

• EST. 2015 •

ISOLE BORROMEE

IL FORNELLO

Bottega & Cucina



isoleborromee.it
@terreborromeo
#Borromeoexperience

MENU

Un luogo lontano dalla frenesia, dove il tempo è tutto da assaporare. Il nome che abbiamo scelto è un tributo alla tradizione dell'Isola Bella, dove oggi sorge il bistrot infatti, una volta esisteva un antico fornello a legna che sosteneva una vasca in rame colma di acqua e bucce di castagne dove venivano immerse le reti dei pescatori per essere tinte. Qualità e ricerca costituiscono il marchio del bistrot Fornello, Bottega con Cucina: dalla selezione delle materie prime alla cura nella preparazione dei piatti da gustare sulla piacevole terrazza vista lago. Ogni prodotto viene scelto per la passione e l'amore per creare gusti indimenticabili: dagli aceti balsamici di Modena agli oli aromatizzati di Sicilia e Liguria, dalla pasta marchigiana alle conserve ittiche, dai formaggi ossolani alle birre artigianali. Ingredienti e sapori autentici da assaggiare al banco, al tavolo in una ricetta dello chef o da acquistare e portare a casa come ricordo del viaggio.



FREE WI FI

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio).



LA BOTTEGA

Foie-gras d'oca Rouge <i>con pan brioches, vaniglia e cipolle di tropea.</i>	35€
Tartare di pescato del mediterraneo** <i>con perle di aceto balsamico Compagnia del Montale.</i>	30€
Spaghetti al nero di seppia <i>con caviale di ricci di mare, pomodori datterini basilico e agrumi.</i>	36€
Club Sandwich	15€
Degustazione di formaggi del Mottarone	12€
Degustazione di salumi italiani	16€
Caesar Salad **	12€
Uovo pochè, vellutata di carote**, salsina al parmigiano e pepe nero	12€
Carpaccio di manzo Piemontese** e verdure al forno	15€

LA CUCINA

ANTIPASTI

Zuppetta di pesce** e crostoni croccanti	14€
Vitello tonnato**	14€
Parmigiana di melanzane**	12€

PRIMI

Spaghetti alla colatura di alici, bottarga e limone	18€
Tagliatelle cacio e pepe e crema di fave**	15€
Gnocchi di patate alla Sorrentina	15€

SECONDI

Saltimbocca alla romana	22€
Filetto di pescato Mediterraneo** all'acqua pazza	24€
Flan di verdure di stagione**, insalatine e pomodori datterini scottati	16€

DOLCI

Bavarese alla vaniglia e limone	8€
Delizia al limone**	8€
Babà** al Rum, panna e frutta	8€



LE BIBITE

GALVANINA

Genuine fresche e biologiche. Ecco la selezione di prodotti Galvanina per un soft-drinks diverso dal solito.

Aranciata	3€
Limonata	3€
Mandarino	3€
Ginger	3€
Cedrata	3€
Gassosa	3€
Chinotto	3€
Bio cola	3€

IL BAR

Rinfrescanti cocktails per ogni occasione da gustare sulla splendida terrazza del Fornello accompagnati dalle nostre proposte.

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Negroni	10€
Americano	10€
Moscow Mule	10€
Gin Tonic	10€

DALLE CANTINE

Una selezione di vini dai gusti e sentori inimitabili, proposta delle cantine che portano a tavola solo prodotti d'eccellenza.

I BIANCHI FERMI

Villa Margon Trentino Chardonnay <i>Tenute Lunelli</i>	48€
Pietragrande Trentino DOC <i>Tenute Lunelli</i>	22€
Vermentino <i>Bolgheri</i>	31€
Roero Arneis <i>Prunotto</i>	20€

LE BOLLICINE

Perlè millesimato <i>Ferrari</i>	58€
Perlè Rosè <i>Ferrari</i>	77€
Ferrari Maximum Blanc de Blancs <i>Ferrari</i>	45 €
Moscato d'Asti <i>Prunotto</i>	21€
CREDE Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT <i>Bisol</i>	30€



I ROSSI

Carapace Montefalco Sagrantino <i>Tenute Lunelli</i>	48€
Ziggurat Montefalco Rosso DOC <i>Tenute Lunelli</i>	30€
Teuto Toscana IGP <i>Tenute Lunelli</i>	33€
Tignanello Toscana I.G.T. <i>Antinori</i>	108€
Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino <i>Antinori</i>	69€
Marchese Antinori Chianti Classico D.O.C.G. <i>Antinori</i>	66€
Il Bruciato Bolgheri D.O.C. <i>Bolgheri</i>	48€
Occhietti Nebbiolo d'Alba <i>Prunotto</i>	36€
Dolcetto d'Alba <i>Prunotto</i>	25€
Mompertone <i>Prunotto</i>	21€

I VINI AL CALICE

Roero Arneis DOCG <i>Prunotto</i>	7€
Pietragrande <i>Tenute Lunelli</i>	7€
Moscato d'Asti DOC <i>Prunotto</i>	7€
Dolcetto d'Alba DOC <i>Prunotto</i>	8€
Ziggurat Montefalco rosso DOC <i>Tenute Lunelli</i>	10€
Vermentino <i>Bolgheri</i>	10€
Ferrari Maximum Blanc de Blancs <i>Ferrari</i>	10€
CREDE Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT <i>Bisol</i>	6€



LE BIRRE

LE SPEZIATE

La Nora, Spice Beer	6€
Isaac, Witbier	6€
Wayan, Saison	6€

LE PURO MALTO

Leon, Belgian Strong Dark Ale	6€
-------------------------------	----

LE LUPPOLATE

Nazionale, Blonde Ale	6€
Super Bitter, Belgian Strong Amber Ale	6€

I NOSTRI CAFFÈ

Un espresso veloce e cremoso o un caffè mono origine fatto con la moka o l'alambicco? tanti modi differenti per gustare i mille volti di una bevanda che racchiude in un piccolo chicco storie di profumi e aromi.

L'Espresso	2€
------------	----

LA MOKA

La miscela bio <i>Dai caffè che la compongono, coltivati con metodi esclusivamente biologici, fino alla lavorazione e all'insacchettamento con l'amore, l'attenzione e il rispetto che solo un'attività artigianale può garantire.</i>	9€
---	----

Il Guatemala	9€
--------------	----

Con sapori di cacao e frutta essiccata (fichi, prugne, datteri) che si mescolano sapientemente agli speziati di tè, liquirizia e tabacco.

L'India	9€
---------	----

Speziato di robusta consistenza dal sapore corposo col retrogusto delicato, pieno di ricordi dei profumi dell'incenso, del sandalo e talvolta anche del pepe.

L'ALAMBICCO

Il Brasile <i>Dai gusti morbidi e bassissima acidità.</i>	10€
--	-----

Il Colombia <i>Con fragranze di fiori e cereali che sprigiona sentori di pane tostato.</i>	10€
---	-----



() I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

*(**) Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

