

BAR DELLE TERME

TRATTORIA ITALIANA

12-14 / 19-22

TERMINUS

LAGO DI COMO

ANTIPASTI | STARTERS

Carciofo in tegame e il suo sughetto (12) <i>Artichoke casserole with its own jus (12)</i>	€ 18
Patata di Como, uovo di selva e tartufo uncinato (3,7) <i>Como potato, free-range egg and hooked truffle (3,7)</i>	€ 22
Polpo arrosto, crema di ceci e olio all'aneto (4,9,14) <i>Roasted octopus, chickpea cream and dill oil (4,9,14)</i>	€ 24
Baccalà mantecato, polenta taragna e funghi pioppini (4,6) <i>Creamed salt cod, polenta taragna and poplar mushrooms (4,6)</i>	€ 24
Tartar di manzo, cremoso di pecorino, pomodori confit e chips di pane tostato (1,6,7,10) <i>Beef tartare, pecorino cream, confit tomatoes and toasted bread chips (1,6,7,10)</i>	€ 22

PRIMI | FIRST COURSES

Spaghetto al pomodoro e basilico (1) <i>Spaghetti with tomato sauce and basil (1)</i>	€ 18
Zuppetta di fagioli, castagne e funghi porcini (1,6,9) <i>Bean soup with chestnuts and porcini mushrooms (1,6,9)</i>	€ 22
Scialatiello all'astice e il suo ristretto (1,2,12) <i>Scialatielli pasta with lobster and its reduction (1,2,12)</i>	€ 35
Bottone di pasta fresca alle vongole, cime di rapa e datterino (1,3,4,12,14) <i>Fresh pasta parcels filled with clams, turnip tops and datterino tomatoes (1,3,4,12,14)</i>	€ 28
Risotto alla Milanese, ossobuco e salsa in gremolada (6,7,9,12) <i>Milanese-style risotto, ossobuco and gremolada sauce (6,7,9,12)</i>	€ 35
Gnocchi di patate al ragù di faraona, arancia e pecorino (1,3,7,9) <i>Potato gnocchi with guinea fowl ragù, orange and pecorino cheese (1,3,7,9)</i>	€ 26

SECONDI | MAIN COURSES

Provola gratinata con pioppini e finferli (1,6,7) <i>Gratinated provola cheese with poplar and chanterelle mushrooms (1,6,7)</i>	€ 20
Spigola di mare in guazzetto Mediterraneo (4,12) <i>Sea bass in Mediterranean-style broth (4,12)</i>	€ 28
Salmone cotto al forno, scarola ripassata e dressing agli agrumi (4,12) <i>Oven-baked salmon, sautéed escarole and citrus dressing (4,12)</i>	€ 26
Costoletta alla Milanese battuta (1,3,7) <i>Pounded Milanese-style veal cutlet (1,3,7)</i>	€ 38
Guancia al Nebbiolo, morbido di patate e cicoria (7,9,12) <i>Nebbiolo-braised beef cheek, potato purée and chicory (7,9,12)</i>	€ 34
Controfiletto Crickstone alla griglia <i>Grilled Crickstone sirloin steak</i>	€ 36

TERMINUS

LAGO DI COMO

CONTORNI | STARTERS

Insalata verde <i>Green salad</i>	€ 8
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 10
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 10
Puntarelle e acciughe <i>Puntarelle with anchovies</i>	€ 12
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€ 12
Finocchio e arancia <i>Fennel and orange salad</i>	€ 12

DESSERT | DESSERTS

Il classico Tiramisù (1,3,7) <i>Classic Tiramisu (1,3,7)</i>	€ 14
Cremè brulée all'arancia (3,7) <i>Orange crème brûlée (3,7)</i>	€ 14
Mela fondente e cannella con crema inglese e gelato alla vaniglia (3,7) <i>Dark chocolate and cinnamon apple with custard and vanilla ice cream (3,7)</i>	€ 14
Salame al cioccolato (1,3,7) <i>Chocolate salami (1,3,7)</i>	€ 12
Tagliata di frutta <i>Fresh fruit selection</i>	€ 12
Gelato artigianale (3,7) <i>Homemade ice cream (3,7)</i>	€ 14

