



Quota mezza pensione pari a Euro 30,00 per persona con scelta di due pietanze all'interno di questo menù

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 30,00 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

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 corrispondence with the dishes, for complete list of Allergens or further information please refer to the staff.

Menu

ANTIPASTI - ITALIAN CLASSIC

- 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)
- Crostone di salmone - Wholemeal bread crouton with salmon (1,4,7)
- Raviolo fritto ripieno di prebugiun e formaggio San Ste - Fried ravioli filled with vegetables and local cheese (1,3,7)
- Vitello tonnato - Veal with tuna sauce (3,4,7,10,12)
- Insalata Mista - Mix salad 

LE PASTE - PASTAS

- Trofie al pesto - Trofie with Pesto (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 - Spaghetto with Seafood (2,4,12,14)
- Pasta al Ragù - Pasta with Meat Sauce (1,9,12)
- Tagliatelle ai Gamberi - Tagliatelle with Shrimps (1,2,9)
- Tortello nero ripieno di Baccalà con Confit di Pomodoro e Basilico - Black tortello with Cod fish, Tomato and Basil (1,3,4,7)

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) 
- Minestrone di verdure - Vegetable soup (9) 

LE CARNI - MEAT SELECTION

Maialino bardato allo speck con polenta grigliata e chutney di albicocche - Pork bits rolled with Speck with grilled Polenta and Apricot chutney (10,12)

Tagliata di manzo su misticanza e crema di senape antica - Sliced Beef steak with mixed Salad dressed with Mustard (10)

Arrosto di suino al latte con patate al forno - Roast Pork Slices cooked in Milk with baked Potatoes (7,12)

IPESCI - FISH SELECTION

Fritto di Calamari e Gamberi con Insalata - Fried Squid and Prawn with Salad (1,2,4,14)

Filetto di pesce alla ligure con patate al forno - Baked Fish fillet with olives, pine nuts and roast potatoes, (4,12)

Gamberi alla griglia con verdure alla griglia - Grilled Prawns and vegetables (2)

Filetto di pesce alla mediterranea con patate al forno - Baked Fish fillet with Tomatoes and baked Potatoes (4,12)

Filetto di pesce alla griglia con verdure grigliate - Grilled Fish fillet and Vegetables (4)

MENÙ BIMBI - KIDS MENÙ

PRIMI - FIRST COURSE

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

SECONDI - MAIN COURSE

Cotoletta con patate fritte - Fried cutlet with French fries

Arrosto di suino con patate fritte - Roast pork with French fries




DOLCI - DESSERT

Gelato - Ice - Cream

BIBITA - SOFT DRINK

Coca-cola, Fanta, Sprite, The freddo - Coke, Fanta, Sprite, Ice Tea

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA - TO END IN SWEETNESS

Tiramisù del Caligo - Caligo's Tiramisù (1,3,7)	EURO 6.00
Meringata al cioccolato - Chocolate Meringue Pie (1,3,7)	EURO 5.00
Panna Cotta fatta in casa - Homemade Panna Cotta (4,7) 	EURO 5.00
Crema Caramel (3,7)	EURO 5.00
Ananas* - Pineapples 	EURO 5.00
Fragole* - Strawberries 	EURO 5.00
Gelato misto - Ice - Cream	EURO 6.00

Per i gusti del gelato chiedere al personale - For ice cream flavors ask the staff

BEVANDE - DRINKS

Acqua naturale o gassata - Still or Sparkling water	EURO 3.00
Bicchiere di Vino bianco o rosso - Glass of White or red wine	EURO 5.00
Bicchiere di Prosecco - Glass of Prosecco	EURO 6.00
1/4 Vino bianco o rosso - 1/4 L White or red wine	EURO 6.00
1/2 Vino bianco o rosso - 1/2 L White or red wine	EURO 9.00
1 L Vino bianco o rosso - 1 L White or red wine 1 L	EURO 15.00
Bibite (Coca-cola, Fanta, The freddo , Sprite)	EURO 5.00
Birra Nazionale - Italian Beer	EURO 6.00
Aperitivo Analcolico - Non-alcoholic aperitiv	EURO 7.00
Aperitivo alcolico - alcoholic aperitiv	EURO 8.00

CAFFETTERIA & LIQUORI - COFFEE & LIQUORS

Caffe espresso - Espresso Coffee	EURO 2.00
Caffe HAG - Decaffeinated Coffee	EURO 2.50
Caffe Americano o Cappuccino - American Coffee or Cappuccino	EURO 3.00
Te o Tisane - Tea or Infusion	EURO 3.00
Amari - Liquors	EURO 5.00