

il Calice

RISTORANTE

ANTIPASTI

INSALATA DI POLPO CON PATATE, POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE

Polpo tenero, patate e sapori mediterranei in un antipasto fresco ed equilibrato. (14)

€ 18,50

SARDONI FRITTI IN MANTO CROCCANTE, MISTICANZA E SALSA TARTARA

Acciughe dell'Adriatico fritte fino a diventare dorate e croccanti. (1,3,4)

€ 17,00

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORO E BASILICO

Il grande classico italiano con mozzarella di bufala, pomodoro fresco e basilico. (7)

€ 16,50

TARTARE DI MANZO CONDITA, INSALATINA AROMATICA, SERVITA CON FOCACCIA BIANCA ALL'ORIGANO

Carne di manzo selezionata, condita al momento e servita con focaccia fragrante. (1)

€ 20,00

TARTARE DI TONNO, SALSA PONZU, VELE DI PANE E MAIONESE AL WASABI

Tonno fresco con note orientali, delicatamente bilanciate e aromatiche. (1,3,4,6)

€ 18,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI COZZE E VONGOLE

Un classico della cucina di mare italiana, ricco di profumi e sapori. (1,5,6,14)

€ 16,00

MEZZI PACCHERI AL BRANZINO, LIMONE E ZUCCHINE

Pasta avvolta da un delicato sugo di branzino, limone e zucchine. (1,4,5,6).

€ 16,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

La ricetta romana tradizionale con guanciale, pecorino e uova. (1,3,5,6,7).

€ 15,00

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL BURRO E TARTUFO ESTIVO

La semplicità della pasta all'uovo esaltata dal gusto unico e dal profumo inconfondibile del tartufo estivo. (1,3,4,5,6,7).

€ 20,00

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE TRADIZIONALE

La tradizione emiliana in una delle ricette più amate della cucina italiana. (1,3,5,6,7,9,12).

€ 16,00

SECONDI PIATTI

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO SU GUAZZETTO DI POMODORINI, CARCIOFI E PATATE

Branzino con verdure e pomodorini dal gusto delicato. (4).

€ 22,00

TRANCIO DI RICCIOLA, BIETOLINE COLORATE RIPASSATE CON OLIVE TAGGIASCHE E CREMA DI PISELLI AL LIMONE

Ricciola accompagnata da verdure di stagione e crema di piselli al limone. (4,6)

€ 22,00

FILETTO DI FASSONA ALLA GRIGLIA, CAPONATINA DI VERDURE, E INSALATINA AROMATICA

Pregiata carne piemontese grigliata e servita con verdure. (9,12)

€ 25,00

HAMBURGER DI MANZO

Hamburger gourmet con provola affumicata, guancialetto croccante e cipolla caramellata (accompagnato da patatine fritte, salsa bbq e salsa tartara). (3,7,10)

€ 16,00

FRITTO MISTO DI PESCE CON VERDURE PASTELLATE E SALSA AIOLI

Calamari, gamberi e pesce fritti in pastella leggera e croccante. (1,2,3,4,10,14)

€ 19,00

DESSERT

TIRAMISÙ

L'intramontabile dolce italiano al caffè e mascarpone. (1,3,7)

€ 9,00

CRÈME BRÛLÉE

Crema alla vaniglia con una sottile crosta di zucchero caramellato. (3,7)

€ 9,00

PANNA COTTA

Dessert cremoso della tradizione italiana, delicato e vellutato. (7)

€ 9,00

**È stato un piacere
avervi alla nostra tavola.**

LEGENDA ALLERGENI PER IL MENU:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasane derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati

6. Soia e derivati
7. Latte e lattosio e derivati
8. Frutta aguciosa: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noccipecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati

11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

LE NOSTRE PIZZE ROSSE

MARGHERITA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, basilico e origano siciliano.

€ 12,00

MEDITERRANEA (1,4,7)

pomodoro, acciuga del Cantabrico, crema d'aglio, capperi, peperoncino e origano siciliano.

€ 15,50

DIAVOLA (1,7)

Pomodoro, mozzarella e spianata calabrese.

€ 13,50

CAPRICCIOSA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive Leccino e prosciutto cotto.

€ 14,50

TONNO E CIPOLLA (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno, basilico e origano siciliano.

€ 14,50

VEGETARIANA (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, verdure al forno, crema di peperoni, origano e basilico.

€ 13,50

VEGANA (1,9)

Pomodoro, verdure al forno, crema di peperoni, crema di friarielli e basilico.

€ 13,50

PATATOSA (1,7)

Pomodoro, mozzarella e patate fritte

€ 13,50

PROSCIUTTO DI PARMA (1,7)

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto di Parma 30 mesi, scaglie di Parmigiano e crema di Parmigiano.

€ 16,50

SPECK E GORGONZOLA (1,7,8,5)

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola tartufato, speck affumicato e noci tostate.

€ 15,50

FRUTTI DI MARE (1,7,14)

Pomodoro, mozzarella, impegata di cozze e vongole.

€ 14,50

PULLED PORK (1,7,14)

Pomodoro, mozzarella, cavolo viola marinato, maiale sfilacciato, salsa al mango, salsa alla paprika affumicata e miele.

€ 15,50

NOSTROMO (1,4,7,14)

Crema di pomodoro infornato e ricotta, origano, basilico, seppia e calamaro.

€ 15,50

PIZZA CON POLPETTE (1,6,7)

Pomodoro, mozzarella e polpette di manzo al sugo di pomodoro.

€ 15,50

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE

FRIARIELLI (1,7)

Mozzarella, friarielli, provola affumicata, salsiccia, funghi e peperoncino

€ 15,00

MONTANARA (1,2,3,4,6,7,9,14)

Mozzarella, crema di zucca, formaggio Asiago, funghi misti e porcini, salsiccia e rosmarino.

€ 15,50

CARBONARA (1,3,7)

Mozzarella, guanciale, crema di Pecorino, crema di uova e pepe.

€ 15,50

POLPO (1,7,14)

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, polpo, cime di rapa e peperoncino.

€ 17,00

PIZZA AI FORMAGGI (1,7)

Mozzarella, formaggio Asiago, provola affumicata e Gorgonzola.

€ 14,50

MODENA (1,7,8,12)

Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, crema di Parmigiano e glassa di aceto balsamico di Modena.

€ 15,50

PIACENTINA (1,3,4,6,7,9,14)

Mozzarella, carciofi, crema di zucca, crema di Parmigiano e coppa piacentina

€ 15,50

TARTUFO NERO (1,7)

Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma 30 mesi e tartufo nero

€ 14,50

**È stato un piacere
avervi alla nostra tavola.**

LEGENDA ALLERGENI PER IL MENU:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasane derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati

6. Soia e derivati
7. Latte e lattosio e derivati
8. Frutta agucio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, nocipekan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati

11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

VINI BIANCHI

		Calice	Bottiglia
CHARDONNAY	MATTIELLO	€6.50	€32.00
SAUVIGNON	MATTIELLO	€6.50	€32.00
SOAVE DOC	AZ. AGRICOLA ARETE	€6.50	€32.00
PINOT GRIGIO	AZ. AGRICOLA F.LLI PISANI	€6.50	€32.00
PROSECCO	CARMINA	€6.50	€32.00

VINI ROSSI

		Calice	Bottiglia
MERLOT	MATTIELLO	€6.50	€32.00
VENETO ROSSO	MATTIELLO	€6.50	€32.00
CABERNET FRANC	AZ. AGRICOLA ARETE	€6.50	€32.00
CABERNET FRANC	AZ. AGRICOLA F.LLI PISANI	€6.50	€45.00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	CORTE SAN BENEDETTO	€7.50	€32.00
CHIANTI CLASSICO	POGGIO AL CHIUSO	€6.50	€45.00
ROSÈ	MATTIELLO	€8.00	€32.00

ACQU	€6.50
BIBITE IN LATTINA (Coca cola, fanta, ecc.)	€6.50
SPRITS	€6.50
BIRRA ALLA SPINA DOLOMITI PILS 0,2	€6.50
BIRRA ALLA SPINA DOLOMITI PILS 0,4	€7.50
BIRRA MORETTI ROSSA (Bottiglia)	€8.00
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA (Bottiglia)	€6.50
BIRRA MENABREA (Bottiglia)	€6.50
CAFFÈ	€6.50
CAPPUCCINO, TEA E CIOCCOLATA	€6.50
AMARI	€7.50