

Aspettando il 2024

Entrée di benvenuto Welcome Entrée

Cannolo di lenticchie con mousse di cotechino e polvere di pomodoro
Lentil cannolo with cotechino mousse and tomato powder

Antipasto - Appetizer

Carpaccio di seppia su misticanza con broccolo romano , patate viola, barbabietola e gel di senape antica

Cuttlefish carpaccio on mixed salad with Roman broccoli, purple potatoes, beetroot and ancient mustard gel

Primi - First course

Tortello al barolo su vellutata di patate e chutney di cipolle arrostiti
Barolo wine tortello on potato cream and roasted onion chutney

Riso "Acquerello" al gambero viola con burro mantecato al gin e frutto del chinotto con polvere di cavolo nero

Purple shrimp "Acquerello" rice with gin creamed butter and chinotto fruit with black cabbage powder

Secondo - Main course

Uramaky di pescato con alga nori e verdure invernali, purea di patate e cavolo cappuccio

Uramaky of fish with nori seaweed and winter vegetables, mashed potatoes and cabbage

Per finire in dolcezza Ending in sweetness

Tronchetto al cioccolato e sale rosa su spuma di panettone e gel al lampone
Chocolate and pink salt log on panettone foam and raspberry gel

Vini - Wine

Euro 90.00

Chardonnay "Stocco " Friuli Venezia Giulia 2022
Cuvèe 28 Pietro Gazzola 2022



Tutto lo staff del
"Caligo"

ha piacere di augurarvi
un Felice Anno Nuovo
Buon 2024



All the staff of
"Caligo"

is pleased to wish you
a Happy New Year
Happy 2024

