

BAR DELLE TERME

# Menu di Capodanno 2024

Calice di Benvenuto  
Welcome Toast

## Antipasti / Starters

Tartare di tonno con caviale di frutto della passione e chips di lime  
*Tuna tartare with passion fruit caviar and lime chips*

\* \*

Quaglie in due gusti con maionese di carote e suo estratto  
*Two ways quails with carrot mayonnaise and its extract*

## Primi piatti / First Courses

Bottoni ripieno di granchio reale con coulis di pomodoro ed erba cipollina  
*Ravioli stuffed with crab meat and tomato with chives coulis*

\* \*

Riso acquarello mantecato con crema di piselli e spuma di stracciatella e tartufo nero  
*Acquarello Risotto with peas cream and stracciatella foam with black truffle rain*

## Secondo Piatto / Main Course

Filetto di vitello e sua jus con scaloppa di Foie Gras, crema di rutabaga e  
millefoglie di patate

*Veal Filet and its jus, with foie gras, rutabaga and potato millefeuille*

## Dessert

Bavarese allo champagne e vaniglia profumata all'acqua di rose, biscuit al  
cioccolato fondente, gelè di frutti rossi croccante al pistacchio

*Champagne Bavarian cream with vanilla scented with rose water, dark  
chocolate biscuit, and a crunchy red fruit gelée with pistachio*

€ 180 a persona acqua e caffè inclusi (bevande escluse)  
€ 180 per person, water and coffee included (beverage not included)

Albergo Terminus | Lungo Lario Trieste 14 | 22100 COMO | tel. +39 031 329111

TERMINUS  
LAGO DI COMO

★★★★