

LE PROPOSTE BISTROT

OMBRINA MARGHERITA 1 6

Crudo di ombrina, pomodori secchi, crema di bufala e polvere i capperi.

SALMONE MARINATO 1 4

Salmone marinato agli agrumi con petali di cipolla rossa di Tropea, burrata e salsa al prezzemolo

TARTARE DI FASSONA "La Granda" 1 8

Tuorlo d'uovo in negativo, acciuga salata, terra di olive taggiasche, polvere di capperi e il loro frutto, foglie di pane.

TAGLIOLINO NERO 1 4

Tagliolino al nero di seppia, vongole e bottarga di Cabras.

TORTELLI 1 4

Tortelli di rapini e salsiccia di Pignone con burro e Parmigiano Vacche Rosse.

SPAGHETTONE AL POMODORO 1 6

Spaghettoni Senatore di Cappelli, salsa di pomodoro San Marzano e ricotta salata.

ENTRECOTE 2 1

Entrecôte di manzo alla griglia, fondo bruno e purè di patate.

POLPO DI LIGURIA 1 6

Polpo grigliato su purea di patate all'olio ligure e crema di pomodoro arrostito.

SELEZIONE DI FORMAGGI 1 6

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

SANDWICH ED INSALATE

CLASSIC CLUB SANDWICH* 1 6

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

TERMINUS CLUB SANDWICH 1 6

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

INSALATA VEGETARIANA 1 2

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

INSALATA DI POLLO 1 4

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.*

TO SHARE

Pizza gourmet MONTEROSSO 1 8

Burrata, pomodorini confit e acciughe di Monterosso.

Pizza gourmet BLACK ANGUS 1 8

Bresaola di Black Angus, mozzarella di bufala e zabaione salato.

Pizza gourmet SPADA 1 8

Carpaccio di pesce spada affumicato, formaggio fresco, avocado e semi di chia.

PETIT PAINS 1 4

Girello C.B.T., misticanza, salsa allo yogurt e fondo bruno (3 pz)

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	2.5
Tè freddo	6
Soft drink	6
Succhi di frutta Bio	6

BOLLICINE

Zanotto, Valdobbiadene Prosecco	A 7 r 30
Ricci Curbastro, Franciacorta Brut	A 8 r 36
Cà del Bosco, Cuvée Prestige Franciacorta	r 40
Ricci Curbastro, Franciacorta Pas Dosé	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

Livio Felluga, Sharis	A 7 r 30
Lambruschi, Vermentino, Costa Marina	A 7 r 30
St. Michael-Eppan, Pinot Grigio	A 8 r 32
Ca Du Ferrà, Cinque Terre, Luccicante	A 8 r 32
Ca Du Ferrà, Rosè, Magia di Rosa	A 8 r 32
La Torre, Cinque Terre	A 9 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	6
Menabrea 33 cl	6
Birra del territorio 33 cl	8

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