Digestivo

Trüffelsaison / Weinfestival

Liquore 5cl

Amaretto, Quaglia	8,-
Limoncello, Quaglia	5,-
Sambuca, Berta	8,-
Weihnachtspflümli, Etter	11,-

Vermouth 5cl

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

Vodka 4 cl

Vodka, Ciroc	8,-

Rum 4cl

Caribbean Rum 8y, Angostura	8,-
PX-Cask Barbados Rum, Wagemut	18,-

Whisky / Bourbon 4cl

Glenmorangie Quinta Ruban 14y	13,-
Glenmorangie Nectar D’OR 16y	13,-
Glenmorangie Lasanta 15y	13,-
Ardbeg 10y Single Malt Scotch	12,-
Woodford Reserve Bourbon	10,-

enoiteca
ILCALICE



Newsletter

Scannen & anmelden

So verpasst Ihr keine:
Winzer Events/ Speisekarten Wechsel

Buon Appetito!

Antonio & Louis Bragato
Danny Benedettini
Team IL Calice

business lunch menu

1. Gang

Insalata di verza, uva e mele
Salat von Wirsing, Traube, Apfel
Savoy cabbage, grape and apple salad

oder

Finocchio gratinato con tapenade di limone e olive
Gratinierter Fenchel, Zitronen-Oliven-Tapenade
Fennel gratin with lemon and olive tapenade

oder

Zuppa di cavolfiore e olive leccine
Blumenkohlsuppe, Leccine-Oliven
Soup of Cauliflower, Leccine olives

2. Gang

Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter, Salbei
Ravioli filled with ricotta and spinach, butter and sage

oder

Zuppa di pesci misti & salsa all'aglio
Gemischte Fischsuppe, Knoblauch-Sauce
Mixed fish soup with aioli

oder

Spezzatino di cervo e puree di patate affumicato
Hirschragout, geräuchertes Kartoffelpüree
Venison stew with smoked potato purée

Zwei Gänge Menü I mit Pasta	25,-
I mit Fisch oder Fleisch	29,5

Einzelpreise: Antipasti 11,- I Pasta 18,- I Hauptgang 24,-

Digestivo

Grappa 2cl

Bocchino Barolo	13,-
Bocchino Riserva 18 Jhr. in barrique	15,-
Bocchino Riserva 21 Jhr. in barrique	18,-
Berta Monprà	7,-
Berta Roccanivo 2016 / Barbera	14,-
Berta Bric del Gaian 2016 / Moscato	14,-
Pilzer Delmè	7,-
Poli Sarpa	8,-
Poli Due Barili	11,-

Distillati di Frutta 2cl

Pilzer Acquavite Aprikose	7,-
Pilzer Acquavite 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,-

Amaro 4cl

Amaro, Averna 6,-
Amaro, Montenegro 6,-
Amaro d' Erbe, Berta 7,-
Amaro 'Vaca Mora', Poli 7,-
Amaro, Nonnino 7,-

Portwein 5cl

White Port 5,-
Natcool 'Trudy' Ruby Port 5,-
Colheita 2009 Tawny Port aus der 3L Flasche 16,-

Bevande

San Pellegrino / Acqua Panna	0,75l	9,-
San Pellegrino / Acqua 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 Caffè aus Verona

Caffé Tedesco / Cappuccino 4,5
Espresso / Macchiato 4,-
Doppio Espresso / Macchiato 5,-
Latte Macchiato 5,5
Tee - Grün / Earl Grey / Kamille / Verbene 6,-

Antipasti

Funghi misti, Tuorlo d'uovo e Parmigiano affumicato

Gebratene gemischte Pilze der Saison, rohes Bio-Eigelb, geräucherter Parmesan
Sautéed mixed seasonal mushrooms, organic raw egg yolk, smoked Parmesan 17,-

Sgombro in Saor

Makrele eingelegt in süß-sauren Zwiebeln, Rosinen, Pinienkerne
Mackerel sweet & sour with onions, 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, 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,-

Insalata di Radicchio di Castefranco
Salat aus Castelfranco-Radicchio, Kaki, Gorgonzola, Haselnuss, Senf-Dressing
Castelfranco Radicchio, Persimmon, Gorgonzola and Hazelnut, Mustard-Dressing 15,-

Fisch // Fleisch

Black Angus Roastbeef
Black Angus Roastbeef | steackhouse Pommes, Kräutermayonnaise
Black Angus roast beef | steakhouse chips, herb mayonnaise 35,-

Zuppa di pesci misti & salsa all'aglio
Gemischte Fischsuppe, Knoblauch-Sauce
Mixed fisch soup with aioli 24,-

Pasta

Linguine alla Puttanesca
Linguine, Tomatensugo, Oliven, Kapern, geräucherte Butter, Petersilie
Linguine, tomato sauce, olives, capers, smoked butter, Parsley 21,-

Fusilli al Ragù bianco di Vitello
Fusilli, weißes Kalbsragout, Butter, Parmigiano Reggiano, Pecorino
Fusilli, white Veal Ragù, 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 11,-

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 *Maître Guffanti aus Arona,*

Piemonte, pikante & süße Konfitüren
Raw milk cheese selection from Maître Guffanti aus
Arona, Piemonte, spicy & sweet jams
4 Sorten 18,-
6 Sorten 22,-

