

T E R R A Z Z A
OLMO

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

LUNCH 12.00 - 14.30 | 12PM - 2.30PM

DINNER 18.00 - 22.00 | 6PM - 10PM

ANTIPASTI | APPETIZERS

Crudo di Pesce (b,d,l,n)	55
ostrica, scampo, gambero rosso, carpaccio, tartare di ricciola, tartufi di mare, tagliatella di seppie	
<i>Mixed Raw fish: oyster, langoustine, red prawn, carpaccio, amberjack tartare, sea truffles, cuttlefish tagliatelle</i>	
<hr/>	
Ostriche / Oysters (b,d,l,n)	cad 6
<hr/>	
Gamberi / Prawns (b,d,l,n)	cad 5
<hr/>	
Scampi / Langoustines (b,d,l,n)	cad 5
<hr/>	
Caviale Siberiano Pisani Dossi 10g	48
servito con blinis, panna acida ed erba cipollina (c,d,g)	
<i>Pisani Dossi Siberian caviar 10g served with blinis, sour cream and chives</i>	
<hr/>	
Osetra Caviar Pisani Dossi 10g	63
servito con blins, panna acida ed erba cipollina (c,d,g)	
<i>Osetra Caviar Pisani Dossi 10g served with blinis, sour cream and chives</i>	
<hr/>	
Pane burro e acciughe del Cantabrico (a,d,g)	18
pane casareccio, burro francese leggermente salato, acciughe del Cantabrico	
<i>Bread, butter and Cantabrian anchovis homemade bread, lightly salted French butter, anchovies from the Cantabrian Seaamberjack</i>	
<hr/>	
Polpo arrostito con variazione	24
di carote di Polignano e cime di rapa (g,l,n)	
<i>Roasted octopus with Polignano carrots and turnip tops</i>	
<hr/>	
Bollito misto di mare	33
con pinzimonio di stagione, limone e prezzemolo (b,d)	
<i>Mixed boiled seafood with seasonal vegetables, lemon and parsley</i>	
<hr/>	
Zuppetta di cozze in crosta di sfoglia, asparagi e finocchietto (a,g,n)	22
<i>Mussel soup in puff pastry crust, asparagus and fennel</i>	
<hr/>	

ANTIPASTI | APPETIZERS

Carpaccio di Chianina leggermente affumicato come una braciola alla barese, fondo di vitello e petali di caciocavallo (a,g) 18
Slightly smoked Chianina carpaccio like a chop “alla barese”, veal stock and caciocavallo cheese

Capocollo di Martina Franca con frutta di stagione 22
Capocollo from Martina Franca with seasonal fruit

Burrata con asparagi, lattuga, tagliata di datterini, olive Leccino, acciughe del Cantabrico e velo di pane casereccio (a,g) 18
Burrata with asparagus, lettuce, datterini tomato slices, Leccino olives, Cantabrian anchovies and veil of homemade bread

Carciofo arrosto con spuma di topinambur, crema di peperoni e menta (g,l) 18
Roasted artichoke with Jerusalem artichoke foam, pepper cream and mint

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con vongole e ricci** (a,d,g,n) 28
*Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper
with clams and sea urchins*
-
- Fettuccine Del Duca al limone e pepe,** 25
crema di crostacei e tartare di gambero rosso (a,b,l)
*Fettuccine Del Duca with lemon and pepper,
cream of shellfish and red prawn tartare*
-
- Carnaroli Riserva San Massimo** 36
alla pescatora tra cotto e crudo (b,d,g,l,n)
*Carnaroli Riserva San Massimo rice “alla pescatora”
between cooked and raw*
-
- Orecchiette con sugo di polpettine e caciocavallo di Grotta** 24
al profumo di rosmarino (a,c,g)
*Orecchiette pasta with meatball sauce
and Grotta caciocavallo cheese with rosemary scent*
-
- Raviolo di ricotta e limone con fave novelle,** 22
zucchine in fiore e pomodoro candito (a,c,g,h)
*Ricotta and lemon ravioli with broad beans,
courgette blossoms and candied tomato*
-

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Gran fritto di pesce crostacei e molluschi (a,b,d,g,l,n)	32
<i>Grand seafood fry with crustaceans and molluscs</i>	
<hr/>	
Merluzzo cotto all'olio con spuma di patate, datterini, foglie di capperi e salicornia (d,g)	28
<i>Cod cooked in oil with potato foam, datterini tomatoes, caper leaves and salicornia</i>	
<hr/>	
Zuppa di pesce di amo deliscata con cous cous di frisella (a,b,d,g,h,i,l,n)	36
<i>Deliscated fish soup with frisella couscous</i>	
<hr/>	
Agnello in crosta di pane con carote baby e porro fondente al burro d'alpeggio (a,g,i)	28
<i>Lamb in bread crust with baby carrots and buttered alpine leek</i>	
<hr/>	
Costata di manzo al taglio con verdure di stagione (g)	al Kg 90
<i>Ribeye steak with seasonal vegetables</i>	
<hr/>	

MENÙ PIZZA

Disponibile da Martedì a Domenica dalle ore 12.00 alle ore 18.00

Available Tuesday through Sunday from 12PM to 6PM

Focaccia Bianca (a)	10
<i>Sale marino e rosmarino / Sea salt and rosemary</i>	
Margherita (a,g)	15
<i>Pomodoro pugliese, basilico, mozzarella fiordilatte di Putignano</i> <i>Apulian tomato, basil, fiordilatte cheese of Putignano</i>	
Marinara (a,d,n)	16
<i>Pomodoro pugliese, aglio, prezzemolo e cozze alla scapece</i> <i>Pugliese tomato, garlic, farsley and mussels in scapece</i>	
Napoli (a,d,g)	18
<i>Pomodoro pugliese, mozzarella, basilico, acciughe, olive e origano</i> <i>Pugliese tomato, mozzarella, basil, anchovies, olives e orega</i>	
Torre Colimena (a,d,g,l)	20
<i>Pomodoro giallo, mozzarella fiordilatte, filetto di tonno in conserva</i> <i>con cipolla essiccata al mosto cotto</i> <i>Yellow tomato, fiordilatte cheese, preserved tuna fillet with cooked mustard dried onion</i>	
Pugliese (a,g)	18
<i>Pomodoro giallo, pomodorini rossi semidry, basilico - fuori cottura: cacioricotta e rucola</i> <i>Yellow tomato, semidry red tomatoes, basil - out of cooking: cacioricotta and arugula</i>	
Martina Franca (a,g)	22
<i>Mozzarella fiordilatte - fuori cottura: capocollo di Martina Franca, lampascioni sott'olio, caciocavallo di Grotta</i> <i>Fiordilatte cheese - out of cooking: capocollo di Martina Franca, lampascioni in oil, Grotta caciocavallo cheese</i>	
Focaccia Crudaiola (a,g)	22
<i>Filetto lardato di Martina Franca, puntarelle in conserva, burrata affumicata, misticanza</i> <i>Larded fillet of Martina Franca, preserved puntarelle, smoked burrata, misticanza</i>	
Puglia Special (a,b,g)	30
<i>Pomodoro giallo - fuori cottura: gambero rosso, limone di Amalfi grattugiato, foglie di capperi</i> <i>Yellow tomato - out of cooking: red shrimp, grated Amalfi lemon, caper leaves</i>	
La Pizzica (a,g)	20
<i>Pomodoro pugliese, mozzarella fiordilatte, salame piccante della Valle di Martina Franca, cardoncelli</i> <i>Pugliese tomato, fiordilatte cheese, salame piccante della Valle di Martina Franca, cardoncelli</i>	
Pizza del Tavoliere (a,g)	20
<i>Mozzarella fiordilatte, cime di rapa AOP, salsiccia di suino nero pugliese</i> <i>Fiordilatte cheese, cime di rapa AOP, pugliese black pig sausage</i>	
La Mortazza (a,g)	27
Mortadella di Bologna IGP, pistacchi verdi di Bronte DOP, mozzarella fiordilatte, basilico pugliese <i>Mortadella di Bologna IGP, bronte DOP green pistachios, fiordilatte cheese, pugliese basil</i>	
Pizza del Giorno / Pizza of the Day (a)	25

Tutte le pizze vengono servite, a fine cottura, con Olio EVO

DOLCI | DESSERT

Tartelletta lemon curd e meringa (a,c,g) <i>Lemon curd tartlet with meringue</i>	12
Tiramisù (c,g,h)	12
Pasticciotto di Terrazza Olmo (a,c,g,h) <i>Pasticciotto Terrazza Olmo style</i>	12
Carpaccio di ananas marinato alle spezie e sorbetto al mango (a,c,g,h) <i>Marinated pineapple carpaccio with spices and mango sorbet</i>	12
Cremoso di cioccolato al caramello con noci Pecan e frutto della passione (a,e,g,h) <i>Caramel chocolate cream with pecan nuts and passion fruit</i>	12
Carosello di gelati e sorbetti (c,e,g,h) <i>Assorted ice creams and sorbets</i>	10
Piccola pasticceria tradizionale pugliese (a,c,e,g,h) <i>Small traditional Apulian pastries</i>	8

I nostri piatti e alcuni drinks potrebbero contenere sostanze allergiche.

L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari.

Per informazioni più dettagliate rispetto a eventuali allergeni presenti nelle nostre ricette è possibile consultare il manuale che vi sarà fornito dal personale in servizio.

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

Our dishes and some cocktails may contain allergic substances.

The consumer is kindly asked to communicate to the dining staff allergies or intolerances. For any information on allergens in our recipes you can consult the appropriate manual that will be provided on request by the staff in service.

Wines by the glass and drinks based on spumante wine may contain sulfur dioxide.

Coperto <i>Cover Charge</i>	3
---------------------------------------	---

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*