

SPEISEKARTE



Cali Bocca

BRUSCHETTERIA (3 STÜCK)

Bruschetta „Classica“ (mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch) H	6,00€
Bruschetta „Tonnata“ (mit feiner Thunfischcreme und Kapern) H,L	7,50€
Bruschetta „Erborinata“ (mit Mascarpone, ital. Kräutern und getrockneten Tomaten) H,C	7,50€
Bruschetta „Sarda“ (mit Auberginen-Creme, Guanciale und Pecorino) H,D,F	9,50€

ZUPPA DEL GIORNO (TAGESSUPPE) ab	7,50€
---	-------

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZER

Calamaretti Mediterranei (gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Cherrytomaten auf Rucola) L	16,50€
Vitello Tonnato alla Piemontese (dünn geschnittene Kalbsfleischscheiben mit feiner Thunfischcreme auf Piemontesische Art) E,L	15,50€
Carpaccio di Manzo (dünn geschnittenes Rinderfilet, Champignons, Rucola und Parmesan) F	15,50€
Caponata di Melanzane (Sizilianische süßsaure Spezialität aus Auberginen, roten Zwiebel, Sellerie, Rosinen, Pinienkernen, Basilikum und Oliven) D,G,C	12,50€
Antipasto della Casa (Auswahl für 2 Personen, versch. Sorten Wurst, Käse und Gemüse) D,F	27,00€

INSALATE / SALATE / SALAD

Insalata Mista (verschiedene Salatsorten mit Karotten, Tomaten, Fenchel und Gurken)	8,00€
Mozzarella Caprese (frische Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum) F	12,50€
Insalata „Mando“ (gemischter Salat mit Minze, Kapern, Salzwasser- Garnelen, Granatapfel, Avocado in Senf Honigsauce) N,J	16,50€
Insalata „Lollobrigida“ (gemischter Salat mit Thunfisch, getrockneten Tomaten, Karotten, Gurken und pochierten Eiern) E	13,50€
Insalata „Cesare Nardini“ (Romanasalat mit Croutons, Parmesansplittern mit hausgemachtem Dressing) E,E	8,50€
–mit Sardellen	+ € 3,00
–mit mit gebratenen Hähnchenstreifen	+ € 7,00
–mit Salzwasser- Garnelen (3 St.)	+ € 9,00

EXTRA BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat	4,50€
Gebackenes Gemüse	7,50€
Zusätzlicher Brotkorb	3,50€

A=Soja, B=Lupinen, C=Nüsse, D=Sellerie, E=Eier, F=Milch,
G=Schwefeldioxid/Sulfit, H=Getreide mit Gluten, I=Erdnüsse, J=Senf,
K=Sesam, L=Fisch, M=Weichtiere, N=Schalen-/Krustentiere

PASTE (Lunghe e corte)

Tagliolini alla Siciliana (mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Knoblauch Oliven und Chili) H,G,C	13,50€
Linguine con Gamberoni e Calamaretti 2 St. (mit Gamberoni, Tintenfisch, Knoblauch und Cherrytomaten) H,N	24,50€
Tagliatelle G.Verdi (mit Rinderstreifen, Champignons, Tomaten und Mascarpone) H,F	16,50€
Lasagna al Ragú di Manzo (mit 100% Ragú vom Rind, ca. 20 Min. Vorbereitungszeit) H,F	12,50€
Paccheri alla Carbonara (mit Guanciale, Pecorino Romano, u. Ei) H,D	15,50€

FOCACCE (Focacce und Pizze mit Dinkelmehl + 2,00 €)

Rosmarino (mit Rosmarin und Olivenöl) H	6,00€
Pomodoro (mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch) H	7,50€

PIZZE BIANCHE (Solo con Mozzarella di Bufala)

Tartufo (mit schwarzem Trüffel, Parmesansplittern und Trüffelöl) E, F	21,50€
Gorgonzola (mit Gorgonzola, Spinat, Walnüssen und Apfel) H,F,D,C	15,50€
Pancetta (mit Pancetta und Parmesansplittern) H,F,D	16,50€
CaliBocca (mit Bresaola, Parmesansplittern und Zitronenscheibe) H,F,D	16,50€

PIZZE CLASSICHE (Con Pomodoro e Mozzarella)

Margherita (mit <u>Mozzarella di Bufala</u> und Basilikum) H,F	10,50€
Salame (mit Mozzarella und Salame Milano) H,F	11,00€
Funghi (mit Mozzarella und frischen Champignons) H,F	11,00€

PIZZE CLASSICHE (Con Pomodoro e Mozzarella)

Calabrese (mit Mozzarella und scharfer Salami) H,F	12,00€
Tonno (mit Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln) H,F,L	12,50€
4 Formaggi (mit 4 verschiedenen Käsesorten) H,F	13,00€
Vegetariana (mit Mozzarella und verschiedenen Gemüsesorten) H,F	13,50€
Lodigiana (mit frischer italienischer Wurst, Mascarpone u. Spinat) H,F,D	15,00€
Parma (mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern und Cherrytomaten) H,F,D	16,00€
Partenopea (mit Mozzarella, scharfer Salami, Walnüssen und Parmesansplittern) H,F,D	14,50€

PIZZE ROSSE (Senza Mozzarella)

Pizza Scampi (mit Salzwassergarnelen, Creme Fraiche u. frischem Knoblauch) H,F,M	17,50€
Pizza Napoli (mit Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch) H,L	11,00€

DOLCI TRADIZIONALI

Tiramisù („nach Art des Hauses“) E,F	7,00€
Panna Cotta (mit „Früchten der Saison“) F	7,00€
Cuore morbido al cioccolato „Schokosouffle“ (ca. 20 Minuten, da wir frisch backen) F	8,00€
Torta Barozzi aus „Modena“ (Kuchen mit Schokolade, Mandeln und Kaffee) E,C	8,00€

A=Soja, B=Lupinen, C=Nüsse, D=Sellerie, E=Eier, F=Milch,
G=Schwefeldioxid/Sulfit, H=Getreide mit Gluten, I=Erdnüsse, J=Senf,
K=Sesam, L=Fisch, M=Weichtiere, N=Schalen-/Krustentiere