

BAR DELLE TERME



MENÙ



LARIOHOTELS.COM

ALBERGO TERMINUS

★★★★

ANTIPASTI | APPETIZERS

Mozzarella di bufala con medaglioni di pomodoro a cuore di bue e basilico <i>Tomatoes, fresh buffalo mozzarella and basil</i>	€ 15,00
Prosciutto San Daniele e spicchi di melone Mantovano <i>Sweet San Daniele raw ham with melon</i>	€ 16,00
Prosciutto San Daniele e Straciatella al fior di latte <i>Sweet San Daniele raw ham and Straciatella cheese</i>	€ 17,00
Fettine di bresaola Valtellinese con rucola e scaglie di Grana <i>Dried beef with rocket salad and parmesan slivers</i>	€ 16,00
Fior di avocado con code di gamberi in salsa cocktail <i>Avocado with prawns tails in cocktail sauce</i>	€ 17,00
Tagliata di salmone scozzese fumé con lattuga e spicchi d'arancio <i>Scottish smoked salmon fish with lettuce and orange slice</i>	€ 17,00
Carpaccio di Blue Marlin affumicato su letto di insalata verde <i>Smoked Blue Marlin Carpaccio on a bed of green</i>	€ 17,00
Sauté di vongole al pomodoro e vino bianco con crostino di pane all'olio <i>Clams sauté in tomato and white wine with oil bread</i>	€ 17,00
Insalata di polpo all'italiana <i>Octopus salad Italian style</i>	€ 17,00
Misto di formaggi italiani con accompagnamento di miele e mostarda <i>Selection of Italian cheeses with honey and mustard</i>	€ 20,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tagliolini freschi all'uovo con verdure di stagione <i>Fresh homemade egg noodles served with seasonal vegetable</i>	€ 15,00
Tagliolini freschi all'uovo con salmone fumé e julienne di finocchio <i>Fresh homemade egg noodles with smoked salmon and fennel</i>	€ 17,00
Tagliolini con pesto alla genovese <i>Fresh homemade noodles served with fresh pesto of basil, garlic, parmesan cheese and olive oil</i>	€ 15,00
Tagliatelle fresche con crema di asparagi e gamberi <i>Fresh homemade noodles with asparagus cream and prawns</i>	€ 17,00
Gnocchetti di patate con ragù di carne alla modenese <i>Potato dumplings with "Modenese style" meat sauce</i>	€ 15,00
Ravioli dello Chef ripieni di spinaci e ricotta al pomodoro e basilico <i>Spinach and ricotta cheese Ravioli with tomato sauce and basil</i>	€ 15,00
Lasagne alla Bolognese tradizionale <i>Traditional Lasagne "Bolognese" style</i>	€ 15,00
Riso con Pesce Persico tradizionale <i>Rice with traditional perch fish</i>	€ 20,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 14,00
Coperto/Cover Pane, posate, bicchiere, tovaglia, e tovagliolo <i>Bread, cutlery, glasses, tablecloth and napkin</i>	€ 5,00

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Steak tartare con patatine al forno <i>Tartara style steak with oven baked potatoes</i>	€ 29,00
Tagliata di filetto di manzo alla griglia <i>Grilled sliced of beef filet</i>	€ 28,00
Nodino di vitello al burro e salvia <i>Veal loin with butter and sage</i>	€ 28,00
Costoletta alla milanese "Orecchia d 'Elefante" <i>Breaded veal cutlet</i>	€ 30,00
Emincé di Pollo al curry con riso pilaf <i>Chicken curry with rice pilaf</i>	€ 20,00
Carpaccio di carne con insalata rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Meat "carpaccio" with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan</i>	€ 18,00
Cotolettine d'agnello pre-salé scottadito <i>Grilled lamb chops</i>	€ 26,00
Vitello tonnato tradizionale <i>Slice of veal in tuna souce</i>	€ 22,00
Filetto di branzino alla mediterranea <i>Mediterranean style seabass fillet</i>	€ 25,00
Medaglione di tonno rosso scottato ai ferri <i>Pan seared medallion of red tuna fish</i>	€ 25,00
Baccalà in tempura con salsa tartara <i>Tempura cod noodles with tartare sauce</i>	€ 18,00
Mazzancolle grigliate con verdure alla piastra <i>Grilled tiger prawns with vegetables</i>	€ 27,00

INSALATE | SALADS

L'INSALATONA Scarola, Chioggia, pomodori, uova, prosciutto, tonno, acciughe, olive <i>Mixed lettuce, tomatoes, eggs, ham, tuna, anchovies, black olives</i>	€ 15,00
L'INSALATA DI POLLO Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac <i>Seasonal salad, carrots, chunks of chicken in Cognac flavor</i>	€ 15,00
L'INSALATA ALLA BISMARCK Insalata di stagione, carote, uova al tegamino e bacon <i>Seasonal salad, carrots, fried eggs and bacon</i>	€ 15,00
L'INSALATA ESOTICA Lattuga, gamberetti, kiwi, ananas, mais <i>Lettuce, shrimps, kiwi, pineapple, sweet corn</i>	€ 17,00
L'INSALATA DEL GIARDINIERE Insalata verde, fettine di mele e pere, finocchi a julienne, cetrioli, carote e olive nere <i>Green salad, apple and pear, fennel, cucumbers, carrots and black olives</i>	€ 15,00
CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA <i>Caesar salad with grilled chicken breast</i>	€ 17,00
INSALATA DI STAGIONE <i>Mixed salad</i>	€ 9,00

DESSERT

€ 9,00