BAR DELLE TERME

TRATTORIA ITALIANA

12-14 / 19-22

TERMINUS

LAGO DI COMO

ANTIPASTI | STARTERS

Flan di zucca mantovana, dadolata e fonduta al Bitto (3,7) € 18
Mantua pumpkin flan, diced pumpkin and Bitto cheese fondue (3,7)

Cardo gobbo di Nizza, uovo poché, bagna càuda e tartufo nero (3,4,7) € 26
Nizza Monferrato cardoon, poached egg, bagna càuda *and black truffle (3,4,7)*

Polpo arrosto, la sua maionese e broccolo ripassato (4,12,14) € 25
Roasted octopus with its own mayonnaise and sautéed broccoli (4,12,14)

Terrina di vitello, pan brioche tostato, misticanze e mostarda di Voghera (1,3,4,6,7) € 20
Veal terrine, toasted brioche, mixed baby leaves and Voghera candied fruit mustard (1,3,4,6,7)

Suprema di pollo ruspante ripiena alle castagne, cime di rapa e funghi pioppini (1,3,6,7,12) € 24
Free-range chicken supreme stuffed with chestnuts, served with turnip greens and pioppini mushrooms (1,3,6,7,12)

PRIMI | FIRST COURSES

Spaghetti al pomodoro e basilico (1) € 18
Spaghetti with tomato sauce and basil (1)

Tagliatelle ai funghi porcini in formaggetta di Bruna Alpina (1,3,7) € 26
Tagliatelle with porcini mushrooms, served in a small wheel of cheese made from Bruna Alpina cow's milk (1,3,7)

Paccheri all'astice* e datterino fresco (1,2,7,12) € 35
Paccheri pasta with lobster and fresh datterini tomatoes (1,2,7,12)*

Risotto alla milanese, ossobuco e salsa in gremolada (6,7,9,12) € 38
Milanese-style risotto, ossobuco and gremolada sauce (6,7,9,12)

Minestrone di verdure, legumi e ortaggi alla lombarda € 18
Lombardy-style vegetable and pulse minestrone

SECONDI | MAIN COURSES

Radicchio arrosto, tomino, fichi, noci e riduzione al balsamico (7,8,12) € 22
Roasted radicchio, Tomino cheese, figs, walnuts and balsamic reduction (7,8,12)

Spigola di mare in guazzetto mediterraneo (4,12) € 30
Sea bass in Mediterranean-style broth (4,12)

Agnello a scottadito con cicoria ripassata (7) € 30
Grilled lamb chops with sautéed chicory (7)

Costoletta alla milanese battuta con purè di patate (1,3,7) € 38
Thinly pounded Milanese-style breaded veal cutlet with mashed potatoes (1,3,7)

Biancostato di manzo, verza brasata e fondo bruno (6,7,11) € 32
Beef short ribs with braised Savoy cabbage and brown jus (6,7,11)

CONTORNI | SIDE DISHES

Insalata verde € 8
Green salad

Insalata mista € 10
Mixed salad

Patate al forno € 10
Roasted potatoes

Cime di rapa ripassate con olio, aglio e peperoncino € 12
Turnip greens sautéed with olive oil, garlic and chilli

Verdure di stagione al forno € 12
Roasted seasonal vegetables

DESSERT | DESSERTS

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia (1,3,7) € 12
Tarte Tatin with vanilla ice cream (1,3,7)

Tiramisù (1,3,7) € 12
Tiramisu (1,3,7)

Tortino al cuore morbido fondente (1,3,7) € 12
Dark chocolate fondant (1,3,7)

Selezione di formaggi (7) € 18
Selection of cheeses (7)