

# BAR DELLE TERME



## MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO



## ANTIPASTI | APPETIZERS

**Flan di funghi porcini con fonduta di fontina (3,7,15) ** € 18

*Porcini mushroom flan with fontina cheese fondue*

**Crudo di Parma al velo con patè della casa (7,12,15)** € 20

*Parma raw veiled ham with house pate*

**Carne salada fatta in casa, cetrioli e rapanelli con spuma di mela e senape (10)** € 20

*Homemade salted meat, cucumbers and radishes with apple and mustard mousse*

**Avocado con code di gamberi in salsa cocktail di fragola e menta (2,3,4,12,15)** € 19

*Avocado with shrimp tails in strawberry and mint cocktail sauce*

**Polipo croccante con crema di topinambur (14,15)** € 20

*Crispy octopus with topinambur cream*

**Melanzane alla Parmigiana con datterini alla puttanesca** € 18

**e basilico fritto (7,15) **

*Eggplant Parmigiana with datterini puttanesca style and fried basil*

**Puntarelle alla romana (4)** € 16


*Roman-style puntarelle*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

**Pizzoccheri tradizionali della Valtellina (1,7,15)**  € 19

*Traditional Pizzoccheri from Valtellina (buckwheat flour, Valtellina cheese, savoy cabbage)*

**Ravioli di barbabietola alla zucca e zola con crema di rucola e pinoli tostati (1,7,8,15)**  € 24

*Pumpkin and zola beet ravioli with arugula cream and toasted pine nuts*

**Tagliolini freschi al nero di seppia con gamberi e la sua bisque e zest di limone (1,2,3,14,15)** € 24

*Fresh squid ink noodles with shrimp and its bisque and lemon zest*

**Cavatelli grossi con pesce spada, mentuccia e pomodori secchi (1,3,4,15)** € 20

*Large cavatelli pasta with swordfish, mint and sun-dried tomatoes*

**Tagliatelle ai mirtilli con ragù di cinghiale (1,3,4,15)** € 20

*Blueberry noodles with wild boar ragout*

**Casoncelli con burro, salvia e tartufo nero (1,3,7,9,15)**  € 30

*Casoncelli pasta with butter, sage and black truffle*

**Vellutata di carote e zenzero con erba cipollina**  € 17

*Carrot and ginger cream soup with chives*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

- Capesante con salsa alle arance e catalogna (14,9,15)** € 32  
*Scallops with orange and catalogna sauce*
- Ombrina CBT e roll di zucchine e carote con crema di porri e riduzione di melograno (4,15)** € 29  
*Croaker cooked at low temperatures with zucchini and carrot roll with leek cream and pomegranate reduction*
- Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola (1,3,5)** € 35  
*Milanese cutlet with cherry tomatoes and arugula*
- Steak tartare di manzo piemontese con tartufo nero e patate al timo e rosmarino (1,3,4,10,12)** € 38  
*Piedmontese beef steak tartare with black truffle and thyme-rosemary potatoes*
- Agnello alle erbe aromatiche con carciofi saltati e demi glace (9,12,15)** € 29  
*Lamb with herbs with sautéed artichokes and demi-glace*
- Rollè di coniglio ripieno di pancetta con baby carote e riduzione di vino rosso al miele e scalogno (12,15)** € 24  
*Rabbit roll stuffed with bacon with baby carrots and honey red wine reduction and shallots*
- Mazzancolle al curry al latte di cocco con riso (14,15)** € 28  
*Coconut milk curry shrimp with rice*

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*

### L'INSALATA DI POLLO:

€ 16

**Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac (12)**

*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*

### INSALATA TERMINUS

€ 20

**Insalata misticanza e polipo con carote, patate, datterino e olive taggiasche (4, 15)**

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

*and Taggascia olives*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## DESSERTS

€ 10

### **Douce D'Antan**

Biscotto morbido alla mandorla, cremoso al cioccolato, biscotto morbido al cioccolato, confit all'albicocca, panna cotta alla vaniglia (1,3,7,8)

*Almond soft cookie, chocolate creamy, chocolate soft cookie, apricot confit, vanilla pannacotta*

### **Tropikal**

Tartelette di pasta frolla Cremoso al mango Confit all'ananas Mousse al cocco (1,3,7)

*Shortbread tartlets Creamy mango pineapple confit Coconut mousse*

### **Fuji**

Biscotto morbido alla mandorla, confit di lampone, mousse al tè matcha (1,3,7)

*Soft almond cookie, raspberry confit, matcha tea mousse*

### **Tiramisù**

Crema al mascarpone e savoiardi (1,3,7,15)

*Mascarpone cheese cream and sponge finger*

### **Sottobosco**

*Fresh mixed berries (7)*

### **Sorbetto a scelta fra anice e lime o uva fragola o agli agrumi di Sicilia**

*Sorbet of your choice of anise and lime or strawberry grape or Sicilian*

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

*Vanilla, chocolate or pistachio ice cream*

## 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 "Passito di pantelleria"

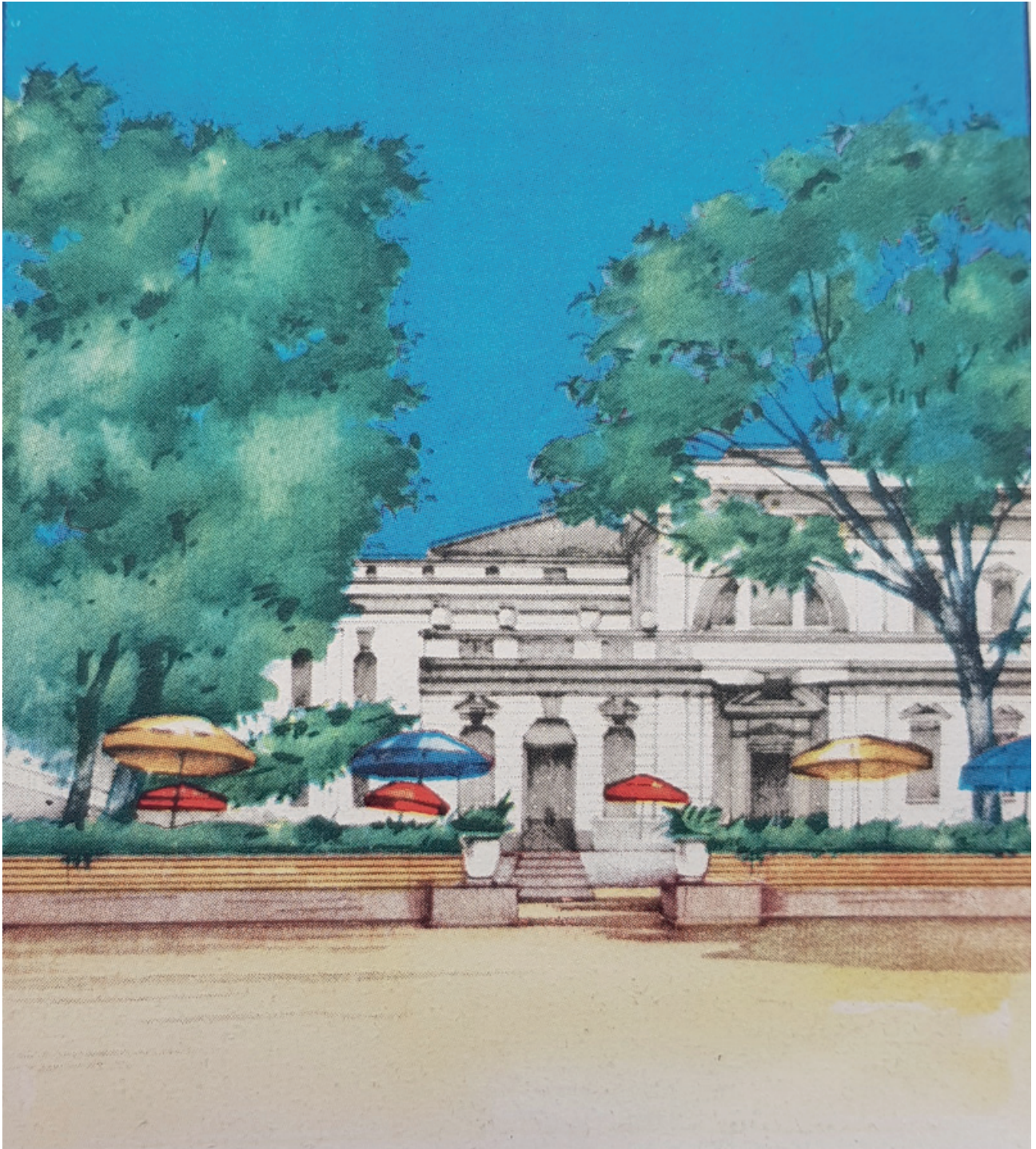
€ 9

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★





## VEGETARIANO | VEGETARIAN

Si avvisa la gentile clientela di informare il personale in merito ad esigenze alimentari, legate a allergie o intolleranze alimentari. 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.

*We kindly ask you to inform us of any dietary needs, restrictions or allergies.  
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.*

LARIO  HOTELS

---

UNEXPECTED ITALY.