



# “Gotto al Caligo mattinale”

Lasciatevi trasportare come una poesia...

Con i profumi e i sapori della nostra Liguria

come nell'esempio poetico di Giovanni Pascoli

“caligo” la nebbia o foschia che vediamo noi ogni

mattina dalla nostra terrazza...

## Benvenuti al Caligo

---

prezzi in euro

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva  
conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala in servizio di eventuali allergie o intolleranze

- \* Pesce surgelato
- \* Piatto preparato con ingredienti freschi, sottoposto ad abbattimento ultra rapido di temperatura, secondo le prescrizioni legislative per garantire la massima qualità dal punto di vista nutrizionale.

# antipasti starters

LA REGINA CATALANA di crostacei, molluschi e pesce con le verdure croccanti agli agrumi del Caligo* <i>Fish salad of crustaceans, molluscs and fish with crispy citrus vegetables of the Caligo</i>	1-2-3-7	22
IL MOSAICO DEL POETA di pesce cbt con alga klamath, vellutata di miso e finocchietto al gel ponzu <i>CBT raw fish with Klamath Seaweed, miso velvety and fennel gel</i>	4-6	20
CAPASANTA gratinata con sformatino di carciofi, cremoso di zucchine e olive disidratate <i>gratin artichoke flan, zucchini cream, dehydrated olives</i>	1-7-13	19
TARTARE di manzo con pappa e pomodoro, stracciatella di bufalo e crostino <i>Beef tartare with porridge &amp; tomato, buffalo stracciatella and croutons</i>	1-7	21
TRICOLORE del mediterraneo mozzarella di bufala, pomodori e spuma di basilico <i>Mediterranean caprese, buffalo mozzarella, tomatoes and basil foam</i>	7	16
SAUTÈ di cozze al pomodoro con crostone di pane agliato <i>Saute of mussels with tomato sauce and garlic bread croutons</i>	1-12-13	18
ACCIUGHE impanate e fritte con maionese agli agrumi e cioccolato bianco <i>Fried anchovies with citrus mayonnaise and white chocolate</i>	1-3-4	16

# primi first course

RAVIOLO	1-3-7	18
di melanzane e caprino, ai tre pomodori confit, ricotta salata e gel di basilico <i>Ravioli with eggplant and goat cheese, with three confit tomatoes, salted ricotta and basil gel</i>		
TROFIE	1-7-8	17
al pesto nostrano "serre sul mare" di prà e pinoli tosta <i>Trofie pasta with homemade pesto and toasted pine nuts</i>		
GNOCCHI	1-2-3	18
di patate all'alga spirulina su crema di datterini gialli, gamberi viola e gelee di crostacei* <i>Gnocchi with spirulina seaweed on yellow cream tomatoes, purple prawns and crustaceans jelly</i>		
TAGLIATELLE	1-3-13	20
al tuorlo con polpa di ricci di mare profumata al limone <i>Egg yolk tagliatelle with sea urchin pulp and lemon</i>		
CAPPELLACCI	1-2-3-7	18
allo zafferano con gamberi e burrata su vellutata di bisque* <i>Homemade saffron cappellacci with prawns and burrata on velvety bisque</i>		
RISOTTO	2-12	21
carnaroli 12 mesi tenuta gemma con ostriche cbt e riduzione alla guinness <i>Risotto carnaroli 12 month gemma holding oysters CBT and reduction of Guinness</i>		

# secondi di pesce

## fish main course

FRITTURA	1-2-13	22
mista di calamari e gamberi del Caligo*		
<i>Deep fried mixed calamari and Caligo Prawns</i>		
PESCATO DEL GIORNO	4	30
Alla ligure, Al Sale Marino, Alla Griglia Con Patate		
<i>Catch of the day in 3 different way to cook Mediterranean, On sea salt or Grilled served with potatoes</i>		
TRANCIO DI OMBRINA	4	24
su crema di melanzane affumicate e verdure		
<i>Fillet of Ombrina fish with smoked eggplant and vegetables</i>		
CALAMARI	7-13	21
alla griglia su crema di porri e patate con pomodoro disidratato*		
<i>Grilled squid with leeks cream and dehydrated tomatoes</i>		
GRIGLIATA REALE	2-4-13	29
di pesce, gamberi e calamari con verdure grigliate*		
<i>Royal mix grill fish, prawns and squid with grilled vegetables</i>		

# secondi di carne

## meat main course

TAGLIATA		24
di lombata di manzo 180 gr con patate dippers e marmellata di albicocche speziate		
<i>Cut of beef loin 180gr. With dippers potatoes and spiced apricot jam</i>		
CAPOCOLLO DI MAIALINO	7-12	21
arrostito lentamente, riduzione di vino rosso e miele, cipolle e spuma cacio e pepe		
<i>Pork neck slowly roasted on red wine and honey reduction, onions, cheese foam and pepper</i>		

## contorni side dish

INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	7
ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI GRATINATI <i>Mix gratin of courgettes, eggplant and peppers</i>	9
PATATINE FRITTE <i>Fries</i>	7

## menu bimbi kids menu

Pasta Al Pomodoro\ Ragù\Pesto <i>Pasta With Tomatoes Sauce/Beef Ragu/Pesto</i>	18
Cotoletta di Pollo Impanata Con Patatine <i>Chicken milanese with fries</i>	
Palline di Gelato <i>ice cream</i>	