
CALYPSO

D I N N E R M E N U

C H E F

S A L V A T O R E G A L A N O

CALYPSO

ANTIPASTI

STARTERS

Crudo di gambero in gazpacho di pomodoro e basilico Raw prawn in tomato and basil gazpacho	40
Tartare di spigola, latte di cocco e menta Sea-bass tartare, coconut milk and mint	30
Tonno marinato al sesamo nero e wasabi con crema di genovese e salsa teriyaki Black sesame and wasabi marinated tuna with Genovese onion sauce reduction and teriyaki	30
Coniglio cotto a bassa temperatura, mirtilli e topinambur Rabbit cooked at low temperature, blueberries and Jerusalem artichokes	30
Fagottino di melanzane con sorbetto al basilico Aubergine bundle with basil sorbet	28

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n. 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

CALYPSO

PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Gnocchi al nero di seppia con crudo di calamaro, piselli e peperoncino Squid ink gnocchi with raw squid, peas and chilli peppers	30
Linguine timo e arancia con crudité di gambero e la sua bisque Thyme and orange <i>linguine</i> pasta with prawn crudités and its bisque	40
Pasta fresca tagliata al coltello, astice e pomodorini Knife-cut home made pasta, lobster and cherry tomatoes	40
Calamarata in ragout bianco di agnello e caffè <i>Calamarata</i> pasta with white lamb ragout and coffee	30
Spaghetti con zucchine e Provolone del Monaco Spaghetti with courgettes and Provolone del Monaco cheese	25

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n. 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

CALYPSO

SECONDI

SECOND COURSES

Spigola in guazzetto di vongole e chips di zucchine	35
Sea-bass fillet in clams guazzetto with crispy courgettes	
Involtino di spatola, lattuga di mare e provola affumicata su hummus di lenticchie e pomodorino confit	35
Spatula fish roulade, sea lettuce and smoked provola on hummus of lentils and cherry tomato confit	
Pescato del giorno con patate novelle	40
Local fish of the day served with baby potatoes	
Agnello in crépinette, rucola, fichi e cipolla arrosto	40
Lamb in crépinette, rocket, figs and roasted onion	
Filetto di manzo alla Wellington scomposto con gelato ai funghi porcini	40
Beef fillet Wellington style with porcini mushroom ice cream	

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n. 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

CALYPSO

DOLCI DESSERTS

Mousse al cioccolato fondente con cuore di kiwi glassata al pistacchio	18
Dark chocolate and kiwi mousse with pistachio glaze	
Crema al mascarpone su biscuit al caffè, amaretti e salsa al Baileys	18
Mascarpone cream on a coffee biscuit, macaroons and Baileys sauce	
Ricotta di pecora mantecata, pera e biscotto	18
Creamy sheep's milk ricotta, pear and biscuit	
Cremoso al cioccolato bianco, pesca e limone	18
White chocolate custard, peach and lemon	
Sorbetto con frutta di stagione e crumble di mandorla	15
Seasonal fruit sorbet with almonds crumble	

Si comunica alla spett.le clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n. 852/04 e 853/04).

Some ingredients may have undergone a shock freezing treatment (For the purposes of reg. CE No 852/04 and 853/04).

CALYPSO

ALLERGENI

ALLERGENS LEGEND



ARACHIDI E
DERIVATI
PEANUTS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



LATTE E DERIVATI
MILK



MOLLUSCHI
SHELL FISH



PESCE
FISH



SESAMO
SESAM



SOIA
SOYBEANS



CROSTACEI
CRUSTACEANS



GLUTINE
GLUTEN



LUPINI
LUPINS



SENAPE
MUSTARD



SEDANO
CELERY



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXID



UOVA E DERIVATI
EGGS

Le pietanze somministrate contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011 e riportate all'ultima pagina di questo menu. In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo ad informare il nostro personale.

In compliance with food labeling regulations - Reg. UE 1169/2011 - please note that our dishes may contain one or more of the allergens that have been displayed in the specific legend in the last page of this menu. In the case of food allergies or intolerances, before placing your order, please inform our Staff.
