

MENU

taste together



BORMIO
TERME
CHANGE TOGETHER

Seguici sui social



WWW.BORMIOTERME.IT

tabella allergeni alimentari

food allergen table



GLUTINE / GLUTEN (1)

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



CROSTACEI / SHELLFISH (2)

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili



UOVA E DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES (3)

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



PESCE / FISH (4)

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES (5)

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



SOIA / SOY (6)

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



LATTE E DERIVATI / MILK AND DERIVATIVES (7)

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



FRUTTA A GUSCIO / NUTS (8)

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



SEDANO / CELERY (9)

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE / MUSTARD (10)

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SESAMO / SESAME (11)

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES (12)

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, conserve ecc.



LUPINI / LUPIN BEANS (13)

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI / MOLLUSCS (14)

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la spettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.



Servizio e coperto
service charge
1,50€



FREE Wi-Fi
terme2014



Caffè / coffee	1,30€
Caffè con panna / coffee with cream	2,20€
Caffè con gelato / coffee with ice cream	2,60€
Caffè corretto / spiked coffee	1,50€
Caffè decaffeinato / decaf	1,50€
Caffè orzo ginseng piccolo / barley coffee ginseng (small)	1,60€
Caffè orzo ginseng grande / barley coffee ginseng (large)	1,90€
Caffè americano / american coffee	1,90€
Caffè freddo shakerato / iced coffee	4,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino	1,90€
Cappuccino decaffeinato / decaf cappuccino	2,00€
Cappuccino orzo ginseng / barley ginseng cappuccino	2,00€
Latte macchiato / latte macchiato	2,00€
Latte freddo caldo / cold warm milk	1,60€
Ciocolata calda / hot chocolate	4,00€
Ciocolata calda con panna / hot chocolate with cream	4,50€
The e tisane / tea and herbal tea	3,00€
Bombardino	4,00€
Variazione latte di soia / soymilk variation	+0,50€

colazione breakfast



Croissant (1, 3, 5, 7, 8, 11)	1,50€
Fetta di torta / slice of cake (1, 3, 5, 7, 8, 11)	6,00€
Yogurt bianco valtellinese / local white yogurt (7)	 2,50€

centrifughe di frutta fresca fresh fruit juice



Concentrato di salute (arancia, mela, kiwi, zenzero) <i>Healt concentrate</i> (orange, apple, kiwi, ginger)	 8,00€
Dissetante (carota, mela, sedano, zenzero) <i>Refreshing</i> (carrot, apple, celery, ginger) (9)	 8,00€
Vitaminica (arancia, carota, limone) <i>Vitaminic</i> (orange, carrot, lemon)	 8,00€
Dimagrante (ananas, pompelmo rosa, mela verde) <i>Slimming</i> (pineapple, pink grapefruit, green apple)	 8,00€



Bicchiere acqua minerale / glass of water	0,50€
Acqua minerale 0,50l / mineral water 0.50l	1,50€
Acqua minerale 0,75l / mineral water 0.75l	3,00€
Acqua e sciroppo / water and syrup	1,50€
Bibita in bottiglia / bottled drink coca cola coca cola zero lemonada chinotto aranciata amara acqua tonica	3,50€
Bibita in bottiglia pet 0,45l / bottled drink 0,45l coca cola coca cola zero fanta, sprite tè freddo limone tè freddo pesca	4,50€
Aloe vera / aloe vera natural pomegranate Naturale melograno	4,00€
Bibita Powerade	4,00€
Succhi di frutta / fruit juice	3,50€
Succhi di frutta valtellinese km 0 / local fruit juice mirtillo albicocca e lampone blueberry apricot and raspberry	4,00€
Succhi di mela / apple juice	4,00€
Spremuta d'arancio / orange juice	4,50€
Milk shake	6,00€

aperitivi e vini

aperitifs and wines



APERITIVI / APERITIFS

Analcolico della casa / Bormio Terme non-alcoholic drink	6,00€
Alcolico della casa / Bormio Terme alcoholic drink	6,00€
Crodino San Bitter	3,50€
Campari Soda	3,50€
Prosecco DOCG	4,50€
Spritz Hugo	6,00€
Negroni Negroni sbagliato Americano	6,00€

VINI AL BICCHIERE / WINES BY THE GLASS

Vino bianco al bicchiere / glass of white wine Lugana Gewurztraminer Pinot Grigio	4,00€
Vino rosso al bicchiere / glass of red wine Sassella Nino Negri	4,00€
Vino rosso al bicchiere Riserva di Valtellina / glass of Riserva di Valtellina red wine Sassella Le Tense Inferno Mazer	5,00€

birre, cocktail e amari

beers, cocktails and bitters



BIRRA / BEER

Birra Forst piccola alla spina / draft beer (small)	3,00€
Birra Forst media alla spina / draft beer (medium)	5,00€
Birra Weiss / Weiss beer	6,00€
Birra Ichnusa / Ichnusa beer	4,00€
Birra Ichnusa Non Filtrata / Ichnusa Non Filtered beer	5,00€
Birra Corona / Corona beer	4,50€
Birra Artigianale italiana / Craft Italian beer Light Red Bionda Rossa	6,00€

COCKTAILS

Long drinks	6,00€
Gin Tonic Gin Lemon Cuba libre	
Hendrick's Bombay tonic	8,00€

AMARI / BITTERS

Amari / Bitters	3,50€
Braulio Taneda Sambuca Montenegro Vecchia Romagna Bayles	
Amaro Braulio Riserva	4,50€
Grappa Bianca	3,50€
Moscato Prosecco Morbida Prosecco	
Grappa Riserva	4,00€

panini, pizze e focacce



sandwiches, pizza and focaccia

Maxi toast (1, 3, 6, 7, 10)

5,50€

Prosciutto cotto e formaggio / *Ham and Cheese*

Club sandwich (1, 3, 6, 7, 10)

6,50€

Triplo strato con prosciutto cotto, formaggio, insalata, pomodoro e maionese /

Triple layer with ham, cheese, salad, tomato & mayonnaise

Bormio (1, 6, 7, 12)

9,00€

Pane di segale, bresaola della Valtellina, formaggio, funghi porcini e insalata /

Rye bread, Bresaola, Cheese, Porcini Mushrooms and Salad

Focaccia (1, 7)

6,00€

Focaccia, prosciutto cotto, formaggio /

Focaccia, cooked ham, cheese

Crudo (1, 7, 11)

8,00€

pan semino, pomodoro, stracciatella, crudo, insalata /

Seeded bread, tomato, stracciatella, cured ham, lettuce

Trancio di pizza (1, 7)

5,00€

Pizza slice

Il panificio dove acquistiamo il pane avvisa che nel proprio laboratorio sono presenti materie prime con i seguenti allergeni: uova, frutta a guscio e derivati.

The bakery providing bread warns that raw materials with the following allergens are in their laboratories: eggs, nuts and derivatives.

piadine

piadina



Tirolese (1, 6, 7, 10)

9,00€

Speck, gorgonzola, rucola e pomodoro /
Speck, gorgonzola cheese, rocket and tomato

Parma (1, 6, 7, 10)

9,00€

Prosciutto crudo, gorgonzola e rucola /
Prosciutto, gorgonzola cheese and rocket

Punta d'anca (1, 6, 7, 10)

9,00€

Bresaola della Valtellina IGP, Scimudin, lattuga, pomodoro /
Bresaola della Valtellina IGP, Scimudin cheese, lettuce, tomato

Semplice (1, 6, 7)

6,00€

Prosciutto cotto e formaggio / *Ham and cheese*



Possibilità di avere la piadina senza glutine
Gluten-free piadina available upon request

insalate

salads



Valtellina (1, 7, 8, 10, 12)

13,00€

Insalata, bresaola della Valtellina IGP, mandorle, porcini e crostini / *Salad, Bresaola della Valtellina IGP, almonds, porcini mushrooms and fried bread*

Ceasar Salad (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11)

12,00€

Insalata, pollo grigliato, scaglie di grana, crostini e salsa tartara / *Salad, grilled chicken, Grana Padano flakes, fried bread and tartar sauce*

Bresaola della Valtellina carpacciata (7, 12)

13,50€

con rucola, funghi porcini e scaglie di grana / *with rocket, Porcini mushrooms and Grana Padano flakes*

dolci, coppe e sorbetti

desserts, ice cream and sorbets



Tiramisù (1, 3, 7, 12) 	6,00€
Strudel (1, 3, 7, 8) 	6,00€
Torta della Casa (1, 3, 7, 8)  <i>Home-made cake</i>	6,00€
Cheesecake (1, 3, 7, 12) 	6,00€
Sorbetto al Braulio/Taneda/limone (7)  <i>Braulio Taneda Lemon sorbet</i>	6,00€
Coppa Gelato 3 gusti (7)  <i>Ice Cream Cup 3 flavours</i>	5,00€

Le coppe gelato potrebbero presentare come guarnizione biscotti con glutine (1).

Ice cream cups may include cookies on top with gluten (1)



Preparato fresco in casa
Freshly homemade

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINE

Prosecco	18,00€
Lugana	20,00€
Gewurtztraminer	20,00€
Ghibellino Rainoldi	30,00€
Pinot Grigio	24,00€
Sassella Nino Negri	25,00€
Sassella Le Tense	34,00€
Mazer Nino Negri	34,00€
Sassella Nino Negri 0,375l	15,00€
Prugnolo Rainoldi	30,00€
Inferno Rainoldi	30,00€
Ripasso	30,00€
Botonero	30,00€
Teroldego Rotaliano	32,00€