

T E R R A Z Z A
O L M O

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

LUNCH 12.00 - 14.30 | 12PM - 2.30PM

DINNER 18.30 - 22.00 | 6.30PM - 10PM

ANTIPASTI | STARTERS

Crudo di Pesce (b,d,l,n) 55 ostrica, scampo, gambero rosso, carpaccio, tartare, tagliatella di seppie <i>Raw fish platter: selection of one oyster, one langoustine, one red prawn, fish carpaccio, fish tartare, cuttlefish tagliatelle</i>
Ostriche / Oysters (b,d,l,n) cad 6
Gamberi / Prawns (b,d,l,n) cad 6
Scampi / Langoustines (b,d,l,n) cad 8
Caviale Siberiano 10g servito con blinis di nostra produzione, panna acida ed erba cipollina (c,d,g) 48 <i>Siberian caviar 10gr served with homemade blinis and lemon and chives flavoured sour cream</i>
Osetra Caviar 10g servito con blinis di nostra produzione, panna acida ed erba cipollina (c,d,g) 63 <i>Osetra caviar 10gr served with homemade blinis and lemon and chives flavoured sour cream</i>
Pane tostato, burro francese leggermente salato e acciughe del Cantabrico (a,d,g) 18 <i>Toast Bread, lightly salted French butter and Cantabrian Sea anchovies</i>
Polpo croccante, hummus, piccadilly confit e paprika affumicata (d,n) 24 <i>Roasted octopus with hummus, piccadilly confit and smoked paprika</i>
Guazzetto di calamari con crostone di pane all'aglio (a,d,n) 22 <i>Squid, tomato and basil stew with artisan garlic bread</i>
Burrata, pomodoro arrostito, olive Leccino, acciughe del Cantabrico e olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico (a,g) 18 <i>Burrata cheese with roasted tomato, Leccino olives and Cantabrian Sea anchovies dressed with basil flavored extra virgin olive oil</i>

ANTIPASTI | STARTERS

Parmigiana di melanzane (a,g) 12 <i>Aubergine parmigiana</i>
Frisa di grano duro con tonno di Colimena, datterini, capperi e olive Leccino (a,d,l) 16 <i>Frisa bread topped with Colimena tuna, datterini tomatoes, capers and Leccino olives</i>
Frisa di grano duro con stracciatella, datterini, capperi e olive Leccino (a,g,l) 14 <i>Frisa bread with stracciatella cheese, datterini tomatoes, capers and Leccino olives</i>
Tartare di gambero rosso con verdure in pinzimonio (b,d,l,n) 28 <i>Red prawn tartare with thinly sliced carrots, radish and fennel</i>

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, vongole e bottarga di muggine (a,d,g,n) <i>Artisan Spaghetti pasta, garlic, chili peppers, extra virgin olive oil, with claims and bottarga (mullet raw)</i>	28
Fettuccine limone e pepe con bisquè di crostacei e tartare di gamberi rossi (a,b,g,l) <i>Artisan lemon and pepper flavored dough Fettuccine pasta, shellfish bisque and red prawn tartare</i>	26
Fregola con bisque di crostacei, cozze e gamberi (a,b,d,n) <i>Fregola pasta (typical Sardinia pasta), shellfish bisque, mussels and prawns</i>	28
Riso Carnaroli Riserva San Massimo alla pescatora tra cotto e crudo (b,d,g,l,n) <i>Riserva San Massimo Carnaroli risotto with claims, mussels, seared cuttlefish, raw red prawns and tuna tartare</i>	36
Orecchietta con sugo di polpettine e caciocavallo di Grotta al profumo di rosmarino (a,c,g) <i>Artisan Orecchiette pasta with tomato sauce, meatballs and caciocavallo cheese</i>	24
Paccheri baccalà, pomodoro, olive Leccino, capperi e basilico (a,d,l) <i>Paccheri pasta with tomato sauce, salted cod, Leccino olives and capers</i>	24
Ravioli alle melanzane, ricotta e menta al burro d'Alpeggio con limone candito e pomodoro confit (a,c,g) <i>Homemade Ravioli filled with aubergine, ricotta cheese and mint, with fine Alpes butter sauce, candied lemon and tomato confit</i>	22

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Gran fritto di pesce, crostacei e molluschi (a,b,d,g,l,n) <i>Deep fried Pacific Ocean prawns, squids, mullets and sardines platter</i>	32
Branzino spadellato, aglio, olio e rosmarino, il suo fumetto allo zafferano e cavolo Pak Choi (d) <i>Pan fried seabass filet with Pak Choi, garlic, rosemary and saffron sauce</i>	30
Tonno scottato, insalatina di spinacino con citronette e mandorle tostate (d,h,l) <i>Seared tuna steak with baby spinach salad, toasted almonds, lemon and extra virgin olive oil dressing</i>	28
Tagliata di roast-beef Australia con verdure di stagione alla griglia e patate novelle (a,g,k) <i>Rib-Eye Steak with grilled seasonal vegetables and roasted new potatoes</i>	30
Darna di ricciola con crumble di taralli, purea di patate e cipolla rossa essiccata al mosto cotto (a,g,l) <i>Oven baked Amberjack filet with mashed potatoes, grape must stewed red onions topped with taralli bread crumble</i>	28

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù (c,g,h)	12
Cheesecake di burrata con coulis di frutta di stagione (a,c,g) <i>Burrata cheesecake topped seasonal fruit coulis</i>	12
Cre moso di cioccolato e caramello con gelato alle noci Pecan (a,e,g,h) <i>Chocolate and caramel mousse with artisan Pecans ice-cream</i>	12
Panna cotta alla liquirizia di Calabria, coulis di lamponi e cake al cioccolato (a,g,h) <i>Calabria licorice pannacotta topped with raspberry coulis and chocolate cake</i>	12
Gazpacho di fragole con mousse allo yogurt greco (c,e,g,h) <i>Strawberries gazpacho with greek yoghurt sorbet</i>	12
Carosello di gelati e sorbetti (c,e,g,h) <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	12

I nostri piatti e drinks potrebbero contenere allergeni.
Il cliente è gentilmente pregato di comunicare allo staff eventuali
allergie e intolleranze alimentari.

Per maggiori informazioni sugli allergeni presenti nelle nostre ricette
è possibile consultare il manuale chiedendolo allo staff.

I vini al bicchiere e i drinks a base di spumante possono contenere
anidride solforosa.

*Our dishes and our cocktails may contain allergens.
The customer is kindly asked to communicate to our staff allergies and intolerances.
For further information on allergens in our recipes please ask our staff to provide you
the recipes book.
Wines by the glass and drinks based on spumante wine may contain sulfur dioxide.*

Coperto 3
Cover Charge

ALLERGENI | ALLERGENS

- a Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | *Cereals containing gluten and products thereof*
- b Crostacei e relativi prodotti | *Crustaceans and products thereof*
- c Uova e relativi prodotti | *Eggs and products thereof*
- d Pesce e relativi prodotti | *Fish and products thereof*
- e Arachidi e relativi prodotti | *Peanuts and products thereof*
- f Soia e relativi prodotti | *Soybeans and products thereof*
- g Latte e relativi prodotti | *Milk and products thereof*
- h Frutta a Guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci pecan, Noce del Brasile, Noci del Queensland) e relativi prodotti.
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts) and products thereof
- i Sedano e relativi prodotti | *Celery and products thereof*
- j Senape e relativi prodotti | *Mustard and products thereof*
- k Semi di Sesamo e relativi prodotti | *Sesame seeds and products thereof*
- l Diossido di zolfo e solfiti e concentrazioni maggiori di
10 mg/kg o 10mg/litro riportati come SO₂
*Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than
10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂*
- m Lupino e relativi prodotti | *Lupin and products thereof*
- n Molluschi e relativi prodotti | *Molluscs and products thereof*