

BISTRO TERME MERANO

Antipasti, Insalate & Taglieri



Insalatona

con pesce spada alla griglia
15
(D)

Insalatona

con burrata pugliese
e perle di aceto balsamico
15
(G,O)

Cavolfiore arrosto

con mandorle in doppia consistenza,
limone ed erbe
13,5
(H)

Calamari scottati

con crema di piselli, menta
e croccante di pane
14,5
(A,D,R)

Arrosto di vitello rosato

con asparagi, salsa tonnata
e pane carasau
14,5
(A,C,D,M)

Tartare di manzo dell'Alto Adige 150g

con asparagi e uovo di quaglia,
burro di panna agra del maso
Knollhof e focaccia integrale
21
(A,C,G,M)

Speck

speck di Tesimo, rafano, cetriolini
15
(G,L,M)

Pasta & Co.



Sedani fatti in casa

al ragù di manzo dell'Alto Adige
13,5
(A,C,G,L)

Maccheroncini fatti in casa

con pesto di coste, fiocchi di
formaggio di capra e crumble
di Schüttelbrot
14,5
(A,C,G,H)

Spaghetti fatti in casa

con coda di rospo, asparagi
e pomodorini
15
(A,C,D,L)

Paccheri fatti in casa

con polpettine di vitello e piselli
15
(A,C,L)

Risotto cremoso

agli asparagi con tagliata di agnello
15
(G)



Lo sapevi?

Locale, consapevole
e curato in ogni dettaglio:
quando possibile
collaboriamo con produttori
e fornitori del nostro territorio
altoatesino.

coperto: 2,00 €

BISTRO TERME MERANO

Business lunch



Da lunedì a venerdì

piatto di pasta* + insalata

0,7 l acqua potabile microfiltrata

*con risotto: + 1,00 €

18



Lo sapevi?

Quando serviamo la nostra pasta fatta in casa, ai fornelli c'è sempre lo Chef Stefano.

La sua base? Farina biologica e uova dell' Eggerhof, preparate con passione e servite con amore!

Secondo



Filetto di orata alla griglia

con rosticciata di verdure e patate

22

(D,G)



La parte più bella?

Con il Biglietto Aperitivo & Terme del nostro shop online ti godi tutto: le piscine e un aperitivo rinfrescante.



Prenota ora! →

coperto: 2,00 €

BISTRO TERME MERANO

Dolci



Tiramisù fatto in casa – il dessert preferito della nostra Selena

6

(A,C,G)

Strudel di mele fatto da Stefano

6

(A,C,H,N)

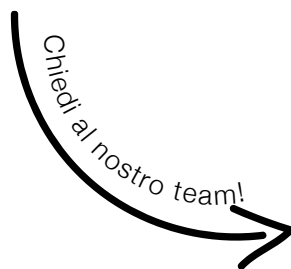
Brownies in stile Terme Merano

8

(A,C,F,G)

Torta del giorno

5



Lo sapevi?

... che alcuni dei nostri piatti sono stati sviluppati in collaborazione con la nostra consulente nutrizionale Paola – leggeri, equilibrati e ideali prima o dopo una giornata alle Terme.