

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 straciatella e tartufo nero
Acquarello Risotto with peas cream and straciatella 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

★★★★