

LE PROPOSTE BISTROT

VERDE SEPIA 14

Seppioline scottate, vellutata di piselli e i suoi baccelli, petali di cipolla rossa di Tropea e tuille del loro nero.

NATO CON LA CAMICIA 16

Uovo pochè su spuma di patate, asparagi, salsa dolce allo scalogno e lamelle di tartufo nero.

TARTARE DI FASSONA "La Granda" 16

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

RIVOLUZIONE CAPRESE 15

Cappellacci di bufala serviti con acqua di pomodorini, la loro cialda croccante e punti di basilico.

CACIO E PEPE D'ESTATE 15

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

ENTRECOTE 18

Entrecôte di manzo alla griglia, patate tornite, indivia belga brasata e riduzione di vino rosso al pepe lungo di Java.

PESCATO D'ESTATE 17

Pescato del giorno, verdure di stagione, maionese d'ostrica.

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.

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.*

TO SHARE

Pizza gourmet MONTEROSSO 14

Burrata, pomodorini confit e acciughe di Monterosso.

Pizza gourmet BLACK ANGUS 14

Zabaione salato, mozzarella di bufala e bresaola di Black Angus.

Pizza gourmet SPADA 14

Carpaccio di pesce spada affumicato, cubetti di mela verde, gel al passion fruit.

TRIS DI TARTARE 14

Tonno e avocado – Branzino, mela verde e pinoli – Ricciola, papaya e pistacchi.

MINI TACOS 14

Selezione di tre mini tacos assortiti alla moda dello chef.

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.

TERMINUS
CAFÉ

COCKTAIL BAR
BISTROT

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

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	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