



ZUPPA – SUPPEN

ZUPPA DI POMODORI E CREMA ^g passierte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen <i>Tomato soup with cream topping</i>	8,00
ZUPPA DE PESCE Fischsuppe <i>Fish soup</i>	13,50

SALATA – SALAT

INSALATA MISTA CON FORMAGGIO DI PECORA Gemischter Salat mit Schafskäse <i>Mixed salad with feta cheese</i>	16,50
INSALATA TONNO ^d gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln <i>Mixed salad with tuna and red onions</i>	15,50
INSALATA MISTA CON RUCOLA E PARMIGIANO ^g Gemischter Salat mit Rucola und Parmesankäse <i>Mixed salad with arugula and parmesan cheese</i>	15,50





ANTIPASTI

FOCACCIA mit Olivenöl Extra Vergine, Meersalz und frischem Rosmarin <i>with extra virgin olive oil, sea salt and fresh rosemary</i>	9,00
MOZZARELLA DI BURRATA ^G Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum & Olivenöl <i>Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, fresh basil & nativ olive oil</i>	18,50
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU RUCOLA E POMODORINI ^N Babycalamari gegrillt auf Rucola Salat & Cherrytomaten <i>Grilled baby calamari on arugula salad & cherry tomatoes</i>	17,50
VITELLO TONNATO ^D Kalbsscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce <i>Veal slices with tuna and capers sauce</i>	17,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Hauchdünne Rindfleischscheiben vom Filet mit Rucola und Parmesan <i>Thin beef filet slices on arugula and parmesan</i>	18,50
TARTAR DIE SALMONE SU AVOCADO ^{D,J} Lachstatar auf Avocado mit Honig-Senf-Dressing <i>Salmon tartare on avocado with honey-mustard dressing</i>	19,50
ANTIPASTI MISTO CALICE ^{D,N} mit Carpaccio, baby Calamari, Vitello und Lachstatar <i>Thin beef filet slices, baby calamari, veal slices, and salmon tartar</i>	22,50





PASTA – NUDELN

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti mit Knoblauch, Chillipeperoni und Olivenöl (pikant/scharf) <i>Spaghetti with garlic, chilli pepper and olive oil</i>	13,50
RIGATONI VERDURE ^{D,N} Rigatoni mit verschiedenem Gemüse & Knoblauch in Tomatensauce <i>Rigatoni with various vegetables, & garlic in tomato sauce</i>	16,50
RIGATONI ARRABBIATA E BURRATA ^G Passierte Arrabbiata Sauce (pikant/scharf) mit Büffelmozzarella <i>Rigatoni with arrabbiata sauce (hot) with burrata cheese</i>	18,50
TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINI ^{D,G} Lachsfiletwürfel und Zucchini in Hummer-Creme-Sauce <i>Salmon filet cubes with zucchini in a lobster cream sauce</i>	19,00
RIGATONI CON FILETTO DI MANZO mit Rindfleischspitzen in passierter Tomaten Sauce mit Cherrytomaten <i>Beef filet strips in tomato sauce</i>	22,50
SPAGHETTI VONGOLE ^{B,N} mit Venusmuscheln, Weißwein-Knoblauchsauce <i>Vongole with garlic in white wine sauce</i>	22,00
TAGLIERINI ALLO SCOGLIO ^{B,N} mit Großgarnelen, Pulpo, Babycalamari, und Vongole in Knoblauch-Weißweinsud <i>Prawns, pulpo, baby calamari, & vongole in a garlic white wine stock</i>	23,50
TAGLIERINI AL TARTUFO E PARMIGIANO ^G Geschwenkt im Parmesanlaib und gehobeltem Trüffel <i>Tossed in parmesan and garnished with truffle</i>	25,50





PIZZA

Alle Pizzen werden mit passierter Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl & Mozzarella belegt
All pizzas are topped with tomato sauce, basil, olive oil & mozzarella

PIZZA MARGHERITA ^{A,G} 13,50 €

PIZZA PARMIGIANO E RUCOLA ^{A,G} 16,50 €
mit Rucolabeet und gehobeltem Parmigiano Reggiano
with rocket and shaved Parmigiano Reggiano

PIZZA MARE MARE ^{A,B,G,N} 19,50 €
mit Meeresfrüchten und Knoblauch
with seafood and garlic

PIZZA PICCANTE E RICOTTA ^{A,G} 19,00 €
mit Salami und Büffelmilch-Ricotta
with salami and buffalo milk ricotta

PIZZA PARMA E RUCOLA ^{A,G} 19,00 €
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan
with Parma ham, rocket and shaved Parmesan

PIZZA TONNO E CIPOLLE ^{A,D,G} 17,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln
with tuna and onions

PIZZA GAMBERONI ^{A,B,G} 22,50 €
mit Scampi, Krabben und Knoblauch
with scampi, shrimp and garlic





CARNE – FLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert [^]
all meat dishes served with vegetables



MEDAGLIONE DI VITELLO ALLA GRIGLIA [°] Kalbsmedaillon vom Grill mit Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce <i>Grilled veal medallion with mushrooms in tomato cream sauce</i>	28,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [°] Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce <i>veal medaillons with parma ham in butter sage sauce</i>	29,00
BISTECCA ALLA GRIGLIA [°] Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter <i>Grilled rumpsteak with herb butter</i>	32,50
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA [°] Entrecote vom Grill mit Kräuterbutter <i>Grilled entrecote with herbal butter</i>	32,50
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA [°] Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>Grilled beef fillet with herb butter</i>	44,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE [°] Rinderfilet vom Grill auf grüner Pfeffercreme <i>Grilled beef fillet with green pepper sauce</i>	46,50





PESCE – FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert ^A
all fish dishes served with vegetables




ORATA ALLA GRIGLIA ^D Gegrillte Dorade Royale <i>Grilled sea bream</i>	30,50
SALMONE ALLA GRIGLIA ^D Lachsfilet vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch <i>Grilled salmon fillet with olive oil and garlic</i>	33,50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{L,N} Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl auf Salat <i>Grilled king prawns with garlic and olive oil on salad</i>	34,50
GAMBERONI ALLA VINO BIANCO ^{L,N} Sautierte Großgarnelen in Weißwein-Hummer-Sud <i>Sauteed king prawns in white wine lobster sauce</i>	35,50
SALMONE CARDINALE ^{L,N} Lachssteak vom Grill mit Shrimps in Hummercremesauce, dazu Tagesgemüse <i>Grilled Salmon steak with shrimps in lobster-cream-sauce with vegetables of the day</i>	35,00
SOGLIOLA ROSOLATA NEL BURRO SORESINA ^{D,G} Seezunge in Butter gebraten <i>Roasted Dover sole in butter</i>	39,50






DOLCE – DESSERTS ^{A, C, G}

GELATO AFFOGATO ^{2, D} Espresso auf Vanilleeis <i>Espresso on vanilla ice cream</i>	6,00
TIRAMISU ^{A, G} Aufgeschlagene Mascarpone-Creme auf Kaffee-Amaretto Löffelbiskuit <i>Whipped mascarpone cream on coffee-amaretto ladyfingers</i>	8,50
PANNA COTTA ^G Verfeinerte Milch mit Batida Coco und Orangenzesten an geschwenkten Waldfrüchten <i>Refined milk with Batida Coco and orange zest on panned forest fruits</i>	8,50
SOUFFLE AL CIOCCOLATO ^{A, G} Schokosoufflé aus Zartbitterschokolade auf Waldfrucht mit einer Kugel Vanilleeis <i>Dark chocolate soufflé on wild berries with a scoop of vanilla ice cream</i>	10,50
GRAN DOLCI MISTO CALICE D'ORO PER DUE Gemischter Dessertteller aus Panna Cotta, Tiramisu, Vanilleeis & Waffelhörnchen <i>Mixed dessert plate of panna cotta, tiramisu, vanilla ice cream & waffle cones</i>	16,50



BEVANDE CALDE – HEISSE GETRÄNKE ²

KAFFE TASSE ^{2, G}	3,00
ESPRESSO TASSE ²	2,50
ESPRESSO MACCHIATO TASSE ^{2, G}	3,00
ESPRESSO DOPPIO TASSE ²	5,00
ESPRESSO CORRETTO ²	6,50
CAPPUCCINO TASSE ^{2, G}	3,70
LATTE MACCHIATO GLAS ^{2, G}	5,00
TEE (DIVERSE SORTEN)	3,00





APERETIVI

PROSECCO	GL. 0,1 L	7,50
APEROL SPRITZ		8,50
LIMONCELLO SPRITZ		8,50
HUGO		9,50
NEGRONI		10,00
CAMPARI SODA/ORANGE		11,50
GIN TONIC (MIT BOMBAY)		12,50
SHERRY (DRY, MEDIUM, CREAM)	5 CL	5,50
CHAMPAGNER	FL. 0,2 L	35,00
ROSÉ	FL. 0,2 L	39,00



BIRRA – BIER

KÖNIG PILSENER VOM FASS ^{A,9}	0,3 L	4,50	0,5 L	6,00
ERDINGER WEIZEN VOM FASS ^A	0,3 L	4,50	0,5 L	6,00
BIRRA MORETTI ^A		Fl. 0,33 L	5,00	
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI ^{A,3}		Fl. 0,33 L	4,50	
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A,9}		Fl. 0,33 L	4,50	





BEVANDE ANALCOLICHE – SOFTGETRÄNKE

S.PELLEGRINO	0,25 L	3,50	0,75 l	7,50
ACQUA PANNA	0,25 L	3,50	0,75 l	7,50
COCA COLA ^{1,2,4}			0,2 L	3,50
COCA COLA ZERO ^{1,2,4,6}			0,2 L	3,50
FANTA ^{1,4}			0,2 L	3,50
SPRITE ⁴			0,2 L	3,50
SPEZI ^{1,2,4,9}			0,2 L	3,50
TONIC WATER ^{4,8}			0,2 L	3,50
BITTER LEMON ^{4,8}			0,2 L	3,50
GINGER ALE ⁴			0,2 L	3,50



SUCCO – SÄFTE

APFELSAFT ⁴			0,2 L	3,50
ORANGENSAFT ⁴			0,2 L	3,50
VIO APFELSCHORLE ⁴			0,33 L	4,50
VIO RHABARBERSCHORLE ⁴			0,33 L	4,50
VIO JOHANNISBEERSCHORLE ⁴			0,33 L	4,50





GRAPPA

HAUS GRAPPA	2 cl	5,00
GRAPPA NARDINI	2 cl	7,50
GRAPPA PROSECCO	2 cl	8,50
GRAPPA NON MERLOT	2 cl	9,00
GRAPPA NON MOSCATO	2 cl	9,00
GRAPPA NON CHARDONNAY	2 cl	9,00
GRAPPA POLI	2 cl	8,50
GRAPPA NONINO RISERVA 5A	2 cl	9,50
GRAPPA DI AMARONE	2 cl	10,50
GRAPPA DI BAROLO	2 cl	10,50
GRAPPA TIGNANELLO	2 cl	10,50
GRAPPA MOSCATO RISERVA	2 cl	8,50
GRAPPA SASSICAIA - BOLGHERI	2 cl	18,50
GRAPPA DELL ORNELLAIA	2 cl	15,00



VINO – OFFENE WEINE

BIANCO – WEISSWEIN

GRILLO ^{L,5}	0,21	9,00
LUGANA ^{L,5}	0,21	9,50
LUGANA CA DEI FRATI ^{L,5}	0,21	14,50

ROSATO – ROSÉWEIN

ANTONUTTI ROSÉ ^{L,5}	0,21	9,50
-------------------------------	------	------

ROSSO – ROTWEIN

PRIMITIVO ^{L,5}	0,21	9,50
CABERNET SAUVIGNON ^{L,5}	0,21	12,00
CHIANTI CLASSICO ^{L,5}	0,21	14,50
PRIMITIVO GOLD RISERVA	0,21	14,50





LIQUORI

AMARETTO ¹	2 cl
LIMONCELLO ¹	4,50
SAMBUCA ¹	4,50
BAILEYS ¹	4,50

AMARO

RAMAZOTTI ¹	2 cl
AVERNA ¹	4,50
FERNET BRANCA ¹	4,50
JÄGERMEISTER ¹	4,50

COGNAC & BRANDY

VECCHIA ROMAGNE ¹	2 cl
HENNESSY ¹	4,50
HENNESSY XO ¹	9,50
REMY MARTIN ¹	18,00
REMY MARTIN XO ¹	9,50
	18,00

WODKA

ABSOLUT	2 cl
BELVEDERE	5,00
GREY GOOSE	8,50
	8,50

GIN

BOMBAY	2 cl
HENDRICK'S	5,50
	8,00

WHISKY

Jack Daniels	2 cl
Chivas Regal 12A	6,50
Chivas Regal 18A	7,00
Chivas Regal 25A	10,50
Glenmorangie	20,50
Johnnie Walker Blue Label	11,50
Jameson	18,00
Tullamore Dew	6,50
	6,50





ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF · 2 COFFEINHALTIG · 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL ·
4 SÄUERUNGSMITTEL · 5 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL · 6 MIT SÜSSSTOFF ·
7 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE · 8 CHININHALTIG · 9 STABILISATOREN ·
10 ENTHÄLT SULFITE · 11 TAURIN

Allergene:

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL USW.)
B ENTHÄLT KREBSTIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE ·
C ENTHÄLT EIER ODER EIERERZEUGNISSE · D ENTHÄLT FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE ·
E ENTHÄLT ERDNÜSSE ODER ERDNÜSSERZEUGNISSE · F ENTHÄLT SOJA ODER
SOJAERZEUGNISSE · G ENTHÄLT MILCH ODER MILCHERZEUGNISSE (LAKTOSE)
H ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE ODER DEREN ERZEUGNISSE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS,
CHASHEWNUSS, PECANUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS, QUEENSLANDNUSS)
I ENTHÄLT SELLERIE ODER SELLERIEERZEUGNISSE · J ENTHÄLT SENF ODER SENFERZEUGNISSE
K ENTHÄLT SESAMSAMEN ODER SESAMSAMENERZEUGNISSE · L ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE · M ENTHÄLT LUPINE ODER ERZEUGNISSE DARAUSS ·
N WEICHTIERE (MOLUSKEN) ODER ERZEUGNISSE DARAUSS

ADDITIVES:

1 WITH COLOURING AGENT · 2 CAFFEINATED · 3 WITH ANTIOXIDANT ·
4 ACIDIFYING AGENT · 5 WITH PRESERVATIVE · 6 ARTIFICIAL SWEETENER ·
7 PHENYLALANINE · 8 QUININE · 9 STABILIZERS · 10 CONTAINS SULFITE · 11 TAURIN

ALLERGENS:

A CONTAINS CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, ETC.)
B CONTAINS SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS · C CONTAINS EGGS OR EGG PRODUCTS
D CONTAINS FISH OR FISH PRODUCTS · E CONTAINS PEANUTS OR PEANUT PRODUCTS
F CONTAINS SOY OR SOY PRODUCTS · G CONTAINS MILK OR MILK PRODUCTS (LACTOSE)
H CONTAINS NUTS OR THEIR PRODUCTS (ALMOND, HAZELNUT, WALNUT, CHASHEW NUTS, PECAN,
BRAZIL NUT, PISTACHIO, MACADAMIA, QUEENSLAND NUT) · I CONTAINS CELERY OR CELERY
PRODUCTS · J CONTAINS MUSTARD OR MUSTARD PRODUCTS · K CONTAINS SESAME SEEDS OR
SESAME SEEDS PRODUCTS · L CONTAINS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES ·
M CONTAINS LUPINE OR PRODUCTS THEREOF · N MOLLUSCS (MOLLUSKS) OR PRODUCTS THEREOF

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. MWST. · ALL PRICES IN EURO AND INCLUDE TAX

Ristorante Calice D'ORO

Unter den Linden 39
10117 Berlin

Tel.: +49 30 20 21 91 90
e-mail: info@calicedoro.de

