



isoleborromee.it
[@terreborromeo](https://www.instagram.com/terreborromeo)
[#Borromeoexperience](https://www.facebook.com/Borromeoexperience)

• EST. 2015 •



ISOLE BORROMEE

IL FORNELLO

Bottega & Cucina

MENU

- V *piatto vegetariano*
- C *piatto adatto ai celiaci*
- L *piatto privo di lattosio*

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).*

() 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.*



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. 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



SECONDI

Tartare di manzo piemontese **** C L** 18€
servita con gazpacho e alici di Cetara

Agnello croccante **** L** 22€
ai pistacchi e mirto, jus alla liquirizia e patate arrosto

Gallinella di mare scottata, **** L** 22€
brodetto di pesce e verdure fresche

Selezione di verdure confit al forno, **** V C** 14€
olio alle erbe e briciole croccanti di pane

DOLCI

Cheesecake al mango e passion fruit **V** 8€

Semifreddo* alle ciliege e meringa croccante **V C** 8€

Piccola Sacher* con scaglie di cioccolato **V** 8€



ANTIPASTI

Degustazione di salumi italiani C L	16€
Pappa al pomodoro V <i>servita con salsa di mozzarella di bufala e basilico</i>	11€
Tartare di pescato del mediterraneo ** C L <i>con gocce di pesto di basilico, composta di limone e polvere di capperi</i>	15€
Verdure dell'orto V C L <i>marinate con spezie ed erbe di campo</i>	10€

PRIMI

Penne saltate L <i>con ragu di pomodori datterini e guancialetto croccante</i>	14€
Vellutata di piselli ** C L <i>guarnita con calameretti spillo scottati, crumble di amaretti e miele all'aglio</i>	12€
Spaghettoni quadrati ** V <i>saltati con coulis di peperoni, terra di olive e scaglie di pecorino dolce</i>	13€
Risotto V <i>mantecato al pecorino e pepe nero</i>	11€



LE BIBITE

GALVANINA

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

Aranciata	4€
Limonata	4€
Mandarino	4€
Ginger	4€
Cedrata	4€
Gassosa	4€
Chinotto	4€
Bio cola	4€

IL BAR

Rinfrescanti cocktail 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€



LE BIRRE

LE SPEZIATE

Nora, Spice Beer 6€

Isaac, White beer 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€



DALLE CANTINE

Da una selezione delle cantine che portano a tavola solo prodotti di eccellenza, ecco una carta con produttori tanto accorati da offrire vini dai gusti e sentori inimitabili...

I BIANCHI FERMI

Villa Margon Trentino Chardonnay <i>Tenute Lunelli</i>	48€
Pietragrande Trentino DOC <i>Tenute Lunelli</i>	22€
Scalabrone rosato DOC <i>Bolgheri</i>	32€
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 blanc <i>Ferrari</i>	45 €
Moscato d'Asti <i>Prunotto</i>	21€
CREDE prosecco superiore D.O.C.G 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 NOSTRI CAFFÈ

Una piccola torrefazione che artigianalmente tosta e confeziona il caffè a mano per regalare sensazioni intense e coinvolgenti. Un espresso veloce e cremoso o un caffè mono origine da assaporare e contemplare; tanti modi differenti per gustare i mille volti di una bevanda che racchiude in un piccolo chicco storie di profumi e aromi di terre lontane

L'Espresso 2€

LA MOKA

Un gesto rituale e tutto italiano quello di preparare il caffè con la moka, che porta a tavola tutta la tradizione

La miscela bio 9€

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

Il Guatemala 9€

Con sapori di cacao e frutta essicata (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

Particolare ed elegante, l'Alambicco produce un caffè ricco di note e dagli aromi intensi ed avvolgenti

Il Brasile 10€

Dai gusti morbidi e bassissima acidità

Il Colombia 10€

Con fragranze di fiori e cereali che sprigiona sentori di pane tostato



