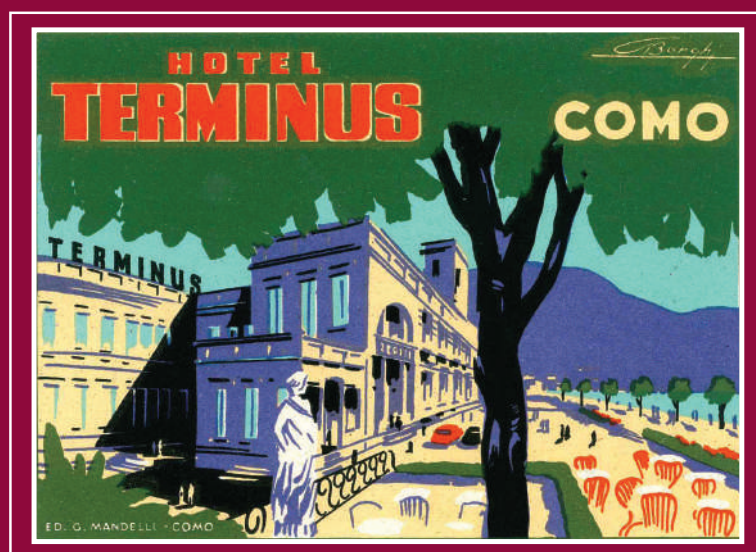


# BAR DELLE TERME



## MENÙ

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## ANTIPASTI | APPETIZERS

**Uova cbt con spuma di parmigiano, crumble di taralli alle erbe  
e olio di tartufo bianco (1,3,7)** € 23

*Slow cooked egg with parmesan foam, crumble "Taralli" in herbs and white truffles oil*

**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 (1,2,15)** € 27

*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)** € 24

*Smoked salmon with dried tomato pesto, avocado and fennel stracciatella*

**Millefoglie di parmigiana (1,7,5)** € 18

*Parmigiana mille-feuille*

TERMINUS

LAGO DI COMO

★★★★

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

**Spaghetti aglio e olio, con vongole e crumble al limone** € 24  
**e bottarga di muggine (1,4,14,12)**

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

**Gnocchi di grano saraceno con crema di cipolla bruciata,** € 21  
**guanciale croccante e zeste di Limone (1,3,7)**

*Gnocchi buckwheat with charred onion cream, crispy seasoned bacon and lemon zest*

**Maccheroni al pesto ligure con burrata pugliese (1,3,7,13)** € 20

*Maccaroni with "Liguria pesto" and "Apulia burrata"*

**Pappa al pomodoro (1,7,9)** € 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) (1,2,9,12,15)** € 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 (4,14,6,15)**

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

**Coda di rospo alla “Mediterranea” con bouquet di cavolfiore al vapore (1,15) € 31**

*Monkfish at “Mediterranea” style, capers and cherry tomatoes  
with bouquet of steamed cauliflower*

**Trancio di cernia con crema di cardinale al dragoncello € 32  
e chips di patate viola alla paprika (4,7,15)**

*Grouper steak with tarragon cardinal cream and purple potatoes chips with paprika*

**Nodino di vitello al vino bianco con baby verdure saltate € 32  
e salsa al fondo bruno (1,7,9,12)**

*Veal Chop in white wine, sautéed baby vegetables and fondo sauce*

**Filetto di manzo alla griglia con patate al forno € 33  
e salsa al marsala a parte (7,9,12)**

*Grilled Beef fillet with baked potatoes and Marsala sauce in the side*

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  
*Pistacchio and Ricotta cheese mousse with pistacchio crisp*

**Croccantina** (1,6,7,8,15) € 12

Base croccante alla nocciola, ganache montée al cioccolato bianco e vaniglia  
con cuore di fragole  
*Crunchy hazelnut base, white chocolate and vanilla montée ganache  
with strawberry heart*

**Rossetto e cioccolato** (15,3,7,8) € 12

Lampone e cioccolato  
*Raspberry and chocolate*

**Sottobosco** € 12

Mix di frutti di bosco  
*Mix of berries*

**Sorbetto** € 11

A scelta tra limone, uva fragola, mela verde  
*Sorbet with a choice of lemon, strawberry grape, green apple*

**Gelato** (1C,7,8) € 11

Al gusto fior di latte, cioccolato o pistacchio  
*Fior di latte, chocolate or pistacchio ice-cream*

## 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

*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.