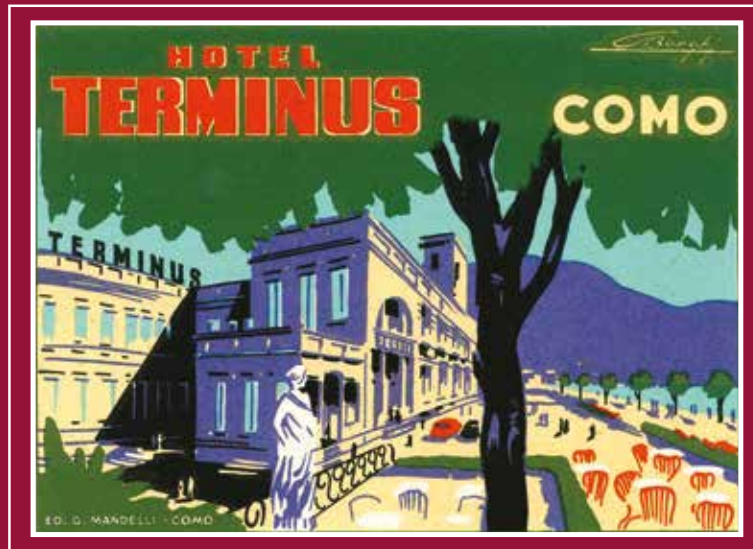


BAR DELLE TERME






MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO



ANTIPASTI | APPETIZERS

Carpaccio di gambero argentino con uova di lombo, perle di melone e more con salsa di limone (2/4/15) <i>Carpaccio of Argentine shrimp with loin roe, melon pearls, blackberries and mixed salad from the garden (2/4/15)</i>	€ 23
Tartare con selezione di verdure di stagione e salmone Norvegese in sashimi con salsa di lamponi (4) (*) <i>Tartare with a selection of seasonal vegetables and Norwegian salmon in sashimi with raspberry sauce (4) (*)</i>	€ 23
Gamberi con avocado, scarola e salsa cocktail (2/4/15) (*) <i>Prawns with avocado, escarole and cocktails sauce (2/4/15) (*)</i>	€ 18
Il nostro vitello tonnato con frutti del capperò, acciughe del Cantabrico e finocchi ghiaccio (3/4) <i>Our veal in tuna sauce with caper fruits, Cantabrico anchovies and ice fennel (3/4)</i>	€ 21
Prosciutto di Parma DOP con melone retato (10) <i>PDO Parma ham with netted melon (10)</i>	€ 17
Mini cheesecake con erba cipollina, pomodori secchi e pistacchio (7/8)  <i>Mini cheesecake with chives and sundried tomatoes and pistachio (7/8)</i>	€ 16
Caprese di mozzarella di bufala campana con spuma di basilico (7)  <i>Tomato, mozzarella cheese with basil mousse (7)</i>	€ 18
Asparagi verdi DOP con uovo a 57° e aroma al limone dell'Etna (3)  <i>Green asparagus DOP with egg at 57° and aroma of Etna lemon (3)</i>	€ 18

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Linguine di Gragnano con vongole veraci e bottarga di missoltino (1/4/12) € 22

Linguine from Gragnano with clams and missoltino bottarga (1/4/12)

Ravioli al nero di seppia ripieni con baccalà, scampi e datterini (1/2/3/4) (*) € 24

Cuttlefish ink ravioli stuffed with codfish, scampi and datterini tomatoes (1/2/3/4) ()*

Tagliolini al basilico con crema di latte e salmone (1/3/4/7/13) € 17

Tagliolini with basil and cream of milk and salmon (1/3/4/7/13)

Gnocchi di grano saraceno al ragù di agnello (1/3/9) € 20

Gnocchi buckwheat with lamb ragù (1/3/9)

Paccheri al pesto alla Genovese con patate e fagiolini € 18

e stracciatella pugliese (1/3/7/13) 

Paccheri with pesto alla genovese with potatoes and green beans

and stracciatella from Puglia (1/3/7/13)

Vellutata di ceci vegana con pepe rosa e timo  € 17

Vegan chickpea soup with pink pepper and thyme

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Rana pescatrice all'acqua pazza con zucchine alla "Scapece" (4) <i>Monkfish baked in foil with Vesuvian tomatoes, olives and shallot with zucchini and mint (4)</i>	€ 26
Gamberoni argentini scottati con salsa al curry e riso venere al vapore (2/7) (*) <i>Seared Argentine prawns with curry sauce and steamed black rice (2/7) (*)</i>	€ 28
Tataki di tonno rosso con semi di papavero, songino con arance con salsa di soya, sesamo e zenzero (4/6/11) <i>Red tuna tataki with poppy seeds, songino with oranges and soya, sesame and ginger (4/6/11)</i>	€ 26
Steak tartare di manzo Piemontese con tartufo nero estivo e patate al rosmarino (4) <i>Piedmontese beef steak tartare with black summer truffle rosemary potatoes (4)</i>	€ 36
Filetto di manzo ai ferri con patate novelle <i>Grilled fillet of beef with new potatoes</i>	€ 30
Cotoletta alla milanese "orecchia d'elefante" con rucola e pomodorini (1) <i>Milanese cutlet "elephant ear" with rocket and cherry tomatoes (1)</i>	€ 32
Roastbeef all'inglese con salsa al rafano, radicchio e cetrioli (1) <i>English roast beef with horseradish sauce, rocket, radicchio and cucumbers (1)</i>	€ 26


TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE: € 12

Misto insalate, radicchio, mais, carote e datterini 

Seasonal salad, radicchio, corn, carrots and tomatoes

L'INSALATONA: € 16

Scarola, chioggia, pomodori, uova, prosciutto, tonno, acciughe, olive (3/4)

Mixed lettuce, tomatoes, eggs, ham, tuna, anchovies, black olives (3/4)

L'INSALATA DI POLLO: € 16

Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac

Cognac flavored chicken with salad and carrots

INSALATA SICILIANA: € 16

Spicchi di arance, cipollotti, olive Taggiasche, sedano e peperoncino (9) 

Sicilian salad with orange fillets, spring onions, Taggiasca olives, celery and chilly (9)

INSALATA TERMINUS € 20

Insalata misticanza e polipo con carote, patate, datterino e olive taggiasche (4)

Mixed salad and octopus with carrots, potatoes, datterino, tomatoes

and Taggascia olives (4)

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

DESSERTS

€ 11

Fagottino alle mele (1/7)

Apple bundle (1/7)

Mousse ai tre cioccolati (3/7)

Three chocolate mousse (3/7)

Cheesecake al mango ((3/4b/7)

Mango cheesecake (3/4b/7)

Frolla integrale con ganache al cioccolato e confettura ai lamponi (7)

Wholemeal shortcrust pastry with chocolate ganache and raspberry jam (7)

Tiramisù al matcha tea

Crema al mascarpone, tè verde e savoiardi (3/7)

Mascarpone cheese cream, green matcha tea and sponge finger (3/7)

Sottobosco

Fresh mixed berries

Sorbetto a scelta fra limone e basilico, pompelmo rosa o uva fragola

Sorbet of your choice between lemon and basil, pink grapefruit or strawberry grapes

Gelato alla crema, cioccolato o pistacchio (3/7/8)

Vanilla, chocolate or pistachio ice cream (3/7/8)

Vini da dolce / Sweet Wine

Moscato d'Asti DOCG i Vignaioli di Santo Stefano Ceretto 0,375 l

€ 22

Calice di vino da dessert / Sweet dessert wine "Tenuta Montemagno"

€ 9

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★



VEGETARIANO | VEGETARIAN

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Based on local market availability some of products might have been frozen. Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853/2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

LARIO  HOTELS

UNEXPECTED ITALY.