



PRIMI PIATTI

LINGUINA

Burro e alici del Cantabrico, bergamotto candito e bottarga € 15,00

MEZZO PACCHERO

All'amatriciana di tonno con ventresca stagionata in casa e pecorino € 16,00

BOTTONCINI HOME MADE

Ripieni di salmone, ricotta e lime serviti con funghi trifolati e burro alle erbe € 18,00

CHICCHE DI PATATE

Alla crema di scampi e canocchie, crudo di scampi e zucchine alla scapece € 16,00



IL RAMEN DI CALIPÉ

Noodles ramen di ombrina, miso, shiitake, daikon, tofu, uova marinate e cipollotti
€ 22,00



FREGOLA ALLE ERBE DI MARE (veg)

Alga kombu, asparagi di mare, salicornia e plancton vegetale € 18,00

LA ZUPPA DEL CONTADINO (veg)

Legumi, cereali e cavolo nero € 12,00



SECONDI PIATTI

CALIPÉ BURGER

Tonno, cuore di bufala, misticanza, pomodoro, bun home-made, salsa crispy e patate a spicchio

€ 21,00

POLPO BBQ

Con crema di zucca, salicornia, peperone crusco e salsa bbq fatta in casa

€ 22,00

BACCALÀ ALLA ROMANA

Pomodoro, olive, capperi, uva sultanina, mandorle tostate e cavolo nero ripassato

€ 20,00

CORDON-BLEU DI PESCE SPADA

Speck, provola affumicata, menta, servito con caponata e fonduta di provola

€ 22,00

PER LE VARIANTI GLUTEN FREE DEI SECONDI DI CALIPÉ, CHIEDI AL NOSTRO STAFF

CONTORNI

Patate a spicchio fritte e salse

€ 5,00

Cavolo nero

€ 6,00

Caponatina

€ 7,00

Verdura ripassata del giorno

€ 6,00

CESTINO DI PANE CALDO CALIPÉ

€ 4,00