

LE PROPOSTE BISTROT

TERMINUS TARTARE 15

Tartare di Fassona "La Granda" (150 g), tuorlo d'uovo in negativo, polvere di olive, capperi, foglie di pane e acciuga salata di Monterosso.

INSALATA DI RANA PESCATRICE 14

Insalatina di verdure croccanti con rana pescatrice cotta a bassa temperatura e maionese d'ostrica.

CAPPELLACCI ALLO ZAFFERANO 12

Cappellacci ricotta e spinaci, salsa allo zafferano e polvere di liquirizia.

TAGLIOLINI CACIO E PEPE 14

Tagliolino all'uovo cacio e pepe, scorza di lime e bottarga di tonno rosso.

TATAKI DI TONNO 18

Tataki di tonno in panure aromatica, servito con cipolle ubriache e salicornia.

ENTRECOTE 19

Entrecote di manzo argentina alla griglia (300g), jacked potato, crème fresh e riduzione di vino rosso.

SELEZIONE DI FORMAGGI 16

Degustazione di 5 formaggi del caseificio Capriz serviti con dolci contrasti.

SANDWICH ED INSALATE

CLASSIC CLUB SANDWICH* 12

Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova, lattuga e petto di pollo.

TERMINUS CLUB SANDWICH 14

Triplo strato di pane in cassetta tostato con tartare di salmone affumicato, maionese al lime, formaggio fresco, cetriolo, menta e avocado.

TERMINUS TOAST 7

Prosciutto cotto, formaggio, burro, limone e tabasco

INSALATA VEGETARIANA 12

Misticanza con arancia, sedano, noci caramellate, avocado e semi di chia.

INSALATA DI POLLO 12

Misticanza con pollo, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit e bacon croccante.

** Proposta vegetariana su ordinazione: Club Sandwich con pomodoro, avocado, lattuga, formaggio fresco e pesto 10.*

PIZZE GOURMET

MONTEROSSO 14

Burrata, pomodorini confit e acciughe di Monterosso.

BLACK ANGUS 14

Mozzarella di bufala e bresaola di Black Angus.

SALMONE 14

Salmone affumicato, avocado, salsa allo yogurt e semi di chia.

DESSERT

BAVARESE 7

Bavarese alla yogurt con cuore al lampone, frutti di bosco e terra di mandorle al pepe di timut.

CAPPUCCINO TERMINUS 7

Crème brûlée alla vaniglia con schiuma di latte al cardamomo e cacao.

I TRE CIOCCOLATI 7

Brownie al cioccolato fondente 72%, mousse al cioccolato bianco, scaglie di gianduja, salsa mou salata e caviale al rum.

BOCCONCINI MIX DAI DAI 5

Alla panna, ai pinoli e al cioccolato.

BEVANDE

Acqua 75 cl	2
Tè freddo	5
Soft drink	4
Succhi di frutta Bio	5

BOLLICINE

Zanotto, Valdobbiadene Prosecco	A 7 r 28
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut	A 9 r 36
Cà del Bosco, Cuvée Prestige Franciacorta	r 40
Contadi Castaldi, Franciacorta Saten	r 50
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut, Magnum	r 75
Taittinger, Champagne Brut	r 86
Ruinart, Champagne Blanc de Blancs	r 110
Dom Perignon, Champagne Vintage 2010	r 250
Dom Perignon, Champagne Vintage 2010	r 600

VINI BIANCHI

E ROSÉ

Terenzuola, Vermentino, Fosso di Corsano	A 7 r 28
Lambruschi, Vermentino, Costa Marina	A 7 r 28
Livio Felluga, Sharis	A 7 r 28
Ca Du Ferrà, Rosè, Magia di Rosa	A 8 r 32
La Torre, Cinque Terre	A 8 r 40

VINI ROSSI

Lornano, Chianti Classico	A 7 r 30
Tramin, Pinot Nero	A 7 r 30
Terenzuola, Canaiolo, Merla della Miniera	A 8 r 32
Lornano, Chianti Riserva, Le Bandite	r 40
Antinori, Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne	r 80

BIRRE

Ichnusa non filtrata 33 cl	5
Menabrea 33 cl	5
Birra del territorio 33 cl	7

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,5
Caffè decaffeinato	1,5
Caffè d'orzo	1,5
Ginseng	2
Cappuccino	2
Caffè americano	2
Latte macchiato	2,5
Cioccolata calda	5
Tè e infusi serviti con piccola pasticceria	5

Soffri di allergie o intolleranze particolari?

Rivolgiti al nostro staff per consultare la scheda allergeni - REG. UE 1169/2011