

BAR DELLE TERME

# Menu di Natale 2024

## Antipasti / Starters

Mousse ai funghi porcini su nido di pasta kataifi e porcini fritti  
Porcini mushroom mousse on pasta kataifi nest and fried Porcini

\*\*

Sgombro marinato al carpione con insalatina di puntarelle  
Marinated mackerel with of chicory salad

## Primo piatto / First Course

Cappellacci ripieni di faraona con fonduta di robiola e suo estratto  
Cappellacci "Ravioli" stuffed with Guinea-fowl with robiola cheese  
fondue and its extract

## Secondo piatto / Main Course

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura e leggermente  
scottato con purea di rape e jus

Beef cheek cooked at low temperature and lightly seared  
with turnip puree and jus

## Desserts

Mousse al prosecco, biscuit alla vaniglia, cremoso sì frutti rossi,  
bavarese alla vaniglia croccante alla nocciola  
Prosecco mousse, vanilla biscuit, creamy red fruit, vanilla Bavarian  
cream with crunchy hazelnut

\*\*

Panettone / Pandoro

€ 90 a persona acqua e caffè inclusi (bevande escluse)  
€ 90 per person water and coffee (beverage not included)

---

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

TERMINUS  
LAGO DI COMO

★★★★