



DELFINO

ISOLA 1791 BELLA

MENU



DELFINO

ISOLA 1791 BELLA

L'Albergo Ristorante Delfino, anticamente foresteria del Palazzo Borromeo e in seguito hotel per i viaggiatori che giungevano sul Lago Maggiore per visitare le isole Borromeo, risale al 1700.

Oggi, dopo anni di abbandono e un lungo lavoro di restauro e riqualificazione viene finalmente riaperto al pubblico, inserendosi nel progetto di far rivivere l'antico borgo dell'Isola Bella.

The Hotel Restaurant Delfino, formerly the guest quarters of Palazzo Borromeo and later a hotel for travelers who came to Lake Maggiore to visit the islands, dates back to 1700.

Today, after years of neglect and a long restoration and redevelopment process, it has finally reopened to the public as part of the project to revive the ancient village of Isola Bella.



BEVANDE CALDE / *Hot drinks*

ESPRESSO / <i>ESPRESSO</i> Orzo, Deca, Ginseng	2
Caffè americano / <i>American coffee</i>	3
Thè / <i>Tea</i>	3,5
Cioccolata / <i>Hot chocolate</i>	3,5
Cappuccino (con o senza lattosio) / <i>Cappuccino (also lactose free)</i>	3,5
Latte macchiato (con o senza lattosio) / <i>Latte macchiato (also lactose free)</i>	3,5

BEVANDE FREDDE / *Cold drinks*

LE CLASSICHE IN LATTINA / <i>CANNED SOFT DRINKS</i> Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Schweppes Tonica	4
LE BIBITE BY GALVANINA / <i>GALVANINA DRINKS</i> Aranciata, Limonata, Mandarino, Ginger, Cedrata, Chinotto <i>Sparkling Orange, Sparkling Lemon, Tangerin, Ginger, Cedrata, Chinotto, Organic Cola</i>	6
SUCCHI DI FRUTTA / <i>FRUIT JUICES</i> Mela verde, Pesca, Pera, Albicocca, Ananas, Ace	4,5
ACQUA 0,5l / <i>WATER 0,5l</i> Naturale, Frizzante / <i>Still, sparkling</i>	2

SELEZIONE BENESSERE / *Healthy options*

Spremuta d'arancia / <i>Fresh orange juice</i>	7
Spremuta di pompelmo rosa / <i>Fresh pink grapefruit juice</i>	7
Centrifuga all'ananas / <i>Fresh pineapple juice</i>	9
Centrifuga ai frutti di bosco / <i>Fresh mixed berry juice</i>	9
Centrifuga cetrioli e kiwi / <i>Fresh cucumber and kiwi juice</i>	9
Tagliata di frutta fresca / <i>Fresh sliced fruit</i>	10
Yogurt naturale / <i>Plain yogurt</i>	6
Yogurt alla frutta / <i>Fruit yogurt</i>	8

UOVA / Eggs

Le uova sono servite fino alle 11.00
Eggs will be served till 11.00 am

UOVA COTTE A PIACERE / EGGS ANY STYLE Bollite, strapazzate (con pancetta su richiesta), al tegamino <i>/ Boiled, scrambled (with bacon upon request), fried</i>	7
UOVA BENEDICT / EGGS BENEDICT	10
OMELETTE Classica / <i>Classic</i> Prosciutto / <i>Ham</i> Formaggio / <i>Cheese</i> Prosciutto e formaggio / <i>Ham and cheese</i>	10

LA NOSTRA PROPOSTA DOLCE / Our sweet options

*CROISSANTERIE / *Butter croissants	3
Vuoto al burro / <i>Plain</i>	
Al cioccolato / <i>Chocolate</i>	
Con marmellata di frutti di bosco / <i>Mixed berry jam</i>	
Al miele / <i>Honey</i>	
Pain au chocolat / <i>Pain au chocolat</i>	
LE TORTE / Cakes	7
Apple pie / <i>Apple pie</i>	
Crostata con marmellata / <i>Fruit tart</i>	
Torta caprese / <i>Chocolate almond cake</i>	
Plumcake / <i>Pound cake</i>	
Carrot cake / <i>Carrot cake</i>	

A LA CARTE

Pranzo dalle 11.00 / Lunch from 11.00 am

ANTIPASTI / Starters

	Crema di patate allo zafferano, filetti di baccalà** in pastella e salsa di datterini <i>Saffron potato cream with battered baccalà** and datterino tomato sauce</i>	14
	Salsiccia di Bra**, Fassona in due consistenze, acciughe, tuorlo disidratato e verdure croccanti <i>Bra sausage**, two textures of Fassona beef, anchovies, dehydrated egg yolk, and crispy vegetables</i>	16
	Bresaola di tonno, salsa tonnata ed insalatina di verdure <i>Cured tuna, creamy tuna and anchovy sauce, with mixed vegetable salad</i>	16
	Uovo cbt, crema di carote, funghi shiitake e salsa al parmigiano <i>Sous vide egg, creamed carrots, shiitake mushrooms, and Parmigiano sauce</i>	14
v	Pappa al pomodoro, caponatina di verdure estive e pane carasau <i>Tuscan bread and tomato porridge, caponata of summer vegetables and carasau bread</i>	11

I PRIMI / First courses

	Mezzi paccheri, calamaretti** spillo, pomodorini e cime di rapa <i>Mezzi paccheri, baby squid**, cherry tomatoes, and turnip greens</i>	16
v	Linguine al pesto di basilico, pomodori confit e zeste di limone <i>Linguine with pesto, tomato confit, and lemon zest</i>	14
	Tonnarelli alla gricia con crema di pecorino <i>Tonnarelli alla gricia (guanciale and pecorino cream)</i>	16
v	Rigatoni allo scarpariello <i>Rigatoni allo scarpariello (cherry tomatoes and basil)</i>	14
	Fusilloni, crema di piselli, guanciale croccante e ricotta salata <i>Fusilloni, creamed peas, crispy guanciale, and ricotta salata</i>	15

I SECONDI / First courses

L	Tagliata di manzo, patate ratte arrosto e aglio nero <i>Sliced beef, roasted Ratte potatoes, and black garlic</i>	22
L	Calamaro ripieno di pane, uvetta e pinoli con guazzetto mediterraneo <i>Squid stuffed with bread, raisins, and pine nuts, with Mediterranean fish stew</i>	18
L	Filetto di pescato del giorno con salsa ai capperi e agrumi <i>Filet of the day's catch with caper and citrus sauce</i>	24
V	Polpettine di verdure con insalatina croccante e germogli <i>Vegetarian meatballs, bread and fried, with crispy salad and sprouts</i>	16
L	Cubo di tonno in olio cottura, salsa ai peperoni gialli, olive di Arma di Taggia e chips di patate <i>Cube of tuna slow-cooked in oil, yellow pepper sauce, Arma di Taggia olives, and potato chips</i>	26

I DOLCI

	Semifreddo alla ciliegia, sablè al cacao e ganache di cioccolato al latte <i>Cherry semifreddo, cocoa sablè, and milk chocolate ganache</i>	10
	In nostro bonet <i>Our bonet (traditional Piedmont dessert)</i>	10
	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	10
	Cheesecake mango e passion fruit <i>Mango and passion fruit cheesecake</i>	10

DA GUSTARE AD OGNI ORA / *Any time of day*

INSALATE / *Salads*

- | | | |
|---|--|----|
| v | Caprese di mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, basilico genovese e olio extravergine
<i>Caprese salad of buffalo mozzarella, oxheart tomato, Ligurian basil and extra-virgin olive oil</i> | 14 |
| v | Insalata di mele, noci, pinoli, uvetta, spinacino, brie e citronette
<i>Salad of apples, walnuts, pinoli, raisins, baby spinach, and brie, dressed with citronette</i> | 10 |
| | Cesar salad
<i>Cesar salad</i> | 16 |
| | Cous cous con verdure croccanti, pollo** al curry e salsa di soia
<i>Cous cous with crispy vegetables, chicken** curry, and soy sauce</i> | 16 |

PIZZE GOURMET / *Gourmet pizzas*

- | | | |
|---|--|----|
| | Con ragù di datterini, guanciale croccante e pecorino
<i>With ragù of datterino tomatoes, crispy guanciale and pecorino</i> | 14 |
| | Con pancetta ossolana, pomodori secchi e salsa al tartufo
<i>With Ossola pancetta, sun-dried tomatoes, and truffle sauce</i> | 16 |
| v | Con salsa al pomodoro San Marzano e bufala
<i>With San Marzano tomato sauce and buffalo mozzarella</i> | 10 |
| v | Con mozzarella fior di latte e verdure fresche di stagione
<i>With fior di latte mozzarella and fresh seasonal vegetables</i> | 10 |

TAGLIERI / *Meat and cheese boards*

- | | | |
|---|--|----|
| | Tagliere di salumi nostrani
<i>Selection of local cured meats</i> | 18 |
| v | Formaggi delle valli ossolane
<i>Selection of cheeses from Val d'Ossola</i> | 16 |

BURGERS & SANDWICHES

	Burger di Fassona, formaggio matto, iceberg, cipolla caramellata e carpaccio di cuore di bue <i>Burger with Fassona beef, cheese, iceberg, caramelized onions and oxheart tomato</i>	16
	Polpo* alla brace, puntarelle, mousse di caprino e alici del cantabrico <i>Grilled octopus*, braised chicory, goat cheese mousse, and Cantabrico anchovies</i>	18
V	Burger di legumi, caponatine di verdure, misticanza, pinoli e riduzione di balsamico <i>Legume burgeri, vegetable caponata, mixed greens, pinoli, and balsamic reduction</i>	14
V	Club sandwich <i>Club sandwich</i>	18

APERITIVO ITALIANO / Italian aperitivo

	Pane di Coimo tostato, burro alle erbe ed acciughe del mar cantabrico <i>Toasted Coimo bread, herb butter, and Cantabrico anchovies</i>	12
	Pan brioches alla vaniglia e paté de foie-gras <i>Vanilla-scented pan brioches with paté de foie-gras</i>	20
	*Cuoppo di olive, mozzarelline, crochè di patate e insalatina dell'orto <i>*Cuoppo of fried olives, mozzarella balls, and potato croquettes with garden salad</i>	16

LA NOSTRA CANTINA / *Our wine cellar*

BIANCHI FERMI / *Whites*

Villa Margon Trentino Chardonnay – Tenute Lunelli	48
Pietragrande Trentino DOC – Tenute Lunelli	22
Vermentino – Bolgheri	31
Roero Arneis – Prunotto	20

BOLLICINE / *Sparkling*

Perlè millesimato – Ferrari	58
Perlè Rosè – Ferrari	77
Ferrari Maximum blanc de blanc – Ferrari	45
Moscato d’Asti – Prunotto	21
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT – Bisol	30
BISOL Superiore di Cartizze DOCG DRY – Bisol	45

ROSSI / *Reds*

Carapace Montefalco SagwTeuto Toscana IGP – Tenute Lunelli	48
Ziggurat Montefalco Rosso DOC – Tenute Lunelli	30
Teuto Toscana IGP – Tenute Lunelli	33
Tignanello Toscana IGT – Antinori	108
Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino – Antinori	69
Marchese Antinori Chianti Classico DOCG – Antinori	66
Il Bruciato Bolgheri DOC – Bolgheri	48
Occhietti Nebbiolo d’Alba – Prunotto	36
Dolcetto d’Alba – Prunotto	25
Mompertone – Prunotto	21

VINI AL CALICE – A partire da 7 € / *Starting from 7€*

Verifica la selezione con il nostro personale
Please check the selection with our staff.

BIRRE ARTIGIANALI / *Craft beers*

LE SPEZIATE / *Spiced beers*

La Nora, Spice Beer – Birrificio Baladin 6

Isaac, Witbier – Birrificio Baladin 6

Wayan, Saison – Birrificio Baladin 6

LE PURO MALTO / *Pure malt beers*

Leon, Belgian Strong Dark Ale – Birrificio Baladin 6

LE LUPPOLATE / *Hopped beers*

Nazionale, Blonde Ale – Birrificio Baladin 6

APERITIVO E ALTRO...

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.

Refreshing cocktails for every occasion, to be enjoyed on the beautiful terrace with a view of the lake, served with taggiasche olives, crostini, and a small selection of cheeses and cured meats.

Aperol Spritz 10

Hugo Spritz 10

Negroni 10

Americano 10

Helsinki Mule 10

Gin tonic 10

GRAPPE & AMARI / *GRAPPAS & LIQUORS* 7

V – Piatto vegetariano
C – Piatto adatto ai celiaci
L – Piatto privo di lattosio

Chiedere al personale per opzioni vegane

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.

*V – Vegan
C – Celiac [gluten-free]
L – Lactose-free*

Please ask the staff for vegan options.

INFORMATION NOTE ON ALLERGENS: Customers are asked to inform our service personnel before ordering if they need to consume foodstuffs free from certain allergenic substances. Crosscontamination cannot be ruled out during preparation in the kitchen. Our dishes may therefore contain the following allergenic substances pursuant to Reg. UE 1169/11 (consult the specific documentation, which will be provided on requested by the service personnel).

() The dishes are prepared using raw materials frozen or deep frozen at source.*

*(**) Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products processed raw, are subjected to flash freezing ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*



FREE WIFI

Nome rete:
Delfino

INSTAGRAM ACCOUNT:
[@delfinoisolabella](#)

Tutti i prezzi sono in Euro
/ All prices are in Euros





www.isoleborromeo.it
@terreborromeo
#Borromeoexperience