

# TERMINUS

## CAFÉ

### SANDWICH ED INSALATE

#### CLASSIC CLUB SANDWICH

Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova, lattuga e petto di pollo. <sup>1, 3, 12</sup>

12

#### TERMINUS CLUB SANDWICH

Triplo strato di pane in cassetta tostato con tartare di salmone affumicato, maionese al lime, formaggio fresco, cetriolo, menta e avocado. <sup>1, 3, 4, 7</sup>

14

#### TERMINUS SALAD

Burrata, pomodorini confit, acciughe di Monterosso e basilico. <sup>4, 7</sup>

13

#### INSALATA VEGETARIANA

Misticanza con arancia, sedano, noci caramellate, avocado e semi di chia. <sup>8, 9</sup>

12

#### INSALATA DI POLLO


Misticanza con pollo, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit e bacon croccante. <sup>7, 12</sup>

12

#### SELEZIONE DI FORMAGGI

Degustazione di 5 formaggi del caseificio Capriz serviti con dolci contrasti. <sup>1, 7</sup>

15

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

### DESSERT

#### BOCCONCINI MIX DAI DAI

Alla panna, ai pinoli e al cioccolato. <sup>7, 8</sup>

5

#### CROSTATINA

Alla confettura di albicocca o di frutti di bosco. <sup>1, 3, 7</sup>

5

#### INSALATA DI FRUTTA FRESCA

5

### SPECIALITÀ

#### CEVICHE DI SALMONE

Ceviche di salmone e avocado con leche de tigre.

14

#### TERMINUS POKE

Riso, salmone, edamame, insalata di sedano e arancia, avocado e mandorle. <sup>4, 6, 8, 9</sup>

14

#### PANIGAZZI AL PESTO


Panigazzi di Castelnuovo Magra conditi con pesto ligure.

10

#### UOVO 68

Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta e bacon croccante. <sup>3, 7, 12</sup>

12

 *Proposta vegetariana su ordinazione: riso, ceci, edamame, insalata di sedano e arancia, avocado e mandorle.*

### IN UN SOLO BOCCONE

#### TARTARE DI FASSONA

1. Avvolta da granella di pistacchio con formaggio fresco, pomodoro confit e polvere di capperi. <sup>7, 8</sup>
2. Avvolta da granella di mandorle con burrata e acciuga di Monterosso. <sup>4, 7, 8</sup>
3. Avvolta da granella di mandorle con taleggio della Val di Vara e mamellata di peperoni. <sup>7, 8</sup>
4. Avvolta da semi di chia con avocado e mandorla. <sup>8</sup>

1x

4x

8x

2,5

8

14

#### Legenda degli allergeni

**1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.** **3. Uova e prodotti a base di uova.** **4. Pesce e prodotti a base di pesce.** **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.** **6. Soia e prodotti a base di soia.** **7. Latte e prodotti a base di latte.** **8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. **9. Sedano e prodotti a base di sedano.** **10. Senape e prodotti a base di senape.** **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.** **13. Lupini e prodotti a base di lupini.** **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

# TERMINUS

## CAFÉ

### CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,2
Caffè decaffeinato	1,5
Caffè d'orzo	1,5
Ginseng	1,5
Cappuccino	1,8
Latte macchiato	1,8
Caffè americano	2
Cioccolata calda	3
Tè e infusi serviti con piccola pasticceria	5

### BEVANDE

Acqua naturale 75 cl	1,5
Acqua gassata 75 cl	1,5
Tè freddo	3
Soft drink	4
Succhi di frutta Bio	4

### TOAST

Classic Toast ( <i>Prosciutto cotto e formaggio</i> )	5
Terminus Toast ( <i>Prosciutto cotto, formaggio, burro, limone e tabasco</i> )	6

### SPREMUTE

Spremuta d'arancia	4
Spremuta di pompelmo rosa	4

### BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Zanotto, Valdobbiadene Prosecco	7	30
Contadi Castaldi, Franciacorta Brut	9	40
Contadi Castaldi, Franciacorta Saten		50
Contadi Castaldi, Franciacorta Brut, Magnum		75
Taittinger, Champagne Brut		86
Ruinart, Champagne Blanc de Blancs		110

### VINI BIANCHI

Cantina Cinque Terre, Cinque Terre	7	30
Terenzuola, Vermentino, Fosso di Corsano	7	30
Lambruschi, Vermentino, Costa Marina	8	34

### VINI ROSSI

Lornano, Chianti Classico	7	30
Tramin, Pinot Nero	7	30
Terenzuola, Canaiolo, Merla della Miniera	8	34
Lornano, Chianti Riserva, Le Bandite		40
Antinori, Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne		80

### BIRRE

Ichnusa non filtrata 33 cl		5
Menabrea 33 cl		5
Birra del territorio 33 cl		6