

TERMINUS

C A F É

COCKTAIL BAR

BISTROT

LE PROPOSTE BISTROT

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 16

Culatello di Zibello DOP e Giardiniera *homemade*.⁹

TARTARE DI SALMONE 16

Tartare di salmone marinato agli agrumi,
salsa di avocado e lime, Teriyaki.^{1/4}

PARMIGIANA DI MELANZANE 14

Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro San Marzano, straciatella
Pugliese IGP e ricotta salata.⁷

TARTARE DI FASSONA 18

Tartare di Fassona "La Granda" con uovo, capperi, acciuga,
cipolla caramellata e senape.^{3/10}

TORTELLO DI BURRATA 16

Tortello di burrata fatto a mano, salsa di pomodori datterini
e polvere di olive taggiasche.^{1/5}

LINGUINE ALLE VONGOLE 18

Linguine alle vongole con bottarga di muggine.^{1/4/14}

SPAGHETTI AI GAMBERI 18

Spaghetti con tartare di gambero rosso e la sua *bisque*.^{1/2/9}

TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA 16

Tagliatelle all'uovo fatte a mano al ragù bianco d'anatra.^{1/5/9}

ENTRECÔTE 23

Entrecôte di Scottona Irlandese alla griglia 250 gr
servito con patate al forno.¹

POLPO FRITTO 21

Polpo fritto, radicchio al forno al balsamico e pomodorini confit.^{8/14}

PESCATO DEL GIORNO 21

Pescato del giorno con verdure di stagione.⁴

RIBS DI MAIALE 21

Costine di maiale *CBT* in salsa Teriyaki servite con
coleslaw salad (cavolo cappuccio, carote, yogurt, senape, aceto).^{6/7/10}

Servizio e coperto Euro 2,5

* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto di alta qualità surgelato
o congelato all'origine

SANDWICH ED INSALATE

CLASSIC CLUB SANDWICH 18

Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro,
uova, lattuga e petto di pollo.^{1/3/6/7/8}

CHEESEBURGER 21

Bun al latte, burger di Angus 200 gr, bacon, formaggio, misticanza,
pomodoro e maionese servito con patate alla contadina.^{1/3/6/7/8}
(Disponibile con plant-based burger su richiesta)

INSALATA DI POLLO 16

Misticanza con pollo, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit,
bacon croccante e vinaigrette al miele.⁷

INSALATA VEGETARIANA 14

Misticanza con arancia, sedano, noci caramellate, avocado,
semi di chia e citronette agli agrumi.^{8/9}

PIZZE GOURMET

MONTEROSSO 18

Burrata, pomodorini confit e acciughe di Monterosso.^{1/3/4/6/7/8/11/10}

BRIE E CRUDO 18

Brie, prosciutto crudo San Daniele 25 mesi.^{1/3/4/6/7/8/11/10}

LIGURE 18

Stracchino, pesto e fagiolini.^{1/3/4/6/7/8/11/10}

DESSERT

TIRAMISU' 7

Savoardi, caffè della moka, marsala all'uovo,
crema al mascarpone e cacao.^{1/3/7/12}

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE 7

Mousse di cioccolato fondente 70% all'arancia,
con pepite di cioccolato e arancia candita.^{3/7}

STRUDEL CON GELATO 8

Strudel di mele e pere, servito con gelato alla crema.^{1/5/7}

GELATO 7

Gelato alla crema, crumble croccante e salsa al caramello salato.^{1/3/7}

SCIACCHETRA' E CANESTRELLI 10

Sciacchetrà 40 ml e canestrelli della tradizione.^{1/3/7/8}