



LA PIRATERA

ISOLA MADRE

MENÙ

- 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.





FREE WI FI



ANTIPASTI

Mozzarella di bufala <i>pomodoro cuore di bue e acciughe del Cantabrico</i>	14€
Flan di carote al cardamomo V C <i>con sedano croccante, pinoli tostatati e cipolle rosse all'agro</i>	12€
Catalana di astice e verdure C L	20€
Steak tartare di manzo Piemontese guarnito	18€
Pappa al pomodoro V <i>con sfilacci di mozzarella di bufala e foglie di basilico</i>	12€
Polpo del Mediterraneo cotto al vapore * C L <i>con scarola saltata e pistacchi</i>	16€

PRIMI PIATTI

Parmigiana di melanzane V	14€
Ravioli di ricotta spinaci e buccia di limoni V <i>con pomodori datterini confit</i>	16€
Rigatoni con bisque, scorfano e rosmarino L	16€
Ravioli ripieni di agnello e timo con carciofi croccanti *	16€
Spaghetti alla carbonara	14€
Fagottino di crespella con zucchine, piselli e spinacini V	12€



SECONDI

Milanese <i>con tartare di cuori di bue e mozzarella fior di latte</i>	18€
Pancetta di maialino ** L <i>a lenta cottura laccata alla birra scura con melanzane affumicate e pomodori al forno e patate arrosto</i>	16€
Tataki di manzo piemontese ** C <i>marinata al sesamo e aceto di riso, guarnita con salsa alle acciughe e fiori di capperi</i>	20€
Filetto di pescato del mediterraneo ** C L <i>all'acqua pazza con erbe di campo, finocchietto selvatico e patate allo zafferano</i>	20€
Filetti di pesce persico <i>al burro e salvia e riso in cagnone</i>	22€
Tartare di melanzane e scamorza affumicata V <i>con misto di pomodori datterini confit all'arancia e cuore di bue con olio e foglie di basilico</i>	12€

DOLCI

Tiramisù	6€
Cremoso al cioccolato <i>con crumble di brutti ma buoni, gelè al caffè espresso</i>	6€
Curd al lampone e meringa cotta	6€



IL BAR ITALIANO

Caffè espresso	2€
Caffè decaffeinato	2€
Ginseng	2€
Caffè espresso con crema di latte	2,5€
Caffè shakerato	5€
Orzo	2€
Caffè americano	3€
Cappuccino	3,5€
Cappuccino no lattosio	3,5€
Cioccolata	3,5€

I DISSETANTI

Succhi di frutta	3,5€
Spremuta di arance	6€



LE NOSTRE 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 blanc <i>Ferrari</i>	45€
Moscato d'Asti <i>Prunotto</i>	21€
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT <i>Bisol</i>	30€
BISOL Superiore di Cartizze DOCG DRY <i>Bisol</i>	45€



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 IGT <i>Antinori</i>	108€
Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino <i>Antinori</i>	69€
Marchese Antinori Chianti Classico DOCG <i>Antinori</i>	66€
Il Bruciato Bolgheri DOC <i>Bolgheri</i>	48€
Occhietti Nebbiolo d'Alba <i>Prunotto</i>	36€
Dolcetto d'Alba <i>Prunotto</i>	25€
Mompertone <i>Prunotto</i>	21€

VINI AL CALICE

verifica la selezione con il nostro personale

a partire da 7€



LE BIRRE

Una selezione di birre artigianali da assaporare in ogni momento della giornata.

LE SPEZiate

La Nora, Spice Beer 6€
Birrificio Baladin

Isaac, Witbier 6€
Birrificio Baladin

Wayan, Saison 6€
Birrificio Baladin

LE PURO MALTO

Leon, Belgian Strong Dark Ale 6€
Birrificio Baladin

LE LUPPOLATE

Nazionale, Blonde Ale 6€
Birrificio Baladin



L'APERITIVO

Rinfrescanti cocktail per ogni occasione da gustare sulla splendida terrazza vista lago, serviti con olive taggiasche, crostini di pane, piccola selezione di assaggi di formaggi e salumi.

Aperol Spritz	10€
Hugo Spritz	10€
Negroni	10€
Americano	10€
Helsinki Mule	10€
Gin tonic	10€

I CONSIGLI PER ACCOMPAGNARE L'APERITIVO

Un assaggio dall'orto <i>Golose verdure in olio extravergine</i>	4€
I gustosi salumi <i>Due assaggi dei prodotti della migliore tradizione norcina italiana</i>	6€
I nostri formaggi <i>Degustazione di formaggi locali</i>	6€







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