

DI CARNE  IN VINO  
IL CALICE  
D'ORO  
STEAK & WINE

2022

~ . . . . ~  
MENU'  
~ . . . . ~

## GLI SFIZIOSI – LE STUZZICHERIE

### APPETISERS – STARTERS

#### **CAPRESE**

Pomodori, Basilico, Origano, Mozzarella, Olio Evo, Sale.

Seasonal tomatoes, Basil, Oregano, Mozzarella, Olive oil, Salt.

#### **TRIS BRUSCHETTE**

Pane tostato con lardo e rosmarino.

Pane tostato con pomodoro piccante, Basilico, Aglio, Sale.

Pane tostato con Crema di Pecorino e aglio.

Toasted Bread with Lard and Rosemary.

Toasted With Spicy Tomatoes, Basil, Garlic, Oil, Salt.

Toasted Bread with Melted Cheese and Garlic.

#### **SELEZIONE DI SALUMI**

Prosciutto Crudo, Pancetta Affumicata, Guanciale, Prosciutto di pecora, Panadas frita, Salsiccia, Olive, La Nostra Giardiniera.

Ham, Sausage, Smoked Bacon, Sheep Ham, Guanciale, Fried Cake, Sausage, Olives, Our Giardiniera.

#### **SELEZIONE DI FORMAGGI**

Formaggi tipici, Caprino, Pecorino, Vaccino, Composta di Cipolle Rosse di Tropea, Composta di Peperoni e Frutta (fresca-secca).

Typical cheeses, Goat cheese, Sheep cheese, Cow' cheese, Red Onion of Tropea Compote, Peper Compote, Fruit (fresh-dried)

#### **SELEZIONE VEGANA**

Verdure Grigliate, Giardiniera della Casa, Bruschetta Pomodoro Olive Marinate, Olio evo, Peperoncino, Sale, Aglio.

Grilled vegetables, Home-made Giardiniera, Marinated Olives Olive Oil, Chilli, Salt, Garlic, Torta frita, Bruschetta Tomato.

#### **POLPETTE**

Carne trita mista Suino/Vitello, Pangrattato, Uova, Panna o Patate lesse, Sale, Aglio, Olio Evo.

Meatballs with Mixed minced meat Pork/Beef, Breadcrumbs, Eggs, Cream or boiled Potatoes, Salt, Garlic, Olive Oil.

#### **BOCCONCINI**

##### **DI PATATE E PORRI**

Patate, Parmigiano Reggiano, Porri, Burro, Timo, Sale, Pepe, Maggiorana. Servito con Fonduta di Parmigiano (Parmigiano-Panna), Glassa Balsamica.

Potatoes, Parmesan cheese, Leekes, Butter, Salt, Peper, Marjoram, Thyme, Glassa Balsamica. Served with Parmesan fondue.

##### **FLAN DI ZUCCHINE**

Zucchine, Cipolla, Parmigiano Reggiano, Panna, Olio Evo, Sale, Pepe, Burro.

Courgette, Onion, Parmesan Cheese, Cream, Olive Oil, Salt, Pepper, Butter.

#### **ROASTBEEF**

Contro Filetto Bovino, Olio Evo, Aglio, Rosmarino, Senape, Vino Bianco, Pepe, Limone.

Beef Sirloin, Garlic, Rosemary, Mustard, Olive Oil, White Wine, Pepper, Lemon.

#### **TRIPPA**

Trippa, Concentrato di Pomodoro, Cipolla, Sedano, Carote, Olio Evo, Sale, Alloro.

Tripe, Tomato Paste, Onion, Celery, Carrots, Olive Oil, Salt, Laurel.

## I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

---

### **CHICCHE della NONNA**

Farina OO per Pasta Fresca, Patate lessate, Spinaci lessati, Uova, Ricotta, Sale.

OO Flour, Boiled Potatoes and Spinaces, Eggs Ricotta, Salt.

### **MALLOREDDUS**

#### **al POMODORO**

Semola Rimacinata di Grano Duro, Pomodoro Pelato, Olio Evo, Cipolla, Sale.

Remilled Durum Wheat Semolina, Peeled Tomatoes, Olive Oil, Onion, Salt.

### **GNOCCHI di PATATE**

#### **al PECORINO**

Farina OO, Patate lesse, Uova, Sale, Noce Moscata, Pecorino Semistagionato, Panna, Timo, Prezzemolo.

OO Flour, Boiled Potatoes, Eggs, Salt, Nutmeg, Semi – Seasoned Pecorino, Cream, Thyme, Parsley.

### **TAGLIATELLE al RAGU'**

#### **di CINGHIALE**

Farina OO, Uova, Sale, Pomodoro Pelato, Polpa di Cinghiale, Carote, Sedano, Cipolla, Alloro, Bacche di Ginepro, Capperi, Sale, Pepe, Vino Rosso.

OO Flour, Eggs, Peeled Tomatoes, Wild Boar Meat, Carrots, Celery, Onion, Laurel, Juniper Berries, Cappers, Salt, Pepper, Red Wine.



## LE NOSTRI CARNI OUR MEAT

### **CARPACCIO**

Bovino Adulto, Radicchio Rosso, Olio Evo, Sale, Pepe, Limone.

Adult Beef, Rocket, Red Radicchio, Olive Oil, Salt, Pepper, Lemon, Balsamic Vinegar of Modena Pgi.

### **TARTARE di FASSONA**

Battuto di Bovino Adulto, Fiori di Cappero di Pantelleria, Uovo, Cetriolini, Cipolla Rossa di Tropea, Senape Antica, Sale, Pepe, Olio Evo.

Beef Tartare, Pantelleria Caper Flowers, Egg Yolk, Gherkins, Tropea Red Onion, Old Mustard, Salt, Pepper, Olive Oil.

### **TAGLIATA BLACK ANGUS**

Angus (Bovino), Verdure grigliate, Olio Evo, Sale.

Grilled Beef Slice Angus (Beef), Grilled Vegetables, Olive Oil, Salt.

### **FILETTO alla GRIGLIA**

Bovino Adulto, Olio Evo, Sale, Pepe, Verdure di Campo, Radicchio Rosso, Belga.

Beef Tenderloin, Olive Oil, Salt, Field Greens, Red Radish, Belgian, Pepper.

### **GRIGLIATA MISTA**

Costine Suino, Contro Filetto Vitellone, Galletto, Salsiccia, Filetto di Suino, Scottadito d'Agnello, Contorno di verdure miste alla griglia.

Pork Ribs, Veal Tenderloin, Cockerel, Fresh Salami, Pork Tenderloin, Lamb Chops, Vegetable grill mix.

### **COSTATA di VITELLO**

Costata di Vitello (ca.600g), Verdure al forno miste, Olio Evo, Sale, Pepe, Aglio.

Veal Chop (approx. 600g), Baked Vegetables mix Olive Oil, Salt, Pepper, Garlic.

### **BISTECCA TAGLIO**

#### **alla FIORENTINA**

Filetto e Controfiletto di Bovino Adulto (ca.1,200kg), Patate Rustiche a Spicchi, Rosamarino, Aglio, Sale, Pepe, Olio Evo, Sale Rosa Grosso.

Fillet and Sirloin of Beef Adult (approx. 1,200kg), Salt, Maldon Salt. Wedges of Rustic Patatoes whit Salt, Rosemary, Garlic, Olive Oil.

### **STINCO di MAIALE**

Stinco di Maiale, Patate al Forno, Sale, Olio Evo, Erbe Aromatiche.

Pork Shank, Oven Potatoes, Salt, Olive Oil, Aromatic Herbs.

### **FILETTO di SUINO**

#### **al MOSCATO**

Filetto di Suino, Farina di Riso, Senape Antica, Zafferano, Moscato Sardo, Cipolla Rossa di Tropea, Olio Evo, Sale.

Pork Fillet, Rice Flour, Special Mustard, Moscato Sardo, Saffron, Red Onion of Tropea, Salt, Olive Oil.

## LE NOSTRI CARNI OUR MEAT

### **SCOTTADITO di AGNELLO**

Bracioline d'Agnello, Olio, Timo, Maggiorana, Sale, Pepe, Aglio, Patate Duchessa, Patate lesse, Parmigiano, Uova, Sale.

Lamb Chops, Oil, Thyme, Marjoram, Salt, Pepper, Garlic, Crispy, Tasty Potatoes, Boiled potatoes, Parmesan Cheese, Eggs, Salt.

### **GALLETTO alla GRIGLIA**

Galletto Giovane Grigliato, Sale, Patatine Fritte.

Grilled Young Roste, Salt, French Fries.

### **SARDINIA HAMBURGER**

Carne di Manzo 200g, Prezzemolo, Cipolla, Latte, Sale, Mollica di Pane, Pepe, Pomodoro, Insalata, Patate Fritte, Salsa.

Beef Meat (200g), Parsley, Onion, Breadcrumbs, Milk, Salt, Pepper, Tomato, Salad, French Fries, Sauce.

### **KIDS BURGER**

Carne di Manzo 100g, Sale, Pepe, Pomodoro, Insalata, Patate Fritte, Salsa.

Beff 100g, Parsley, Salt, Pepper, Tomato, Salad, French Fries, Sauce.

### **VEGAN BURGER**

Ceci, Rosmarino, Salvia, Prezzemolo, Pangrattato, Olio Evo, Sale, Pepe.

Vegan Burger with Chickpeas, Rosemary, Sage, Parsley, Breadcrumbs, Olive Oil, Salt, Pepper.

## CONTORNI SIDE DISH

### **PATATE FRITTE**

Fried Potatoes

### **PATATE al FORNO**

Roast Potatoes

### **VERDURE GRIGLIATE**

Grilled Vegetables

### **INSALATA MISTA**

Insalata, Pomodoro, Olive Nere, Carote.

Salad, Tomato, Black Olives, Carrots.



## DOLCI DESSERT

### **IL CALICE D'ORO**

Mela verde, Mango, Zucchero, Limone, Mascarpone, Panna, Torlo d'Uovo, Colla di Pesce.

Green Apple, Mango, Sugar, Lemon, Mascarpone, Cream, Egg Yolk, Isinglass.

### **MIRTO MIRTILLO**

Farina OO, Farina di Mandorle, Uova, Burro, Latte, Zucchero, Panna, Cioccolato bianco, Colla di Pesce, Mirtillo, Mirto.

OO Flour, Almond Flour, Eggs, Butter, Sugar, Milk, Cream, White Chocolate, Isinglass, Blueberry, Myrtle.

### **ZUPPA INGLESE**

Biscotti Savoiard, Alchermes, Uova, Vanillina, Latte, Zucchero, Farina OO, Cioccolato Fondente.

Savoiard Biscuits, Alchermes, Eggs, Vanillin, Sugar, Milk, OO Flour, Dark Chocolate.

### **TIRAMISU'**

Biscotto Pavesino, Uova, Zucchero, Acqua, Mascarpone, Caffè

Pavesino Biscuit, Eggs, Sugar, Water, Mascarpone, Coffee.

### **SEMIFREDDO**

#### **alle MANDORLE**

Panna, Mandorle, Zucchero a Velo.

Cream, Almonds, Icing Sugar.

### **SEMIFREDDO al LIMONE**

Panna, Zucchero, Limoni, Uova, Limoncino.

Cream, Sugar, Lemons, Eggs, Limoncino.

### **SEMIFREDDO al CAFFE'**

Panna, Zucchero, Uova, Acqua, Caffè.

Cream, Sugar, Eggs, Water, Coffee.

### **GELATO**

Ice cream

### **SEADAS**

Sardinian dessert prepared by deep-frying a large semolina dumpling with a filling of soured Pecorino cheese and lemon peel in olive oil, is served covered with honey or sugar.

### **MACEDONIA di STAGIONE**

SEASONAL FRUIT SALAD

### **TORTA della CASA**

HOUSE CAKES

Sbrisolona, Crostata, Cioccolatina.

## BIBITE / CAFFETTERIA SOFT DRINKS / COFFEE

### ACQUA

Smeraldina Naturale 0,75 lt

### ACQUA

Smeraldina Gassata 0,75 lt

### Bibite (Varie)

### Caffè espresso

### Cappuccino

### Thè - Infusi

## BIRRA BEER

### San Martino

Artigianale cl 0,30

### San Martino

Artigianale cl 0,50

### Ichnusa

non Filtrata cl 0,50

### Heineken

Analcolica cl 33

### Damm Daura

GlutenFree cl 33

## COCKTAILS

### PETRA RUJA

Whisky, Vermouth Rosso, Bitter, Mirto, Lime, Zucchero, Frutti Rossi.

### SWETTINI

Vodka, Violetta, Vaniglia, Mela, Passion Fruit, Lime.

### SOL Y MAR

Rum, Aperol, Vermouth Rosso, Lime, Miele, Peperoncino.

### MI.CO.PA.

Gin, Bitter, Brancamenta, Lime, Zucchero, Ginger Ale.

### ORIENT EXPRESS

Tequila, Finocchio, Vermouth Bianco Sardo, Sake, Orzata, Lime, Cannella, Soda.

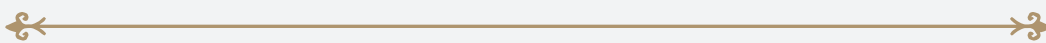
### BUENA SUERTE

Mezcal, Bourbon, Agave, Chocolate Bitter, Ginger Beer.





2022



**IL CALICE D'ORO**  
079.6763446