

Menu Autunno/Inverno

Autumn/Winter menu

Antipasti al mare / Seafood appetizers

Quenelle di brandacujun in crosta di pankò e alga nori con salsa verde (4,1,2,7)

Brandacujun cod quenelle with pankò crust and Nori seaweed

With green sauce (4,1,2,7)

12 euro



Capasanta gratinata alle erbe su vellutata di ortiche e polvere di guanciale (14,1)*

Scallop gratinated with herbs on nettle cream and bacon powder (14,1)*

16 euro

Antipasti dell'entroterra / Inland appetizers

Flan di zucca Mantovana su crema di gorgonzola, olio al rosmarino e cracker di zucca (3,7)

Mantua pumpkin flan on gorgonzola cream, rosemary oil and pumpkin crackers (3,7)

14 euro



Carpaccio di carne salada con verdure di stagione e uovo marinato alla giapponese (1,3)

Salted meat carpaccio with seasonal vegetables and Japanese-style marinated egg (1.3)

15 euro

Primi della tradizione / Our traditional first courses

Trofie al pesto nostrano con basilico di Pra' "Serre sul mare" con Pinoli tostati (1,7,8)

Trofie with local pesto and basil from Pra' "Serre sul mare" with toasted pine nuts (1,7,8)

14euro



Minestrone alle 12 verdure con pesto e crostini rustici (1,7,8,9)

Minestrone soup with 12 vegetables with pesto and rustic croutons (1,7,8,9)

12 euro

Le nostre proposte fatte in casa / Our homemade proposals

Tagliatelle al nero di seppia con essenza di calamaro al bianco e pomodorini confit (1,3,14,12)

Squid ink tagliatelle with white squid essence and confit cherry tomatoes (1,3,14,12)

14 euro



Cappellacci di zucca "Delica" su crema di porro arrosto e burro nocciola (1,3,7)

"Delica" pumpkin filled ravioli on roasted leek cream and butter (1,3,7)

16 euro



Spaghettone quadrato con polpa di ricci "Smeralda" e scorza di cedro (1,3,12,14)

Square spaghetti with "Smeralda" sea urchin pulp and cedar fruit peel (1,3,12,14)

20 Euro

Risotto

Risotto alla crema di cavolo cappuccio viola e gamberi mantecato al burro salato (7)

Risotto with cream of purple cabbage and prawns with salted butter (7)

19 euro

Secondi al mare / Sea second courses

Pesce del giorno alla Ligure, ai ferri, al sale con contorno (4,12)

Fish of the day Ligurian style, grilled, salted, with side dish (4.12)

26 euro



Grigliata reale di pesce, gamberi, calamari con verdure grigliate (2,4)*

Royal grilled fish, prawns, calamari with grilled vegetables (2.4)*

28 euro



Frittura mista di calamari e gamberi del Caligo (1,2,4)*

Mixed fried squid and prawns Caligo style (1,2,4)*

21 euro

Secondi dell'entroterra/ Inland second courses

Tagliata di lombata adulta servita con insalatina di finocchi, melograno e grana (7)

Sliced adult beef loin served with fennel, pomegranate and parmesan salad (7)

22 euro



Petto di pollo arrosto farcito alle erbette e castagne cotto in CBT con spuma di patate e verdure dell'orto (7,3)

Roasted chicken breast stuffed with spinach and chestnuts cooked in CBT with potato foam and garden vegetables (7.3)

18 euro

Contorni

Insalata mista di stagione / Seasonal mixed salad

7 euro



Patatine fritte / French fries

6 euro



Verdure di stagione alla griglia / Seasonal grilled vegetables

8 euro

Per concludere in dolcezza / To end on a sweet note

Tiramisù del Caligo ai marroni (1,3,7)

Caligo tiramisu with chestnuts (1,3,7)

7 euro



Tortino al cioccolato con cuore al dulce de leche sorbetto al mandarino e crumble di mandorle (1,3,7,8)

Chocolate cake with dulce de leche heart, mandarin sorbet and almond crumble (1,3,7,8)

7 euro



Millefoglie con crema chantilly e caramello mou (1,3,7)

Millefeuille with Chantilly cream and toffee caramel (1,3,7)

8 euro



Pera cotta nel vino rosso con gelato alla cannella e bacche di vaniglia su streusel (1,12,3,7)

Pear cooked in red wine with cinnamon ice cream and vanilla pods on streusel (1,12,3,7)

7 euro