

The background is a light beige color with a pattern of faint, hand-drawn sketches of various food items. These include mushrooms, bell peppers, onions, and other vegetables scattered across the page. The sketches are rendered in a simple, line-art style.

RISTORANTE KVALIKA

Menu

RISTORANTE KALIKA

Tutti i piatti possono
avere l'asporto

Sconto del 10%

Servizio e coperto incluso nel prezzo
Service and covered included in the price



Cucina aperta tutto il giorno
Open kitchen all day

Per intolleranze ed allergie chiedere al personale
Il registro degli allergeni
For intolerances and allergies ask the staff
The allergen register

Nel caso di assenza del prodotto fresco
Potrà essere utilizzato del prodotto congelato
In the absence of fresh product
Frozen product may be used

Antipasti di Mare

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF tasting of the chef	15€
INSALATA DI MARE CALDO warm seafood salad	13€
CARPACCIO DI SALMONE salmon carpaccio	10€
PEPATA / SUOTÈ (cozze e vongole) pepata / suotè (mussels and clams)	10€ / 15€
BACCALA FRITTO SU CREMA DI CANNELLINI fried cod on cannellini cream	12€

Primi piatti di Mare

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (cozze, vongole, calamari, gamberi) spaghetti allo scoglio (mussels, clams, calamari, prawns)	10€
RISO DI MARE sea rice	12€
RAVIOLI GAMBERI E CURRY prawn and curry ravioli	13€
SPAGHETTI ALL'ACCIUGA anchovy spaghetti	10€
CALAMARATA AL RAGÙ DI POLPO calamarata with octopus ragout	13€
PENNE AGLI SCAMPI (IMPERIALE) feathers scampi (imperial)	13€
SPAGHETTO ALLE VONGOLE	12€

Secondi piatti di Mare

FRITTO MISTO mixed fried	12€
FRITTURA DI ACCIUGHE anchovy fry	10€
FILETTO DI BRANZINO CON CONTORNO sea bass fillet with side dish	13€
TONNO ALLA PIASTRA CON CONTORNO grilled tuna with side dish	15€
GRIGLIATA MISTA DI MARE mixed seafood grill	18€

Antipasti di Terra

CAPRESE BUFALA / FIORDILATTE caprese bufala / fiordilatte	9€ / 8€
PROSCIUTTO E MELONE ham and melon	10€
CARPACCIO DI BRESAOLA CON RADICCHIO E GRANA bresaola carpaccio with radicchio and parmesan	10€
INSALATONA COMPLETA (tonno e mozzarella) full salad (tuna and mozzarella)	9€
INSALATA VEGETARIANA CON FRUTTA DI STAGIONE vegetarian salad with seasonal fruit	9€

Primi piatti di Terra

PENNE AL POMODORO penne with tomato	5€
TORDELLI AL RAGÙ tordelli al ragù	10€
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI gnocchi gorgonzola and nuts	10€
ARRABBIATA angry	7€

Secondi piatti di Terra

ROASTBEEF CON CONTORNO roast beef with contour	14€
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE chicken cutlet with potatoes	10€
SCALOPPINA AL MARSALA scaloppina al marsala	12€
FILETTO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO grilled fillet with contour	16€

Pizze

MARGHERITA

tomato and mozzarella

6€

MARGHERITA CON BUFALA

tomato and bufalo mozzarella

8€

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

tomato, mozzarella, ham, mushrooms

8€

NAPOLI

tomato, mozzarella, anchovy, caper

8€

WURSTEL E PATATINE

tomato, mozzarella, hotdog, french fries

9€

DIAVOLA

tomato, mozzarella, peperoni

9€

VEGETARIANA

tomato, mozzarella, baked vegetables

8€

CRUDO E GORGONZOLA

tomato, mozzarella, raw ham, blue cheese

9€

FRUTTI DI MARE

tomato, mozzarella, seafood

10€

TONNO

tomato, mozzarella, tuna fish

9€

4 FORMAGGI (ROSSA O BIANCA)

tomato (or not), four cheeses

8€

CAPRICCIOSA (PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI)

tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms

8€

Contorni (Side Dishes)

INSALATA VERDE green salad	3€
INSALATA MISTA mixed salad	5€
PATATINE FRITTE french fries	3€
PATATE AL FORNO baked potatoes	4€
VERDURE AL FORNO baked vegetables	4€

Dessert

TIRAMISÙ tiramisu	4€
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI cheesecake with red fruits	5€
TORTA DI MELE CON GELATO ALLA CREMA apple cake with cream ice-cream	4€
TORTA COCCO E NOCCIOLA coconut and hazelnut cake	4€
MATTONELLA CREMA E PINOLI, CIOCCOLATO O FRAGOLA cream and pine nuts, chocolate or strawberry tile	4€
SORBETTO AL LIMONE lemon sorbet	3€

Vini Bianchi

TOSCANA

VERMENTINO

BICCH.

4€

BOTT.

18€

CHARDONNAY

4€

18€

MONTECARLO B.

4€

16€

ROSÈ MAREMMA

5€

20€

FRIULI

RIBOLLA GIALLA

18€

SOUVIGNON

18€

PINOT GRIGIO

18€

CHARDONNAY

18€

TRENTINO

GEWURZTRAMINER

4€

18€

MÜLLER THURGAU

18€

CHARDONNAY

4€

18€

PINOT GRIGIO

4€

18€

VINI ALTRE REGIONI

PECORINO MARCHE

4€

18€

FALANGHINA GRECO DI TUFO

18€

VERMENTINO GALLURA

18€

VERMENTINO LUNI

18€

VINO DELLA CASA BOTT.

12€

VINO DELLA CASA ¼ lt

5€

VINO DELLA CASA ½ lt

8€

Vini Rossi

	BICCH.	BOTT.
CHIANTI	4€	16€
CHIANTI CLASSICO	4€	18€
MORELLINO	4€	18€
BOLGHERI	4€	18€
ROSSO DI MONTALCINO		18€
NERO D'AVOLA	4€	18€
PINOT NERO		20€
VINO DELLA CASA BOTT.	3€	12€
VINO DELLA CASA ¼		5€
VINO DELLA CASA ½		8€

Bollicine

	BICCH.	BOTT.
PROSECCO	4€	18€
METODO CLASSICO		25/30€
CHAMPAGNE		50/60€

Birre

BIRRA SAN MIGUEL ALLA SPINA - PICCOLA	3€
BIRRA SAN MIGUEL ALLA SPINA - MEDIA	5€
BIRRA ITALIANA ARTIGIANALE BOTT. BIONDA/ROSSA	6€
CORONA / TENNENTS / CERES	4,5€
MENABREA / MORETTI / BECKS	4€
ORVAL AMBRATA / PORETTI ROSSA	5€
WAISSE	5€

Aperitivi

APEROL SPRITZ <i>prosecco, aperol, soda</i>	6€
HUGO HUGO <i>prosecco, foglie di menta, soda</i>	6€
AMERICANO <i>campari, vermouth rosso, soda</i>	6€
DAIQUIRI <i>rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	6€
MANATTHAN <i>rye whyskey, vermouth rosso, angostura</i>	6€
BACARDI <i>rum, bacardi bianco, succo di lime, granatina</i>	6€
MARGARITA <i>tequila, cointreau, succo di lime</i>	6€
FRAGOLA MARGARITA <i>tequila, cointreau, succo di lime, fragole fresche</i>	6€
DRY MARTINI COCKTAIL <i>martini dry, gin</i>	6€
VODKA MARTINI <i>martiny dry, vodka</i>	6€
NEGORNI <i>vermouth rosso, gin, campari</i>	6€
WHISKEY SOUR <i>bourbon whyskey, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	6€
MIDORI SOUR <i>midori, succo di limone, vodka</i>	6€
APERTTIVO ALLA FRUTTA ANALCOLICO	6€
APERTTIVO ALLA FRUTTA ALCOLICO	6€

After dinner

ALEXANDER	cognac, crea di cacao scura, panna	6€
WHITE RUSSIAN	vodka, kahlùà, crema di latte	6€
BLACK RUSSIAN	vodka, kahlùà	6€
STINGER	brandy, crema di menta bianca	6€
FRENCH CONNECTION	cognac, amaretto	6€
RUSTY NAIL	scotch whyskey, drambuie	6€

Long Drinks

MOJITO	rum, lime, zucchero, soda	7€
FRAGOLA MOJITO	rum, lime, fragole fresche, menta, zucchero, soda	7€
CAPIROSKA	vodka, lime, zucchero di canna	7€
FRAGOLA CAPIROSKA	vodka, lime, zucchero di canna, fragole fresche	7€
CAIPIRINHA	cachaca, lime, zucchero di canna	7€
FRAGOLA CAIPIRINHA	cachaca, lime, zucchero di canna	7€
BELLINI	prosecco, pure di pesca fresca	6€
MIMOSA	prosecco, succo di arancia	6€
GIN FIZZ	gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	6€
BLOODY MARY	Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, worcestershire, tabasco, sale, pepe	7€
WHITE LADY	gin, triple sec, succo di limone	6€
JOHN COLLINS	gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	6€
PINA COLADA	succo di ananas, rum bianco, liquore al cocco	6€
SCREWDRIVER	succo di arancia, vodka	6€
TEQUILA SUNRISE	tequila, succo di arancia, granatina	6€

LONG ISLAND ICE TEA	tequila, vodka, rum, triple sec, gin, succo di limone, coca cola	7€
B52	kahlúa, baileys, grand marnier	7€
PLANTERS PUNCH	rum scuro, succo di arancia, granatina	6€
COSMOPOLITAN	vodka al limone, cointreau, succo di limone	6€
KAMIKAZE	vodka, triple sec, succo di limone	6€
CUBA LIBRE	rum, coca cola, lime	6€
SEX ON THE BEACH	vodka, vodka alla pesca, succo di mirtillo, succo di arancia	6€
MOSCOW MULE	vodka, ginger beer, succo lime	7€
ANGELO BLU	gin, cointreau, blue curacao	7€
VIETNAM	kahlúa, baileys, grand marnier	7€

Bar e Caffetteria

CAFFÈ		1,5€
CAFFÈ CORRETTO		2€
CAPPUCCINO		2€
CAPPUCCINO SOIA		2,5€
CAFFÈ GINSENG / ORZO		2€
THÈ CALDO / CAMOMILLA		2€
TISANE FOODNESS		2,5€
CAFFÈ FREDDO / SHEKERATO		3€
MAROCCHINO		2,5€
CIOCCOLATA CALDA - 2,5€	CON PANNA - 3,5€	
AMARI		4€
ACQUA 1/2 LT		1,5€
ACQUA 1 LT		2€
BEVANDE IL LATTINA		3€
SUCCHI DI FRUTTA		3€
SPREMUTA DI ARANCIA		4€
SWEEP TONICA / TONICA LEMON / LEMON SODA		3€

Whiskey

JACK DANIEL'S	7€
CIVAS REGAL 12Y	7€
CANADIAN CLUB	6€
FOUR ROSES	7€
J&B	7€
GLEN GRANT	7€
SOUTHERN CONFORT	7€
BAILEYS	5€
LAGAVULIN 16Y	8€
OBAN	8€

Rum

BACARDI	5€
PAMPERO	5€
HAVANA	6€
HAVANA 7Y	7€
BRUGAL	8€
ZACAPA	8€
BARBANCOURT	8€

Cognac

COURVASIER	8€
ARMAGNAC	8€
CARDENAL MENDOZA	8€