

BISTRO TERME MERANO

Antipasti, Insalate & Taglieri



Insalatona

con code di gamberi alla griglia e ananas fresco

15
(B)

Insalatona

con bocconcini di tacchino alla paprika e cumino e dressing allo yogurt

15
(G)

Mozzarella di bufala (250 g)

con variazione di pomodori e olio al basilico

15
(G)

Cremoso di broccoli affumicati

con trancio di trota iridea alla griglia e gel all'arancia e frutto della passione

14,5
(D,G)

Roastbeef all'inglese

con asparagi e maionese al wasabi

14,5
(F,M)

Tartare di manzo dell'Alto

Adige 150g

con confettura di capperi al limone, burro di panna agra del maso Knollhof e focaccia integrale

21
(A,C,G,M,O)

Speck

speck di Tesimo, rafano, cetriolini

15
(G,L,M)

Pasta & Co.



Tagliatelle fatte in casa

al ragù di manzo dell'Alto Adige

13,5
(A,C,G,L)

Paccheri fatti in casa

con crema di zucchine al prezzemolo, formaggio feta e mandorle

14,5
(A,C,G,H)

Spaghetti fatti in casa

con pesce spada, finocchio, bottarga e gel di limone bruciato

15
(A,C,D,L)

Gnocchi di patate

con asparagi verdi, speck di Tesimo croccante e scaglie di Grana Padano

15
(A,C,G)

Risotto cremoso al basilico

con crudità di asparagi e pomodorini marinati

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



Tagliata di petto di pollo da mais

con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e patate arrosto

20

(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)

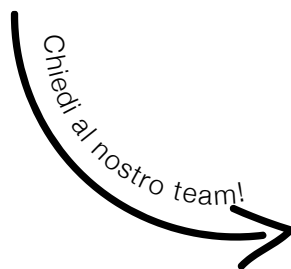
Brownies in stile Terme Merano

8

(A,C,F,G)

Torta del giorno

5



WE LOVE OUR

#local
partners

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.

coperto: 2,00 €