



## CARTA MATRIMONIO RISTORANTE CALIGO

Pensato, curato e dedicato dal nostro Chef agli Sposi  
e a tutti i loro invitati

### APERITIVO CON ANTIPASTI A BUFFET I TRADIZIONALI

Salame S. Olcese, Coppa Piacentina, Pancetta nostrana, Gorgonzola dolce dalla Val D'Aveto Avetino, scaglie di Grana Padano, accompagnati da fragrante focaccia tradizionale e aromatizzata al rosmarino

### LE PRELIBATEZZE

Canapes misti  
Prosciutto di Parma su fette di melone,  
Carpaccio di manzo marinato con gocce di balsamico accompagnato da rucola e grana in scaglie  
Petalì di vitello tonnato con capperi e misticanza

### LE BONTÀ DORATE

Acciughe fritte, Verdure miste pastellate,  
Arancini di riso, Raviolo fritto con mozzarella e pomodoro,  
Polpettine di carne alle erbe e con i semi di sesamo.



## LE DELIZIE

Caprese Sandwich con emulsione al Basilico

Varietà di verdure ripiene



Fagottino di bresaola della Valtellina con formaggio fresco

Cous cous di pesce e verdure

Cuvee spumante, Spritz, Aperitivo analcolico alla frutta

Acque minerali Naturale e Frizzante

## I RISOTTI DELLA TRADIZIONE E I CONTEMPORANEI

Tradizionale risotto mantecato ai crostacei e profumato alla maggiorana

Tradizionale risotto mantecato al Grana Padano e tartufo estivo

\*\*\*

Risotto mantecato alle verdure e sfumato al Franciacorta

Risotto mantecato ai pistilli di zafferano e zucchine

## I PRIMI PIATTI DI TERRA E DI MARE

Ravioli di magro al tocco genovese

Trofie al pesto avvantaggiate (con patate e fagiolini)

Pansoti della tradizione alla salsa di noce

\*\*\*

Ravioli di borragine con gamberi profumati all'erba persa

Gnocchetti di patate viola con cape sante datterino e timo

Paccheri con astice, pomodorini confit e olio al basilico



## I SECONDI DI CARNE



Rollata di coniglio con ripieno di salsiccia olive taggiasche  
e rosmarino selvatico

Medaglioni di manzo con salsa bernese e purè di patate

Carrè di vitello al forno con salsa al timo e verdure

## I SECONDI DI PESCE

Filetto di orata alla ligure con patate al forno

Trancio di ricciola con erbe aromatiche e chips di verdure

Filetto di ombrina in crosta di zucchine e royal di patate

Acque minerali Naturale e Frizzante, Vino rosso e Vino bianco



## SORBETTO AI LIMONI DELLA RIVIERA

Torta Nuziale (esclusa, quotazione a parte)

Abbinato a Prosecco di Treviso e Moscato d'Alba

Caffè accompagnati da piccole dolcezze



Tariffa secondo numero e tipo di portate scelte,  
prezzi a partire da Euro 110,00 per persona per la seguente  
combinazione:

Aperitivo con tre livelli a scelta di antipasti a buffet

Un primo di terra

Un risotto della tradizione

Un secondo di carne

Sorbetto ai limoni

Buffet di frutta fresca stagionale

Vini rossi e bianchi fermi e mossi come indicato, caffè e piccole  
dolcezze.

Eventuali intolleranze alimentari dovranno essere segnalate almeno  
trenta giorni prima dell'evento, in base al numero o alle intolleranze si  
potrà concordare una variante alla portata oppure valutare alternative.

Per i bambini consigliamo un menu più semplice a loro dedicato.

Siamo a disposizione per stabilire la proposta più indicata  
in base al numero e all'età.

Addobbi floreali e decorazioni sono da considerarsi in aggiunta al prezzo  
della proposta.

Intrattenimento musicale, diritti musicali d'autore, servizio di baby  
sitting oppure di animazione,  
sono servizi disponibili su richiesta anticipata soggetti a relativa  
quotazione e disponibilità.

Hotel Italie e Lido \*\*\* Ristorante Caligo  
Lungomare Castello 1 16035 Rapallo (GE)  
Tel. 0185/50494



## WEDDING MENU RESTAURANT CALIGO

Thoughtfully crafted and dedicated by our Chef to the  
Newlyweds and all their guests.

### APPETIZER WITH BUFFET-STYLE THE TRADITIONAL SELECTION

S. Olcese Salami, Piacenza Coppa, Local Pancetta, Sweet Gorgonzola from the Aveto Valley, Grana Padano Shavings, accompanied by freshly baked traditional and rosemary-flavored focaccia

### THE DELICACIES

Mixed Canapés  
Parma Ham on Melon Slices  
Marinated Beef Carpaccio with Drops of Balsamic, accompanied by  
Arugula and Shaved Grana Padano  
Veal Tonnato Petals with Capers and Mixed Greens

### THE GOLDEN DELIGHTS

Fried Anchovies, Mixed Battered Vegetables,  
Rice Arancini, Fried Ravioli with Mozzarella and Tomato,  
Herb-Seasoned Meatballs with Sesame Seeds



## THE DELICACIES

Caprese Sandwich with Basil Emulsion  
Variety of Stuffed Vegetables  
Valtellina Bresaola Pouch with Fresh Cheese  
Fish and Vegetable Couscous

Cuvée Sparkling Wine, Spritz, Fruit Non-Alcoholic Aperitif  
Still and Sparkling Mineral Water

## TRADITIONAL AND CONTEMPORARY RISOTTOS

Creamy Risotto with Shellfish, Scented with Marjoram  
Creamy Risotto with Grana Padano and Summer Truffle

\*\*\*

Creamy Risotto with Vegetables, Finished with Franciacorta  
Creamy Risotto with Saffron Stigmas and Zucchini

## FIRST COURSES FROM LAND AND SEA

Ravioli di Magro with Genoese Meat Sauce  
Trofie al Pesto Avvantaggiato (with Potatoes and Green Beans)  
Pansoti della Tradizione with Walnut Sauce  
Borage Ravioli with Scented Shrimp  
Purple Potato Gnocchetti with Scallops, Cherry Tomatoes, and Thyme  
Paccheri with Lobster, Confit Cherry Tomatoes, and Basil Oil



## MAIN COURSES - MEAT

Rabbit Roll stuffed with Sausage, Taggiasca Olives, and Wild Rosemary  
Beef Medallions with Béarnaise Sauce and Mashed Potatoes  
Roast Veal Rack with Thyme Sauce and Vegetables

## MAIN COURSES - FISH

Ligurian-Style Sea Bream Fillet with Roasted Potatoes  
Grouper Steak with Aromatic Herbs and Vegetable Chips  
Mulloway Fillet with a Zucchini Crust and Potato Royal  
Still and Sparkling Mineral Water, Red Wine and White Wine

---

## LEMON SORBET FROM THE RIVIERA

Wedding Cake (not included, separate quotation)

Accompanied by Treviso Prosecco and Moscato d'Alba  
Coffee served with Petite Sweets



Pricing is based on the number and type of selected courses, starting at € 110,00 per person for the following combination:

Aperitif with three levels of buffet-style starters

One First Course from Land

One Traditional Risotto

One Meat Main Course

Lemon Sorbet

Seasonal Fresh Fruit Buffet

Still and Sparkling Red and White Wines as indicated

Coffee with Petite Sweets

Food intolerances must be communicated at least thirty days before the event.

Based on the number or type of intolerances, we can arrange an alternative dish or evaluate other options.

For children, we recommend a simpler, dedicated menu. We are available to tailor the most suitable proposal based on the number and age of the children.

Floral decorations and other decor are additional to the proposed price.

Musical entertainment, copyright fees, babysitting, or animation services are available upon prior request and are subject to additional quotation and availability.

Hotel Italie e Lido \*\*\* Ristorante Caligo  
Lungomare Castello 1 16035 Rapallo (GE)  
Tel. 0185/50494