

• EST. 2015 •



ISOLE BORROMEE

**IL FORNELLO**

Bottega & Cucina

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.*



**U**n 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 una volta esisteva un antico fornello a legna che sosteneva una vasca in rame colma di acqua e bucce di castagne per la tintura delle reti dei pescatori. 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



## ANTIPASTI

Primo sale rosolato con menta, pomodori e asparagi <b>V C</b>	12€
Tartare di pescato del mediterraneo <b>** C L</b> <i>con gocce di pesto di basilico, composta di limone e polvere di capperi</i>	15€
Pappa al pomodoro <b>V</b> <i>servita con salsa di mozzarella di bufala e basilico</i>	11€
Carciofi rosolati <b>V L</b> <i>con timo, arachidi croccanti e scaglie di Parmigiano</i>	12€

## PRIMI

Penne al ragù di pomodori datterini e guancialetto croccante <b>L</b>	14€
Spaghettoni saltati <b>** V L</b> <i>con coulis di peperoni, terra di olive e scaglie di pecorino dolce</i>	13€
Tagliatelle all'uovo <b>V</b> <i>con capuliatto, basilico, salsa di pomodoro e cuore di bue</i>	13€
Risotto mantecato al pecorino e pepe nero <i>con pancetta di maialino croccante</i>	13€

## SECONDI

Tartare di manzo piemontese <b>** C L</b> <i>servita con gazpacho e alici di Cetara</i>	20€
Agnello croccante ai pistacchi e mirto <b>** L</b> <i>patate arrosto, jus alla liquirizia</i>	22€
Branzino in olio cottura <i>con foglie di limone e verdure fresche croccanti</i>	24€
Gallinella di mare <b>** L</b> <i>scottata, brodetto di pesce e verdure fresche</i>	22€
Insalatina tiepida di seppie, polpo e gamberi <i>con verdure e spinacini novelli</i>	18€



## DOLCI

Bonnet al cioccolato	6€
Cheesecake al mango e frutto della passione	6€
Sorbetto all'ananas con cocco e Rum	6€

## DALLA BOTTEGA

Degustazione di salumi <b>C L</b>	15€
Degustazione di formaggi <b>C V</b>	14€
Degustazione di salumi e formaggi <b>C</b>	16€
Vitello Tonnato <b>L</b>	16€
Soppressata di polpo <b>L</b> <i>con cipolle di Tropea e peperoni al forno</i>	18€
Paté di Fassona al Passito <i>con pan brioches</i>	20€
Giardiniera di verdure <b>C L V</b> <i>con maionese all'arancia ed erbe fresche</i>	12€
Alici, pane e burro	10€



## LE BIBITE

### GALVANINA

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

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



## 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€



## 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€
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€





## 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 disponibilità con il nostro personale.*

a partire da 7€



## 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 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

*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*



## L'APERITIVO

*Rinfrescanti cocktail per ogni occasione da gustare sulla splendida terrazza del Fornello, serviti con olive taggiasche, crostini di pane, piccola selezione di assaggi di formaggi e/o salumi.*

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

### TI CONSIGLIAMO DI 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€





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