piemonte*

Pikante & süsse Konfitüren + einen IL Calice Sauerteig Brotkorb

4 Sorten 18,-

6 Sorten 22,-

+ 5cl Ruby Port, 'Trudy', Niepoort 5€

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