



Isola Madre

ISOLE BORROMEE

MENÙ

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.*



I sola Madre paradiso terrestre, alberi dalle foglie d'oro che il sole indorava. Dove ci si aspettava di veder apparire dietro un cespuglio qualche sultano grave e dolce con il suo prezioso yagatan e la veste di seta. È il luogo più voluttuoso che io abbia visto al mondo. La natura incanta con mille seduzioni sconosciute, e ci si sente in uno stato di rara sensualità e raffinatezza. Se durasse a lungo, se ne soffrirebbe, talmente è inconsueto, ma poi ci si abitua e tutto passa come ogni altra cosa.

- *Gustave Flaubert*



FREE WI FI



LA CAFFETTERIA

Dall'espresso al cappuccino, dal succo di frutta alle bibite, un servizio unico in una cornice indimenticabile.

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€
Acqua 50 cl	2€



I CROISSANT

LO SFOGLIATO CLASSICO*

Vuoto	2€
Con marmellata al lampone	3€
Con marmellata alle arance	3€
Con miele millefiori	3€
Con crema alle nocciole	3€

L'INTEGRALE*

Vuoto	2€
Con marmellata al lampone	3€
Con marmellata alle arance	3€
Con miele millefiori	3€

AL PISTACCHIO*

Goloso croissant farcito alla crema di pistacchi	3€
--	----

PAIN AU CHOCOLAT

Farcito con cioccolato fondente	3€
---------------------------------	----



LA NOSTRA SELEZIONE BENESSERE

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

- Royal breakfast 3€
Raffinato, fresco e corposo. Un blend ricco di personalità. Questa miscela di tè nero di Ceylon e Darjelling offre l'energia necessaria per iniziare una indimenticabile giornata alle Isole Borromee.
- Tè Rose Congou 3€
Il Rose Congou è uno dei più famosi tè neri scented alla rosa dal sapore dolce e delicato. Questo tè profumato è ottenuto dalla lavorazione e miscelazione delle foglie di tè nero cinese miscelate con petali di rosa.
- Rooibos all'arancia 3€
Il Rooibos è una bevanda tipica del Sudafrica, dove è considerato da sempre un vero elisir di benessere. Tutte le proprietà del Rooibos, all'aroma di arancia. Ottimo da gustare a colazione per iniziare la giornata con un gusto classico e intramontabile. Può essere bevuto da chiunque in ogni momento perché non contiene teina.

LE SPREMUTE

- Spremuta di arance 6€
Ricca di vitamine, aiuta a dare energia e rafforza il sistema immunitario.
- Spremuta di pompelmi rosa 6€
Ricca di vitamine e sali minerali. Ha proprietà digestive, energetiche e antiossidanti.

- SMOOTHIES 6€
Freschi frullati alla frutta.



UNO SPUNTINO VELOCE

Una selezione di piatti dedicati per un gustoso, veloce e nutriente lunch.

I PANINI

Il prosciutto	7€
<i>Soffice panino all'olio con prosciutto cotto, lattuga, pomodori e toma.</i>	
Il salame	7€
<i>Pane ai 5 cereali con salame e piccoli spicchi di carciofi in olio.</i>	
Il crudo	7€
<i>Pane all'olio con prosciutto crudo di Parma, robiola e foglie di basilico.</i>	
Italian Po-boy	7€
<i>Rosetta farcita con taleggio e bologna.</i>	

I PIÙ SFIZIOSI

Il tostato	6€
<i>Pane bianco in cassetta con spalla cotta e toma.</i>	
Tramezzino ratatouille	7€
<i>Tramezzino a due strati con ricotta, zucchine, melanzane, peperoni e pomodori arrostiti.</i>	
Bagel al salmone marinato	8€
<i>Bagel farcito con salmone marinato agli agrumi, avocado, menta, cetrioli, wasabi e insalate.</i>	
Roastfish Club	8€
<i>Un sandwich con del roastfish di tonno, lattughino, maionese, pomodorini e sedano.</i>	

LA FOCACCIA

Farcita	8€
<i>Con la mortadella.</i>	

LA PIZZA

Trancio di Margherita	6€
<i>Con formaggio e pomodoro.</i>	



LE FRESCHE INSALATE DELL'ORTO

La fresca	7€
<i>Con pomodori, avocado, arance e zucchine.</i>	
L'italiana	8€
<i>Con mozzarella di bufala, basilico, rucola e crostini.</i>	
Nizzarda	8€
<i>Con verdure fresche, tonno, olive e acciughe.</i>	

I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

I formaggi nostrani	13€
<i>Degustazione di formaggi locali.</i>	
I salumi	13€
<i>Degustazione di salumi italiani.</i>	
Il misto	16€
<i>Assaggi di salumi italiani e formaggi locali.</i>	

PER ACCOMPAGNARE L'APERITIVO

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



LA NOSTRA CANTINA

Una selezione di vini dei migliori produttori italiani e delle migliori birre.

I BIANCHI FERMI

Carolus <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	21€
Roero Arneis DOCG <i>Prunotto</i>	16€
Pietragrande <i>Tenute Lunelli</i>	25€
Vermentino <i>Bolgheri</i>	29€

I ROSSI

Primigenia <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	21€
Ziggurat Montefalco rosso DOC <i>Tenute Lunelli</i>	21€
Dolcetto d'Alba DOC <i>Prunotto</i>	25€

LE BOLLICINE

Mia Ida <i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	24€
Ferrari maximum blanc de blanc <i>Ferrari</i>	45€
Moscato d'Asti DOC <i>Prunotto</i>	24€
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT <i>Bisol</i>	30€

I VINI AL CALICE	7€
------------------	----



LE BIRRE

Poretti, 4 luppoli <i>Birrificio Angelo Poretti</i>	4€
Isaac, speziata blanche <i>Birrificio Baladin</i>	6€
La nazionale, luppolata Blonde Ale <i>Birrificio Baladin</i>	6€
Leon, puro malto Belgian Strong Dark Ale <i>Birrificio Baladin</i>	6€

LO SFIZIO DEL GUSTO

Per un aperitivo o per un momento di relax, le nostre proposte dal bar.

ANALCOLICI

Crodino	6€
Succo di pomodoro	6€

ALCOLICI

Aperol Spritz	8€
Gin Tonic	8€
Americano	8€



I DOLCI

I dolci più golosi, fatti con ingredienti semplici e naturali per offrirvi un prodotto genuino e nutriente per ogni momento della giornata.

LE TORTE

La soffice torta di carote e mandorle all'olio di semi di zucca 7€
Nutriente, naturale e leggera. Una torta dal gusto inimitabile.

La classica torta di mele cotta in forno 7€
Dolce e delicata, un piacere da assaporare.

LE CROSTATE

Crostata alla ricotta con chicche di cioccolato 7€
Una fantastica pie con una morbida farcitura di ricotta di ricotta e golose pepite di cioccolato.

La frolla alla marmellata di frutti di bosco 7€
Una classica e intramontabile torta dal sapore di frutti di bosco e biscotto. Una tentazione irresistibile.

I Brownies* 6€
Un classico e goloso dolce al cioccolato.





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