

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

— LAGO DI COMO —

Ristorante - Cocktail Bar

SNACK & DRINK

Disponibile dalle 14:30 alle 18:00
Available from 2.30PM to 6PM

SNACK

Burrata, pomodoro arrostito, olive Leccino, acciughe del Cantabrico e olio extravergine di oliva aromatizzato al basilico (a,g) 18
Burrata cheese with roasted tomato, Leccino olives and Cantabrian Sea anchovies dressed with basil flavored extra virgin olive oil

Parmigiana di melanzane (a,g) 12
Aubergine parmigiana

Tartare di gambero rosso con verdure in pinzimonio (b,d,l,n) 28
Red prawn tartare with thinly sliced carrots, radish and fennel

Caesar Salad con pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar (a,c,d,g) 18
Caesar Salad with slow cooked chicken, Parmesan flakes, croutons and Caesar sauce

Salmon Salad con salmone marinato, crostini di pane, pomodori datterini, semi di sesamo, salsa yogurt e spicchi di limone (a,d,g,k) 18
Salmon salad with marinated salmon, croutons, datterino tomatoes, sesame seeds, yogurt sauce and lemon

Tiramisù (c,g,h) 12

Carosello di gelati e sorbetti (c,e,g,h) 12

DRINK

SPRITZ 12

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda

Hugo Spritz

*Sciroppo al sambuco, Prosecco, soda, menta fresca
Elder syrup, Prosecco, soda water, mint leaves*

I CLASSICI / THE CLASSICS 15

Americano

*Bitter Campari, Vermouth rosso, soda
Bitter Campari, red Vermouth, soda*

Negroni

*Bitter Campari, Vermouth rosso, gin
Bitter Campari, red Vermouth, gin*

Gin Tonic

*Gin, Fever Tree classiche o aromatizzate
Gin, Fever Tree tonic water classic or flavoured*

Basil Smash

*Gin, succo di limone, foglie di basilico, sciroppo di zucchero
Gin, lemon juice, basil leaves, sugar syrup*

Moscow Mule

*Vodka, Ginger Beer, lime
Vodka, Ginger Beer, lime*

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, succo di lime,
succo di mirtillo rosso
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice*

Mojito

*Rum bianco, lime, menta, zucchero bianco, soda
White Rum, lime, mint, white sugar, soda water*

Martini Cocktail

*Gin, Noilly-Prat Vermouth, oliva, scorza di limone
Gin, Noilly-Prat Vermouth, olive, lemon peel*

Paloma

*Tequila 100% agave o Mezcal,
estratto di pompelmo rosa, soda
Tequila 100% agave or Mezcal,
pink grapefruit extract, soda water*

DRINK

I CLASSICI / THE CLASSICS 15

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, tabasco, sale, pepe
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Angostura bitter, zolletta di zucchero, soda, scorza d'arancia
Bourbon Whiskey, Angostura bitter, sugar cubes, soda water, orange peel

Boulervardier

Bourbon Whiskey, Bitter Campari, Vermouth rosso
Bourbon Whiskey, Bitter Campari, red Vermouth

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso, sciroppo di zucchero
Vodka, coffee liquor, espresso, sugar syrup

Mai Tai

Rum bianco, Rum scuro, Curacao, orzata, lime
White Rum, dark Rum, Curacao, barley water, lime

ANALCOLICI MOCKTAILS 10

Sunlake

Succo di arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo, concentrato di lampone
Orange juice, lemon juice, sugar syrup, grapefruit soda, raspberry pile

Virgin Mojito

Succo di limone, zucchero, Ginger Ale, soda, menta, lime
Lemon juice, sugar, Ginger Ale, soda water, mint, lime

Chi-NO

Amaro analcolico, sciroppo di zucchero, vaniglia, Ginger Ale
Nonalcoholic bitter, sugar syrup, vanilla, Ginger Ale

Garibaldi-NO

Succo di arancia, sciroppo di agave, San Bitter
Orange juice, agave syrup, San Bitter

APERITIVO DELLA TERRAZZA

Ostrica (b,d,l,n) 6
Oyster

Gambero rosso (b,d,l,n) 6
Red prawn

Scampo (b,d,l,n) 8
Langoustine

Pane tostato, burro francese leggermente salato e acciughe del Cantabrico (a,d,g) 6
Toast Bread, lightly salted French butter and Cantabrian Sea anchovies

Frisa di grano duro con tonno di Colimena, datterini, capperi e olive Leccino (a,d,l) 6
Frisa bread topped with Colimena tuna, datterini tomatoes, capers and Leccino olives

Frisa di grano duro con stracciatella, datterini, capperi e olive Leccino (a,g,l) 6
Frisa bread with stracciatella cheese, datterini tomatoes, capers and Leccino olives

BIRRA | BEER

BIRRE 33 cl | BEERS 33 cl 9

Ichnusa, Becks, Heineken 00

BIRRA ALLA SPINA | DRAFT BEERS

½ Pint 5

1 Pint 8

Menabrea Bionda, Menabrea Rossa

AMARI

AMARI E LIQUORI 6

Vecchio Amaro del Capo, Montenegro, Sambuca Molinari, Limoncello Villa Massa, Jagermeister, Cynar, Amaro Lucano, Fernet Branca, Averna, Amaretto di Saronno, Braulio, Nerizia

AMARI PREMIUM 8

Amaro Amara, Braulio Riserva, Jefferson

GRAPPA 6

Poli Sarpa Oro riserva, Le diciotto lune Marzadro, 903 Barrique Bonaventura, Giovane la Trentina, Grappa di Amarone Barrique Bonollo

VODKA 8

Smirnoff, Stolichnaya, Absolut, Tito's, Moskovskaya

VODKA PREMIUM 10

Potocki, Beluga, Belvedere, Ketel one

GIN 10

Hendrick's, Engine, Portofino dry gin, Bordiga Premium Smoke, Porcelain Shanghai dry gin, Nikka Coffey, Gin Mare, Roku, Nordes Atlantic

TEQUILA 10

Rooster Rojo Blanco, Tapatío Blanco, El Tequileno Platinum Blanco

AMARI

RUM 12

Zacapa 23, Matusalem 7Y, Flor de Cana 4Y extra seco

RUM PREMIUM 18

Hampden Estate OWH 8Y, Neisson Le Rhum 45°, Last Ward 2007 60°, Diplomatico Riserva esclusiva

RUM DELUXE 24

Zacapa XO

WHISKEY 18

Oban, Canadian Club, Jack Daniel's, Bullet Whiskey, Glenfiddich, Glenlivet, Ardbeg, Talisker Storm, Bushmills, Macallan 18yo Double Cask, The Belvenie Doublewood, Signatory Caol Ila, Port Askaig, Mitcher's small batch bourbon, Nikka from the barrel, Yoichi nonage

COGNAC 16

Francois Voyer Champagne, Francois Voyer XO Grand Champagne, Paul Giraud Napoleon

ARMAGNAC 18

Castarede Armagnac Napoleon

ACQUA | WATER

ACQUA MINERALE 6
CHIARELLA 0,75 CL

Naturale o Gasata / Still or Sparkling

BIBITE | SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, 6
Ginger beer Fever Tree, succhi di frutta Plose,
thè alla pesca, thè al limone, Crodino

CAFFETTERIA

Caffè espresso 2,5
Caffè doppio 4
Caffè corretto 3
Caffè shakerato 5
Caffè shakerato con liquore 8
Caffè d'orzo o Ginseng 3
Caffè americano 4
Cappuccino 3,5
Cappuccino con latte vegetale 4
Latte macchiato 4
Affogato al caffè 6
The / tisane 5

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.

ALLERGENI

- 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*