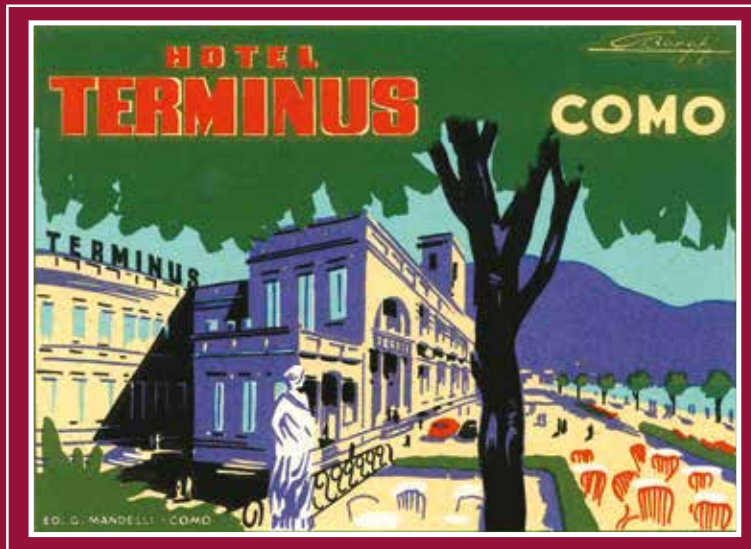


BAR DELLE TERME



MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO



ANTIPASTI | APPETIZERS

Battuta di manzo con crostini di pane aromatizzato (1, 3, 4, 10, 12, 15) € 27

Beef steak with flavoured bread croutons

Vitello tonnato con finocchi al ghiaccio e acciughe del cantabrico (4, 12) € 23

Veal tonnato with ice fennel and Cantabrian anchovies

Tartare di branzino con mango, crema di cetrioli e rapanelli (4, 15) € 23

Sea bass tartare with mango, cucumber cream and radishes

Spuma di avocado con gamberi e salsa cocktail (2, 12, 15) € 21

Avocado mousse with prawns and cocktail sauce

Parmigiana di melanzane con datterini alla puttanesca

e basilico fritto (5, 7, 15)  € 18

Aubergine parmigiana with dates tomatoes à la puttanesca and fried basil

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

**Linguine “Baradello”, colatura di alice, aglio nero
e spuma di burrata (1, 4, 7) € 25**

Linguine “Baradello”, anchovy colatura, black garlic and burrata mousse

Spaghetti alla chitarra con triglie sua crema e porri fritti al Cajun (1, 3, 4, 15) € 22

Spaghetti alla chitarra with mullet his cream and Cajun-fried leeks

**Mezzelune ripiene di manzo con crema di sedano rapa
e Crumble di pane al limone e pistacchio (1, 3, 8, 9) € 20**

*Mezzelune pasta stuffed with beef with celeriac cream and pistachio
lemon bread crumble*

**Strozzapreti con coda di bue, fonduta di parmigiano
e polvere di olive nere (1, 3, 7, 15) € 20**

Strozzapreti pasta with oxtail, parmesan fondue and black olive powder

Crema di asparagi e schiuma di pomodoro (3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 15)  € 18

Creamy asparagus and tomato foam

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Nodino di vitello cotto a bassa temperatura con salsa allo scalogno e pepe di Sichuan con patate aromatiche al forno € 28

Nodino of veal cooked at low temperature with shallot and Sichuan pepper sauce and baked aromatic potatoes

Pollo al curry al latte di cocco con riso Venere e chips di cocco (15) € 24

Coconut milk chicken curry with Venus rice and coconut chips

Rolle di salmerino ed erbe su crema di pastinaca e baby finocchi con praline sfere di tapioca alla curcuma (4, 15) € 24

Rolle of char and herbs on parsnip cream and baby fennel with turmeric tapioca ball praline

Petto d'anatra glassato al miele speziato con crema di mela verde e pak-choi (15) € 32

Spiced honey-glazed duck breast with green apple cream and pak-choi

Dentice con crema di frutto della passione, edamame, olive taggiasche (4, 7, 15) € 30

Dentex with passion fruit cream, edamame, taggiasca olives

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: € 22

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

Mixed salad and octopus with carrots, potatoes, datterino,

tomatoes and Taggiasca olives

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

DOLCI | DESSERTS

Eté: Tartellette, sponge, confit di mango, mousse allo yogurt (1,3,7) € 11

Eté: Tartellette, sponge, mango confit, yoghurt mousse

Velvet: Sponge, paletè pistacchio, confit di fragole, cremoso al pistacchio, mousse alla tonka (1,3,7,8) € 11

Velvet: Sponge, pistachio paletè, strawberry confit, pistachio cream, tonka mousse

Sicily: Sponge, paletè mandorla, cremoso al limone, confit di fragole, mousse alla mandorla (1,3,7,8) € 11

Sicily: Sponge, almond paletè, lemon cream, strawberry confit, almond mousse

Sottobosco mix di frutti di bosco (7) € 11

Mix of berries

Sorbetto a scelta tra limone, uva fragola, passion fruit o pera e whisky € 11

Sorbet with a choice of lemon, strawberry grape, passion fruit or pear and whisky

Gelato alla crema, cioccolato o pistacchio (3,7,8) € 11

Cream, chocolate or pistachio ice cream

VINI DA DOLCE | DESSERT WINES

Moscato d'asti DOCG i Vignanioli di Santo Stefano Ceretto 0,375 l € 22

Calice di vino da dessert "Passito di Pantelleria" € 9

Glass of dessert wine "Passito di Pantelleria"

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.