



Menu

ANTIPASTI - ENTRÈ

Insalata di mare tiepida del Caligo*
Lukewarm seafood salad "Caligo" - (3-4-7-12)
Euro 18.00

Sauté di cozze con pane profumato all'aglio
Mussels sautéed with garlic-scented bread - (1-14-12)
Euro 14.00

Insalatina di seppia e verdure con dressing alla senape antica *
Cuttlefish salad with vegetables and mustard sauce - (10,14)
Euro 17.00

Salmone affumicato, crostone di pane nostrano e
stracciatella di bufala
Smoked salmon, bread crouton with buffalo stracciatella cheese
(1-4-7)
Euro 16.00

Alici del cantabrico con crostini e burratina
Cantabrian anchovies, with croutons and burrata cheese - (1-4-7)
Euro 15.00

Acciughe impanate e fritte con mayo agli agrumi
Breaded and fried anchovies with citrus mayo - (1-3-4)
Euro 13.00

Tartare di manzo con spuma alla prescinseua
e petali di focaccia
Beef tartare with prescinseua cheese mousse and focaccia bits - (1-7)
Euro 14.00

PRIMI - FIRST DISCH

Risotto tenuta Oschiena al gambero viola , timo
profumato al pompelmo*

Risotto with purple prawns, thyme and grapefruits scent - (2-7-12)
Euro 18.00

Spaghetto fatto in casa alle vongole veraci
Homemade spaghetti with clams - (1-3-12-14)
Euro 22.00

Raviolo al nero ripieno di cozze e prescinseua,
con erba persa e pomodoro confit
Squid ink ravioli filled with mussels and prescinseua,
with marjoram and confit tomato - (1-7-14-12)
Euro 14.00

Tagliatelle ai ricci di mare profumate al limone
Homemade tagliatelle with sea urchins and lemon scent - (1,3,14)
Euro 18.00

Trofie al pesto nostrano di Pra
Trofie pasta with traditional pesto sauce - (1-7-8)
Euro 16.00

Raviolo di melanzane e caprino,
pomodoro, ricotta salata, gel al basilico
Aubergine and goat cheese filled ravioli
with salted ricotta, tomato and basil gel - (1-3-7)
Euro 14.00

Pansoti fatti in casa con la salsa di noci
Homemade pansoti (spinach and ricotta filled ravioli)
with walnut sauce - (1-7-8)
Euro 15.00

SECONDI DI MARE - SEAFOOD DISCH

Frittura mista di pesce del Caligo*
Mixed fried fish, seafood and vegetables "Caligo" - (1-2-4)
Euro 20.00

Orata alla ligure, ai ferri o al sale
Grilled, salt-baked or Ligurian style sea bream - (4-12)
Euro 22.00

Grigliata di pesce, gamberi e calamari con verdure grigliate*
Grilled fish platter with fish, prawns, calamari and vegetables - (2)
Euro 27.00

Calamari alla griglia
su crema di piselli e granelli di olive taggiasche*
Grilled calamari on a pea cream with taggiasca olives - (4)
Euro 18

SECONDI DI CARNE - MEAT DISCH

Tagliata di manzo con misticanza e ortaggi e dressing alla salsa ranch
Sliced beef with salad and vegetables, with ranch sauce - (7)
Euro 20.00

Petali di vitello con spuma alla salsa tonnata
Cold thinly sliced veal with tuna sauce - (3-4-12)
Euro 16.00

Costata di maialino con l'osso impanata alla siciliana
Sicilian style breaded fried pork rib - (1-3-7)
Euro 18.00

CONTORNI- SIDE DISCH

Insalata mista - Mix salad

Euro 7.00

Patatine fritte - French fries

Euro 7.00

Verdure alla griglia - Mix grilled vegetables

Euro 8.00

DESSERT

Tiramisu del caligo

Homemade tiramisu - (1-3-7)

Euro 7.00

Millefoglie con crema diplomatica e fragole

Mille-feuille with chantilly cream and strawberries - (1-3-7)

Euro 7.00

Cheesecake al caramello salato

Salted caramel cheesecake - (1-7)

Euro 6.00

Guscio di cioccolato

con mousse al cioccolato bianco e crumble agli agrumi

Chocolate shell with white chocolate mousse and citrus crumble - (1-3-7)

Euro 7.00

Meringata con gocce di cioccolato e coulis ai frutti di bosco

Meringue with chocolate chips and berry coulis - (1-3-7)

Euro 6.00

Selezione di formaggi stagionati e confetture

selection of aged cheeses with jams - (7)

Euro 9.00