



SUPPEN - ZUPPA

ZUPPA DI POMODORI E CREMA^G

passierte Tomatensuppe mit Sahnehäubchen

Tomato soup with cream topping

8,00

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe

Fish soup

16,50

SALATE - INSALATE

INSALATA MISTA CON FORMAGGIO DI PECORA

Gemischter Salat mit Schafskäse

Mixed salad with sheeps cheese

16,50

INSALATA TONNO^D

Gemischter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Mixed salad with tuna and red onions

15,50

INSALATA MISTA CON RUCOLA E PARMIGIANO^G

Gemischter Salat mit Rucola und Parmesankäse

Mixed salad with arugula and parmesan cheese

16,50





ANTIPASTI

FOCACCIA	9,00
mit Olivenöl Extra Vergine, Meersalz und frischem Rosmarin with extra virgin olive oil, sea salt and fresh rosemary	
PIATTO DI FORMAGGIO ^G	16,50
Käseteller <i>Cheese plate</i>	
MOZZARELLA DI BURRATA ^G	18,50
Buratta mit Tomaten, Basilikum & Olivenöl <i>Buratta with cherry tomatoes, fresh basil & nativ olive oil</i>	
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA SU RUCOLA E POMODORINI ^N	17,50
Babycalamari gegrillt auf Rucola- Salat & Cherrytomaten <i>Grilled baby calamari on arugula salad & cherry tomatoes</i>	
VITELLO TONNATO ^D	17,50
Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch- Kapern- Sauce <i>Veal slices with tuna and capers sauce</i>	
CARPACCIO DI MANZO ^G	18,50
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesankäse <i>Thin beef filet slices on arugula and Parmesan cheese</i>	
TARTAR DI SALMONE SU AVOCADO ^{D,J}	19,50
Lachstatar auf Avocado mit Honig- Senf- Dressing <i>Salmon tartar on avocado with honey-mustard dressing</i>	
ANTIPASTI MISTO CALICE ^{D,N}	22,50
Carpaccio, baby Calamari, Vitello und Lachstatar <i>Thin beef filet slices, baby calamari, veal slices, and salmon tartar</i>	





NUDELN - PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	14,00
Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl (picant/scharf) <i>Spaghetti with garlic, peperoncini and olive oil (spicy)</i>	
RIGATONI ARRABBIATA E BURATTA ^G	18,50
Rigatoni in Arrabbiata- Sauce (scharf) mit Buratta <i>Rigatoni with arrabbiata sauce (hot) with burrata cheese</i>	
SPAGHETTI CARBONARA (ORIGINALE) ^{E, 3, 5}	18,50
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Parmesankäse <i>with Guanciale, egg yolk and Parmesan cheese</i>	
TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINI ^{D, G}	19,00
Lachsfiletwürfel und Zucchini in Hummer- Creme- Sauce <i>Salmon filet cubes with zucchini in a lobster cream sauce</i>	
RIGATONI CON FILETTO DI MANZO	22,50
mit Rinderfiletspitzen und Cherrytomaten in Tomatensauce <i>with Beef filet strips and cherry tomatoes in tomato sauce</i>	
SPAGHETTI VONGOLE ^{B, N}	22,00
mit Venusmuscheln, Weißwein- Knoblauchsauce <i>Vongole with garlic in white wine sauce</i>	
TAGLIERINI ALLO SCOGLIO ^{B, N}	23,50
mit Großgarnelen, Pulpo, Babycalamari und Vongole in Knoblauch- Weißweinsauce <i>with prawns, pulpo, baby calamari and vongole in a garlic white wine sauce</i>	
TAGLIERINI AL TARTUFO E PARMIGIANO ^G	25,50
Geschwenkt im Parmesanlaib und gehobeltem Trüffel <i>Tossed in Parmesan and garnished with truffle</i>	





PIZZA

Alle Pizzen werden mit passierter Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl & Mozzarella belegt.

All pizza are topped with tomato sauce, basil, olive oil & mozzarella

PIZZA MARGHERITA ^{A, G} 13,50

PIZZAA PARMIGIANO E RUCOLA ^{A, G} 16,50

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

with aragula and shaved Parmesan

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 scharfer Salami Calabrese und Ricottakäse (picant)

with hot salami Calabrese and ricotta cheese (spicy)

PIZZA PARMA E RUCOLA ^{A, G} 19,00

mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan

with parma ham, aragula and shaved Parmesan

PIZZA TONNO E CIPOLLE ^{A, D, G} 17,50

mit Thunfish und Zwiebeln

with tuna and onions

PIZZA GAMBERONI ^{A, B, G} 22,50

mit 2 Scampi, Krabben und Knoblauch

with two scampi, shrimps and garlic





FLEISCH - CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

All meat dishes served with vegetables

MEDAGLIONE AI FUNGHI

Kalbsmedaillons mit Champignons in Tomaten- Sahnesauce

Veal medallions with mushrooms in tomato cream sauce

29,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^G

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Butter- Salbeisauce

Veal medallions with parma ham in butter sage sauce

32,00

CARRE DI AGNELLO ^G

Lammkarree vom Grill mit Kräuterbutter und Rosmarin

Grilled rack of lamb with herbal butter and rosemary

34,50

BISTECCA ALLA GRIGLIA ^G

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter

Grilled rumpsteak with herb butter

32,50

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ^G

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

Grilled beef fillet with herb butter

42,00

SALSA AL PEPE VERDE

Grüne Pfeffersauce

Green pepper sauce

5,50

SALSA AL GORGONZOLA E FUNGHI

Gorgonzola- Champignon- Sauce

Gorgonzola mushrooms sauce

6,50





FISCH - PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse serviert.

All fish dishes served with vegetables.

ORATA ALLA GRIGLIA ^D	30,50
Gegrillte Dorade Royale Grilled sea bream	
SALMONE ALLA GRIGLIA ^D	33,50
Lachsfilet vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch <i>Grilled salmon fillet with olive oil and garlic</i>	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{L, N}	34,50
Großgarnelen vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl <i>Grilled king prawns with garlic and olive oil</i>	
GAMBERONI ALLA VINO BIANCO ^{L, N}	35,50
Großgarnelen in Weißwein- Knoblauchsauce <i>King prawns in white wine garlic sauce</i>	
SALMONE CARDINALE ^{L, N}	35,50
Lachssteak vom Grill mit Shrimps in Hummer- Sahnesauce <i>Grilled Salmon steak with shrimps in lobster- cream-sauce</i>	
SOGLIOLA ROSOLATA	38,50
Gegrillte Seezunge mit gebratener Butter <i>Grilled dover sole with butter</i>	





DESSERTS - DOLCE

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

HEISSE GETRÄNKE - BEVANDE CALDE

KAFFEE ^{2, G}	3,00
ESPRESSO ²	2,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{2, G}	3,00
ESPRESSO DOPPIO ²	5,00
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO ^{2, G}	5,50
ESPRESSO CORRETTO ² mit Grappa oder Sambuca	6,50
CAPPUCCINO ^{2, G}	3,70
LATTE MACCHIATO ^{2, G}	5,00
TEE (DIVERSE SORTEN)	3,00





APERETIVI

PROSECCO	0,11	7,50
APEROL SPRITZ		8,50
LIMONCELLO SPRITZ		8,50
HUGO		9,50
NEGRONI		11,50
CAMPARI SODA/ORANGE		9,50
GIN TONIC (MIT BOMBAY)		12,50
ESPRESSO MARTINI		12,50
CHAMPAGNER	Fl. 0,21	35,00
CHAMPAGNER ROSÉ	Fl. 0,21	39,00



OFFENE WEINE

WEISSWEIN - VINO BIANCO 0,21

CHARDONNAY ^{1,5}	11,50
GRILLO ^{1,5}	9,50
LUGANA ^{1,5}	10,50
LUGANA CA DEI FRATI ^{1,5}	15,50

ROSÉWEIN - VINO ROSATO 0,21

ISOLA SARDEGNA ^{1,5}	11,00
-------------------------------	-------

ROTWEIN - VINO ROSSO 0,21

PRIMITIVO ^{1,5}	11,00
CABERNET - MERLOT ^{1,5}	12,00
CHIANTI CLASSICO ^{1,5}	15,50
PRIMITIVO GOLD RISERVA ^{1,5}	14,50



BIER - BIRRA

RADEBERGER 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
BIRRA PERONI ^A			FL. 0,33 l	5,00
RADEBERGER ALKOHOLFREI ^{A,3}			FL. 0,33 l	4,50
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A,9}			FL. 0,33 l	4,50

SOFTGETRÄNKE - BEVANDE ANALCOLICHE

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

SÄFTE - SUCCO

APFELSAFT ⁴		0,2 l	3,50
ORANGENSAFT ⁴		0,2 l	3,50
APFELSCHORLE ⁴		0,25 l	4,00



GRAPPA

2 cl

HAUS GRAPPA	5,00
GRAPPA NARDINI	7,50
GRAPPA PROSECCO	8,50
GRAPPA NON MERLOT	9,00
GRAPPA NON MOSCATO	9,00
GRAPPA NON CHARDONNAY	9,00
GRAPPA POLI	8,50
GRAPPA NONINO RISERVA 5,A	11,00
GRAPPA DI AMARONE	12,50
GRAPPA DI BAROLO	10,50
GRAPPA TIGNANELLO	12,50
GRAPPA MOSCATO RISERVA	7,50
GRAPPA SASSICAIA - BOLGHERI	16,50
GRAPPA DELL ORNELLAIA	14,00
GRAPPA DICHIOTTO LUNE	7,50



LIQUORI

2 cl

AMARETTO ¹	5,00
LIMONCELLO ¹	5,00
SAMBUCA ¹	5,00
BAILEYS ¹	5,00
FRANGELICO ¹	5,00

AMARO

2 cl

RAMAZZOTTI ¹	5,00
AVERNA ¹	5,00
FERNET BRANCA ¹	5,00
JÄGERMEISTER ¹	5,00
MONTENEGRO ¹	5,00
AMARO DEL CAPO ¹	5,00





COGNAC & BRANDY

2 cl

VECCHIA ROMAGNA ¹	5,50
HENNESSY ¹	9,50
HENNESSY XO ¹	20,50
REMY MARTIN ¹	9,50
REMY MARTIN XO ¹	20,50

WODKA

2 cl

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

GIN

2 cl

BOMBAY	5,50
HENDRICK'S	8,00
TANQUERAY	5,50

WHISKY

2 cl

JACK DANIELS	6,50
CHIVAS REGAL 12A	7,00
CHIVAS REGAL 18A	10,50
CHIVAS REGAL 25A	25,00
GLENMORANGIE	11,50
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	19,50
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8,00
GLENFIDDICH 12A	9,00
GLENFIDDICH 15A	12,00
JAMESON	6,50
TULLAMORE DEW	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 ERDNUSSEERZEUGNISSE · **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 DARAUS
N WEICHTIERE (MOLUSKEN) ODER ERZEUGNISSE DARAUS

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

