

T E R R A Z Z A
OLMO

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

LUNCH 12.00 - 14.30 | 12PM - 2.30PM
DINNER 18.30 - 22.00 | 6.30PM - 10PM

ANTIPASTI | STARTERS

DALLA VETRINA DEL CRUDO (b,d,n)

RAW SEAFOOD SELECTION

Ostriche Gillardeau <i>Gillardeau oysters</i>	6
Ostiche Irlanda <i>Irish oysters</i>	6,50
Scampi <i>Shrimp</i>	8
Gamberi rossi di Mazara del Vallo* <i>Red prawns from Mazara del Vallo</i>	8
Tagliatelle di seppie* <i>Cuttlefish tagliatelle</i>	8
Sashimi di pesce fresco <i>Fresh fish sashimi</i>	8
Tartare di salmone <i>Salmon tartare</i>	6,50

ANTIPASTI | STARTERS

Pane* burro e acciughe del Cantabrico (a,d,g) <i>Bread, butter and Cantabrian anchovies</i>	18
Zuppetta di ceci e calamaretti spillo* con lardo croccante (n) <i>Chickpea soup with baby squid and crispy lardo</i>	22
Tartare di manzo, bagna cauda e radicchio marinato (d,g,l) <i>Beef tartare, bagna cauda and marinated radicchio</i>	24
Crudo Riserva 24 mesi Marco d'Oggiono con focaccina pugliese* (a) <i>24-month-aged cured ham "Marco d'Oggiono"</i> <i>with Apulian focaccia</i>	25
Carciofo CBT spuma di barbabietola, spugna di broccolo e pop corn di amaranto (a,c,g) <i>Sous-vide artichoke, beetroot mousse,</i> <i>broccoli sponge and amaranth popcorn</i>	18
Burratina con insalata di puntarelle e vele di pane di segale (a,d,g) <i>Burratina with chicory salad and rye bread crisps</i>	18
Pappa al pomodoro - tipica zuppa di pane e pomodoro (a) <i>Typical Italian bread and tomato soup</i>	15

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

**Spaghetti* Senatore Cappelli vongole
e bottarga di Muggine** (a,d,n) **30**
*Senatore Cappelli spaghetti with clams
and grey mullet bottarga*

Riso carnaroli Riserva S. Massimo tra crudo* e cotto* (b,d,n) **36**
*Carnaroli rice from Riserva San Massimo
with raw and cooked fish*

**Raviolo gamberi e burrata
con bisque di crostacei e asparagi croccanti** (a,b,c,g) **28**
*Prawn and burrata raviolo
with shellfish bisque and crunchy asparagus*

**Orecchiette* al pomodoro Rosso Gargano
con polpettine e Caciocavallo IGP** (a,c,g) **25**
*Orecchiette with Rosso Gargano tomato sauce,
meatballs and Caciocavallo IGP*

**Fricelli* integrali Senatore Cappelli,
fave e fagiolini con burro montato, timo,
limone e croccante di Pecorino Romano DOP** (a,g) **25**
*Wholemeal fricelli Senatore Cappelli with fava beans
and green beans, whipped butter, thyme,
lemon and crispy Pecorino Romano DOP*

**Tagliolini* al Lavarello,
peperoncino e finocchietto selvatico** (a,c,d) **25**
Tagliolini with European whitefish, chili and wild fennel

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Fritto misto* di calamari, gamberi e alici con maionese alla segrigiola (a,b,c,d,n) <i>Mixed fried seafood (calamari, prawns, anchovies)</i> <i>with segrigiola mayonnaise</i>	30
Darna di ricciola in panure di friscus con purea alla cipolla rossa nel mosto cotto (a,d,g,l) <i>Amberjack steak in “friscus” breading</i> <i>with red onion purée in cooked must</i>	30
Tagliata di Angus, cardoncelli* e patate spadellati <i>Sliced Angus beef with cardoncelli mushrooms</i> <i>and sautéed potatoes</i>	30
Carrè d’agnello* CBT, crema di piselli*, cipollotto in agrodolce (l) <i>Sous-vide rack of lamb with pea cream</i> <i>and sweet-and-sour spring onion</i>	35
Crema di cicerchie e cicoria spadellata <i>Grass pea cream with sautéed chicory</i>	25
Pescato del giorno con verdure alla griglia e patate (d) <i>Catch of the day with grilled vegetables and potatoes</i>	35

DOLCI | DESSERTS

Quando la meringa incontra le fragole (a,c,e,f,g,h,l)

12

Una delicata meringa croccante accompagnata da una fresca chantilly alla vaniglia, coulis di fragole, fragole fresche e gelato alla fragola.

When meringue meets strawberries
A delicate, crunchy meringue served with fresh vanilla chantilly, strawberry coulis, fresh strawberries and strawberry ice cream.

Tiramisù (a,c,e,f,g,h,l)

12

Il classico intramontabile tiramisù, con strati di savoiardi imbevuti nel caffè, una vellutata crema al mascarpone e una spolverata di cacao amaro su una cialda croccante di cioccolato fondente.

Tiramisù
The timeless classic: layers of ladyfingers soaked in coffee, velvety mascarpone cream, and a dusting of bitter cocoa on a crunchy dark chocolate wafer.

Freschezza di limone (a,c,e,f,g,h,l)

12

Un delicato guscio di frolla che racchiude una marmellata di limone dal sapore intenso, una crema al limone fresca e avvolgente, e una soffice nuvola di falsa meringa al limone.

Lemon freshness
A delicate short crust shell filled with intense lemon marmalade, refreshing lemon cream, and a soft cloud of lemon-flavored faux meringue.

Profiterole (a,c,e,f,g,h,l)

12

Delizioso bigné farcito con una crema alla nocciola e pralinato, ricoperti da una golosa salsa al cioccolato fondente.

Profiterole
Delicious cream puffs filled with hazelnut praline cream, topped with rich dark chocolate sauce.

Piccole delizie di confetteria

6

Petit confectionery delights

Macedonia di frutta

10

Fresh fruit salad

GELATI | ICE CREAM

Coppa gelato 3 gusti (a,c,e,f,g,h,k)

12

Un'esplosione di sapori autentici e raffinati, creati per soddisfare ogni palato.

I nostri gelati artigianali combinano la tradizione con ingredienti di alta qualità, dando vita a gusti unici e indimenticabili.

Mandorla e arancio

Almonds and orange

Nocciola Piemonte IGP

Hazelnut from Piemonte IGP

Cioccolato fondente monorigine

70% Santo Domingo

Single-origin dark chocolate

70% from Santo Domingo

Pistacchio al sale di Cervia

Pistachio with Cervia salt

Crema

Cream

Fragola

Strawberry

Limone

Lemon

DRINK

ACQUA | WATER

Acqua minerale chiaraella 0,75cl naturale e gassata <i>Still water and Sparkling water</i>	6
--	---

BIBITE | SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Acqua Tonica	6
Ginger Beer, Ginger Ale, Limonata, Aranciata, Crodino e Sanbitter	6
Succhi di frutta Plose <i>Plose Fruit Juices</i>	6
The freddo Plose (pesca e Limone) <i>Plose Iced Tea (Peach or Lemon)</i>	6
Spremuta di arance fresca <i>Fresh orange juice</i>	7

BIRRA | BEER

IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED</i>	
Ichnusa non filtrata 33cl	8
Heineken 00 33cl	7
ALLA SPINA <i>DRAFT BEER</i>	
Moretti baffo d'oro 50cl	9
Moretti baffo d'oro 25cl	7

DRINK

CLASSICI

Americano 16

Bitter Campari, Vermouth rosso, soda

Bitter Campari, red Vermouth, soda

Negroni 16

Bitter Campari, Vermouth rosso, gin

Bitter Campari, red Vermouth, gin

Gin Tonic 16

Gin, Fever Tree classiche o aromatizzate

Gin, Fever Tree tonic water classic or flavoured

Moscow Mule 16

Vodka, Ginger Beer, lime

Vodka, Ginger Beer, lime

Cosmopolitan 16

Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di mirtillo rosso

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Manhattan 16

Rye Whisky, Vermouth rosso, Angostura

Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura

Mojito 16

Rum Bianco, zucchero di canna, menta, lime, soda

White rum, brozen sugar, mint, lime, soda

Old Fashioned 16

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, zolletta di zucchero, soda, scorza d'arancia

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, sugar cubes, soda water, orange peel

Cocktail Champagne 24

Champagne, Cognac, Angostura

Martini Cocktail 18

Gin, Noilly-Prat Vermouth, oliva, scorza di limone

Gin, Noilly-Prat Vermouth, olive, lemon peel

Bloody Mary 16

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire,

tabasco, sale, pepe

Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

Espresso Martini 16

Vodka, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero

Vodka, coffee liquor, espresso, sugar syrup

Mimosa Champagne 24

Spremuta di arancia, Champagne

Orange juice, Champagne

Rossini Champagne 24

Purea di fragole, Champagne

Strawberry puree, Champagne

DRINK

SPRITZ

Aperol Spritz	14
<i>Aperol, Prosecco, soda</i>	
Campari Spritz	14
<i>Campari, Prosecco, soda</i>	
Limoncello Spritz	14
<i>Limoncello, Prosecco, soda</i>	
Cynar Spritz	14
<i>Cynar, Prosecco, soda</i>	
St.Germain Spritz	14
<i>St.Germain, Prosecco, soda</i>	

ANALCOLICI | ALCOOL FREE COCKTAILS

GaribaldiNO	12
<i>Spremuta di arancia, Sanbitter</i>	
<i>Orange juice, Sanbitter</i>	
Virgin Mojito	12
<i>Succo di limone, Zucchero, Ginger Ale, Soda, Menta, Lime</i>	
<i>Lemon juice, sugar, ginger ale, soda, mint, lime</i>	

AMARI E LIQUORI | BITTERS AND SPIRITS

Amari	da/from	6
Limoncello	da/from	6
Grappa	da/from	7
Vermut	da/from	7
Vodka	da/from	8,5
Gin	da/from	8,5
Rum	da/from	10
Tequila	da/from	10
Whiskey e bourbon	da/from	16
Cognac	da/from	16

ALLERGENI | ALLERGENS

Tutti gli alimenti serviti a **Terrazza Olmo** sono prodotti, trasportati o conservati in luoghi che utilizzano o che possono contenere tracce dei seguenti allergeni:

A Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
B Crostacei e prodotti a base di crostacei; **C Uova** e prodotti a base di uova;
D Pesce e prodotti a base di pesce; **E Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
F Soia e prodotti a base di soia; **G Latte** e prodotti a base di latte;
H Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia); **I Sedano** e prodotti a base di sedano;
L Senape e prodotti a base di senape; **M Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo;
N Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; **O Lupini** e prodotti a base di lupini;
O Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Pertanto la contaminazione o la presenza di tracce non possono essere escluse in nessuna delle seguenti preparazioni anche se l'allergene non è contenuto all'interno degli ingredienti della ricetta.

Informazioni dettagliate riguardanti i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili consultando il cartello unico degli ingredienti.

Alcuni ingredienti potrebbero essere abbattuti termicamente all'origine.

I piatti potrebbero contenere o venire a contatto con allergeni durante la preparazione.

Per qualsiasi approfondimento invitiamo a rivolgersi allo staff.

All the food served at **Terrazza Olmo** is produced, transported, or stored in facilities that use or may contain traces of the following allergens:

A Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut);
B Crustaceans and crustacean-based products; **C Eggs** and egg-based products;
D Fish and fish-based products; **E Peanuts** and peanut-based products;
F Soy and soy-based products; **G Milk** and milk-based products;
H Tree nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts); **I Celery** and celery-based products;
L Mustard and mustard-based products; **M sesame** seeds and sesame-based products;
N Sulphites in concentrations above 10 mg/kg; **O Lupins** and lupin-based products;
P Molluscs and mollusc-based products.

Therefore, contamination or the presence of traces cannot be excluded in any of the following preparations, even if the allergen is not included among the recipe's ingredients.

Detailed information regarding products that may cause allergies or intolerances is available by consulting the comprehensive ingredient board. Some ingredients may be blast chilled at the source.

Dishes may contain or come into contact with allergens during preparation. For any further information, we invite you to contact the staff.

Coperto
Cover charge

3,5€

T E R R A Z Z A
OLMO
— LAGO DI COMO —
Ristorante - Cocktail Bar

www.terrazzaolmo.com