

percorso Caligo

TAGLIATELLA

di Seppie con Verdure croccanti di stagione* 1-2-3
Tagliatelle Cuttlefish and crunchy seasonal Vegetables

OMBRINA

al "Tuccu" Genovese 4-12
Croaker fish with local "Tuccu" sauce

MILLEFOGLIE

con Crema Chantilly e Frutti di Bosco 1-3-7
Millefoglie pie with Chantilly Cream and Berries fruits

Menù degustazione € 45 / Abbinamento vini € 50

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 Ite 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 prescri-
zioni legislative per garantire la massima qualità dal punto di vista nutrizionale.

antipasti starters

INSALATA DI MARE DEL CALIGO* <i>Caligo's Seafood Salad</i>	3-4-7-12	18
AGGIUGHE FRITTE panure agrumata con salsa tzatziki <i>Fried anchovies in citrus panure with tzatziki sauce</i>	1,3,4,7	14
TAGLIATELLE di Seppie con Verdure croccanti di stagione* <i>Tagliatelle Cuttlefish and crunchy seasonal Vegetables</i>	4	14
SAUTÈ di Cozze con Crostone di Pane profumato all'Aglio <i>Mussel soup with Garlic Bread Crouton</i>	1-12-14	16
SALMONE affumicato al Faggio su Crostone di Pane integrale e Stracciatella <i>Beech wood smoked Salmon on Wholemeal Bread Crouton and Stracciatella Cheese</i>	1-4-7	18
RAVIOLI FRITTI con ripieno di Prebuggiun e San Ste <i>Fried Ravioli with Vegetables and Local cheese</i>	1-3-7	12

primi first course

TORTELLO NERO di merluzzo saltato con Confit di datterini rossi e gialli, Basilico e gocce di Gazpacho* <i>Black cod tortello Sautéed with Confit, red and yellow Tomatoes, Basil and Drops of Gazpacho</i>	1-3-4	16
RISOTTO Scampi, Pompelmo rosa e Gin * <i>Risotto with Langoustine, pink Grapesfruit and Gin</i>	2-7-12	18
SPAGHETTO quadrato ruvido alle vongole veraci <i>Spaghetti with Clams</i>	1-3-12-14	20
TROFIE al pesto con basilico di Prà <i>Trofie with Pesto Sauce</i>	1-7-8	15
RAVIOLI di melanzane, pomodoro, ricotta salata e gel di basilico <i>Aubergine Ravioli with tomatoes, salted Ricotta cheese and Basil gel</i>	1-3-7	15
TAGLIATELLE ai cereali, gambero viola, datterino giallo e limone * <i>Multicereal tagliatelle, Purple Prawn, yellow Tomatoes and Lemon</i>	1-2-3	18

secondi di pesce fish main course

FRITTURA mista di pesce del Caligo <i>Caligo's Mix Fried Fish with Aioli</i>	2-4	20
ORATA alla ligure, al sale o ai ferri <i>Sea bream with salt, or with potatoes and pinenuts or grilled</i>	4	22
OMBRINA al "Tuccu" genovese <i>Croaker fish with Genova's "Tuccu" Sauce</i>	4-12	22
GRIGLIATA di pesce e crostacei con verdura alla griglia <i>Grilled fish and shellfish with grilled vegetables</i>	2-4	27

secondi di carne meat main course

TAGLIATA di manzo su misticanza e salsa alla senape antica <i>Sliced Beef steak with mixed Salad dressed with Mustard</i>	10	20
PETALI DI VITELLO con Spuma di Salsa Tonnata <i>Veal's petals with Tuna foam sauce</i>	3-4-12	18
MAIALINO bardato allo speck con insalata Coleslaw e Chutney di Frutta stagionale <i>Pork rolled with Speck, Coleslaw salad and seasonal Fruit Chutney</i>	3-10-12	18



per concludere in dolcezza dessert

MERINGATA con Gocce di Cioccolato e coulis di Fragole <i>Chocolate Meringue Pie with Strawberries coulis</i>	1-3-7	6
TIRAMISÙ DEL CALIGO <i>Caligo's Tiramisù</i>	1-3-7	6
MILLEFOGLIE con Crema Chantilly e Frutti di Bosco <i>Millefoglie Pie with Chantilly Cream and Berries fruits</i>	1-3-7	7
CHEESECAKE al cocco <i>Coconut cheesecake</i>	1-7	6
OPERA AL CAFFÈ <i>Coffee's Opera</i>	1-3-7	8

Apertura / open:

12:30 - 14:00 / 19:30 - 22:00
(tutti i giorni - everyday)



@CaligoRapallo



caligo_rapallo

CALIGO RAPALLO

Lungomare Castello , 2 - 16035 Rapallo (GE)
Tel. 0185 271617 - email: caligo23italioelido@gmail.com