



BAR DELLE TERME

Menu di Pasqua

Domenica 5 Aprile 2026



ANTIPASTI

Carciofo in tegame e il suo sughetto (12)

Polpo arrosto, crema di ceci e olio all'aneto (4,9,14)

Tartar di manzo, cremoso di pecorino, pomodori confit
e chips di pane tostato (1,6,7,10)

Antipasto Pasquale: salumi e formaggi, torta pasqualina,
ricotta di pecora e uova sode (1,3,6,7,10)

PRIMI

Bottone di pasta fresca alle vongole, cime di rapa e datterino (1,3,4,12,14)

Risotto alla Milanese, ossobuco e salsa in gremolada (6,7,9,12)

Gnocchi di patate al ragù di faraona, arancia e pecorino (1,3,7,9)

Sfoglia di lasagna fresca, carciofi e scamorza affumicata

SECONDI

Provola gratinata con pioppini e finferli (1,6,7)

Costoletta alla Milanese battuta (1,3,7)

Spigola di Mare in guazzetto Mediterraneo (4,12)

Capretto al forno con cipolla porrettana, patate e cicoria

CONTORNI

Insalata verde, insalata mista, patate al forno, puntarelle e acciughe

DESSERT

Il classico Tiramisù (1,3,7)

Cremè Brulée all'arancia (3,7)

Salame al cioccolato (1,3,7)

Colomba della Tradizione con gelato alla crema

Gelato artigianale (3,7)

PROPOSTA GASTRONOMICA

2 portate (antipasto e primo oppure secondo) **€55** per persona

3 portate (antipasto, primo e secondo) **€65** per persona

Dessert supplemento **€10**

Bevande escluse

