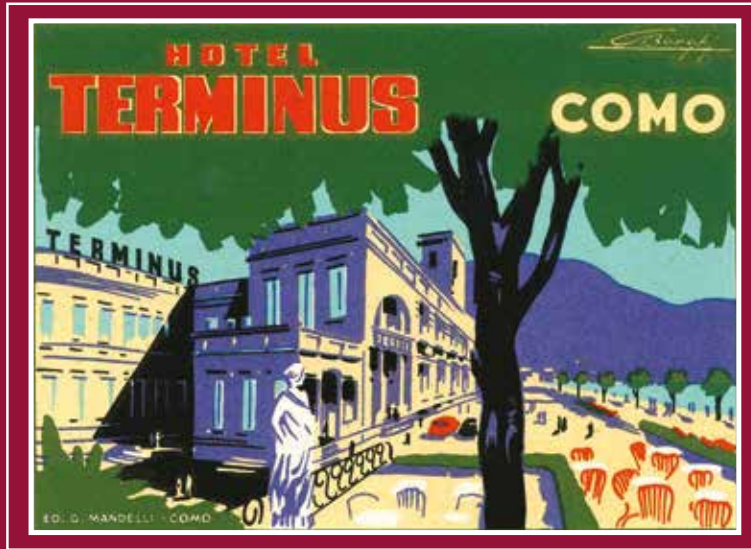


BAR DELLE TERME



MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO



ANTIPASTI | APPETIZERS

Sashimi di magatello di manzo con pesto di rucola, salsa all'aglio nero e scaglie di parmigiano (7,8,9) € 23

Beef magatello sashimi with rocket pesto, black garlic sauce and parmesan flakes

Vitello tonnato (3,4,9) € 24

Veal with tuna sauce

Tartare di gamberi rossi di Mazara con salsa di more, caviale di Lime e mela verde (2,15) € 25

Mazara red Shrimps tartare in blackberries sauce, lime caviar and green apple

Salmone affumicato, pesto di pomodori secchi, avocado e stracciatella al finocchietto (4,7,15) € 21

Smoked salmon with dried tomato pesto, avocado and fennel stracciatella

Millefoglie di parmigiana (7) € 18

Parmigiana mille-feuille

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetti aglio e olio, con crema di vongole e crumble al limone € 18

e bottarga di muggine (1,4,7,13)

Spaghetti with garlic and oil, with clams cream, lemon crumble and bottarga

Riso al salto con gamberi, fonduta di robiola € 21

e julienne di zucchine fritte (1,2,7,15)

Sautéed Rice with shrimps, robiola fondu and fried courgettes

Maccheroni con crema di cipolle bruciata, guanciale e tuorlo essiccato (1,3,7) € 18

Macaroni with charred onion cream, bacon and dried yolk

Pappa al pomodoro (1,7) € 18

Tuscan tomato soup

Tagliolini con crema di pistacchio e chips di speck (1,3,7,8) € 20

Tagliolini Pasta with Pistachio cream and smoked ham chips

Linguine all'astice (Minimo due persone) (1,2,7,15) € 30 a persona

Lobster Linguine (order min. 2 people) € 30 per person

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Ventresca di tonno, leggermente spadellato in salsa di ostriche, € 33
asparagi alla griglia e mayo di carote al wasabi (3,4,6,7,14,15)

Tuna belly, lightly sautéed in oyster sauce, grilled asparagus and spicy carrot mayo

Coda di rospo ai semi di papavero, in crema di latte di cocco alla curcuma, € 31
ceci saltati e zenzero croccante (4,7,8,15)

Monk Fish in turmeric coconut cream, with poppy seeds, sautéed chick-peas and crunchy ginger

Trancio di cernia con crema di zucchine alla scapece e suo fondo, € 29
con chips di patate viola (1,4,7,15)

Stone-bass steak with zucchini Scapece cream and purple potatoes chips

Nodino di vitello in crosta di pistacchio alla senape, € 32
spuma di cavolfiore con baby verdure e salsa al fondo bruno (1,3,7,8,10)

Veal Nodino in pistachio crust with mustard sauce, cauliflower mouse and baby vegetables

Filetto di manzo con purea di sedano rapa e ravanelli arrostiti (7) € 33

Beef Fillet with mashed Celeriac and roasted radishes

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

INSALATE | SALADS

Insalata di stagione

€ 12

Misto insalate, radicchio, mais, carote e datterini

Seasonal salad, radicchio, corn, carrots and date tomatoes

Insalatona (3,4)

€ 17

Scarola, Chioggia, pomodoro, uova, prosciutto, tonno, acciughe, olive nere

Mixed lettuce, tomato, eggs, ham, tuna, anchovies, black olives

Insalata di pollo (12)

€ 17

Misto insalate, carote, bocconcini di pollo al Cognac

Cognac flavored chicken with mixed salad and carrots

Insalata siciliana (9)

€ 16

Spicchi di arance, cipollotti, olive Taggiasche, sedano e peperoncino

Sicilian salad with orange fillets, spring onions, "taggiasche" olives, celery and chilly

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

DOLCI | DESSERTS

Bronte (6,7,8,1,15)	€ 12
Mousse al pistacchio e alla ricotta con croccante al pistacchio <i>Pistacchio and Ricotta cheese mousse with pistacchio crisp</i>	
Croccantina (1,6,7,8,15)	€ 12
Base croccante alla nocciola, ganache montée al cioccolato bianco e vaniglia con cuore di fragole <i>Crunchy hazelnut base, white chocolate and vanilla montée ganache with strawberry heart</i>	
Rossetto e cioccolato (15,3,7,8)	€ 12
Lampone e cioccolato <i>Raspberry and chocolate</i>	
Sottobosco	€ 12
Mix di frutti di bosco <i>Mix of berries</i>	
Sorbetto	€ 11
A scelta tra limone, uva fragola, mela verde <i>Sorbet with a choice of lemon, strawberry grape, green apple</i>	
Gelato (1C,7,8)	€ 11
Al gusto fior di latte, cioccolato o pistacchio <i>Fior di latte, chocolate or pistacchio ice-cream</i>	

VINI DA DOLCE | DESSERT WINES

Moscato d'asti DOCG i Vignaioli di Santo Stefano Ceretto 0,375 l	€ 22
Calice di vino da dessert "Passito di Pantelleria"	€ 9
<i>Glass of dessert wine "Passito di Pantelleria"</i>	

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.