



Mezza pensione pari a € 35,00 per persona con scelta di due pietanze all'interno di questo menu con coperto incluso.

Per bambini fino a 8 anni scelta nel menu dedicato, dolce e bibita inclusi.

Per quanto riguarda la selezione di carne o di pesce con contorno sarà accettata una sola scelta.

Per esempio un antipasto o un primo e un secondo con contorno.

Eventuali dolci, bevande e caffè esclusi.

Tutte le portate aggiuntive saranno addebitate a prezzo di listino:

Selezione di carne e pesce Euro 18.00, le altre portate Euro 15.00

Half board plan at Euro 35,00 per person with choice of two courses within this menu.

Kids till 8 years old have a dedicated two courses menu with ice cream and one soft drink included.

Kindly note, only one choice of main course (Meat or Fish selection) will be accepted.


Dessert, drinks and coffee are excluded.

Additional courses will be charged according to price list:

selection of fish or meat at Euro 18,00 other courses Euro 15,00

Benvenuti al Caligo

Legenda - Symbols

Piatto Vegetariano - Vegetarian Dish 

Senza Glutine - Gluten Free 

Piatto Stagionale - Seasonal Dish *

All'interno del menù sono presenti allergeni indicati numericamente in corrispondenza delle pietanze, per la lista completa degli allergeni o informazioni chiedere al personale di sala.

On the menù we have indicated the Allergens with a number in correspondence with the dishes, for complete list of Allergens or further information please refer to the staff.

antipasti Starters

CAPRESE

Mozzarella and Tomato Salad

7 

CRUDO E MELONE *

Raw Ham and Melon

BRESAOLA E GRANA

Bresaola and Parmesan cheese

7

INSALATA DI MARE

Sea food salad

2-4-14

ACCIUGHE FRITTE

Fried anchovies

1-3-4

VITELLO TONNATO

Veal with tuna sauce

3-4-7-10-12


INSALATA MISTA

Mixed salad

primi first course


TROFIE AL PESTO

Trofie pasta with basil sauce

3-1-12 

RAVIOLI

di Melanzane con Pomodorini e Ricotta Salata
Aubergine Ravioli with Tomatoes and salted Ricotta

1-3-7 

PASTA AL POMODORO

Pasta with Tomato sauce



SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

Spaghetti with Seafood

2-4-12-14

PASTA AL RAGU'


Pasta with Meat Sauce

1-9-12

GNOCCHI

di alga spirulina su crema di datterini
Spirulina gnocchi with creamed cherry tomatoes

????

La pasta non ripiena può essere richiesta senza glutine 

Not filled pasta can be requested Gluten Free

RISOTTO - Rice

RISOTTO ALLO SCOGLIO

Risotto with Seafood

2-4-12-14

LE ZUPPE - Soups

VELLUTATA DI VERDURA

Vegetable Cream Soup

9 

MINISTRONE DI VERDURE

Vegetable soup

9 

secondi di pesce

fish main course

FILETTO DI PESCE 4-12

alla Ligure con patate al forno

Baked Fish fillet with olives, pine nuts and roast potatoes

GAMBERI 2

gratinati al forno con verdure alla griglia

Grilled Prawns and vegetables

FILETTO DI PESCE 4-12

alla mediterranea con patate al forno

Baked Fish fillet with Tomatoes and baked Potatoes

FILETTO DI PESCE 4-12

alla griglia con verdure grigliate

Grilled Fish fillet and Vegetables

CALAMARI 4

alla griglia su crema di porri e patate con pomodoro disidratato*

Grilled squid with leeks cream and dehydrated tomatoes

secondi di carne

meat main course

PETTO DI POLLO

nostrano CBT con la sua salsa e verdure

Chicken breast local cooked at low temperature with its own sauce and vegetables

TAGLIATA

su misticanza e crema di senape antica

Sliced Beef steak with mixed Salad dressed with Mustard

10

ARROSTO DI VITELLO

al latte con patate al forno

Roast beef Slices cooked in Milk with baked

menu bimbi

kids menu

Pasta con pomodoro, Ragù o Pesto
Pasta with Tomato sauce, Meat sauce or Pesto

Cotoletta di Pollo Impanata Con Patatine
Chicken milanese with fries

Palline di Gelato
ice cream

Con bibita
with soft drink

per concludere in dolcezza dessert

DESSERT DEL GIORNO <i>Sweet of the day</i>	1-3-7	INCLUSO
TIRAMISÙ DEL CALIGO <i>Caligo's tiramisu</i>	1-3-7	7
MERINGATA con cioccolato <i>Choccolate meringue pie</i>	1-3-7	6
PANNA COTTA fatta in casa <i>Homemade Panna Cotta</i>	4-7 	6
CREME CARAMEL	3-7 	6
ANANAS* <i>Pineapple</i>		6
FRAGOLE* <i>Strawberries</i>		7
GELATO MISTO Per i gusti del gelato chiedere al personale <i>Ice cream</i> <i>For ice cream flavors ask the staff</i>		7

caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	2
CAFFÈ DECA	2.5
CAFFÈ AMERICANO	3
THE O TISANE	3
AMARI	5

bevande drinks

Acqua naturale o gassata <i>Still or Sparkling water</i>	3
Bicchiere di Vino bianco o rosso <i>Glass of White or red wine</i>	5
Bicchiere di Prosecco - Glass of Prosecco <i>Glass of prosecco</i>	6
1/4 Vino bianco o rosso <i>1/4 L White or red wine</i>	6
1/2 Vino bianco o rosso <i>1/2 L White or red wine</i>	9
1 L Vino bianco o rosso <i>1 L White or red wine 1 L</i>	15
Bibite (Coca-cola, Fanta, The freddo, Sprite) <i>Sotf drink</i>	5
Birra Nazionale <i>Italian beer</i>	6
Aperitivo Analcolico <i>Non-alcoholic aperitiv</i>	7
Aperitivo alcolico <i>alcoholic aperitiv</i>	8