

• EST. 2015 •



ISOLA BELLA

**IL FORNELLO**

Bottega & Cucina

MENÙ

- V piatto vegetariano
- 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

Tartare di pescato del mediterraneo <b>** L</b> <i>con gocce di pesto di basilico, composta di limone e polvere di capperi</i>	21€
Carciofi rosolati <b>V L</b> <i>con timo, arachidi croccanti e scaglie di Parmigiano</i>	16€
Pappa al pomodoro <b>V</b> <i>servita con salsa di mozzarella di bufala e basilico</i>	14€
Primo sale rosolato <b>V</b> <i>con menta, pomodori e asparagi</i>	16€

## PRIMI

Risotto mantecato al pecorino e pepe nero <i>con pancetta di maialino croccante</i>	17€
Penne al ragù di pomodori datterini e guanciale croccante <b>L</b>	18€
Spaghettoni saltati <b>** V L</b> <i>con coulis di peperoni, terra di olive e scaglie di pecorino dolce</i>	17€
Tagliatelle all'uovo <b>V</b> <i>con capuliatto, basilico, salsa di pomodoro e cuore di bue</i>	17€

## SECONDI

Tartare di manzo piemontese <b>** L</b> <i>guarnita con alici e burrata</i>	26€
Insalatina tiepida di seppie, polpo e gamberi <i>con verdure e spinacini novelli</i>	23€
Branzino in olio cottura <i>con foglie di limone e verdure fresche croccanti</i>	31€
Agnello croccante ai pistacchi e mirto <b>** L</b> <i>patate arrosto, jus alla liquirizia</i>	28€
Scaloppa di tonno mediterraneo scottata ai semi di papavero <b>L</b>	28€



## DOLCI

Cheesecake al mango e frutto della passione	9€
Bonnet al cioccolato	9€
Sorbetto all'ananas con cocco e Rum	9€

## DALLA BOTTEGA

Degustazione di salumi e formaggi	19€
Giardiniera di verdure <b>V L</b> <i>con maionese all'arancia ed erbe fresche</i>	16€
Bruschette tostate <i>con pesto ai pistacchi, carciofi e tapenade di olive</i>	16€
Alici, pane e burro	18€
Vitello tonnato <b>L</b> <i>con capperi e acciughe</i>	22€
Carpione tiepido di trota <i>con cipolle rosse caramellate</i>	18€
Filetto di trota salmonata del lago affumicata all'arancio <b>L</b>	22€
Pane e coperto	3€



## LE BIBITE

Acqua 75 cl	3€
Coca cola	3,50€
Sprite	3,50€
Lemonsoda	3,50€
Tonica	3,50€
Fanta	3,50€
Coca zero	3,50€
Succhi di frutta	5€

## LE BIRRE

Lager	7€
Pilsener	7€
Weissbier	9€
Dark lager	9€



## 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>	61€
Pietragrande Trentino DOC <i>Tenute Lunelli</i>	26€
Vermentino <i>Bolgheri</i>	37€
Roero Arneis <i>Prunotto</i>	24€

### LE BOLLICINE

Perlè millesimato <i>Ferrari</i>	69€
Perlè Rosè <i>Ferrari</i>	91€
Ferrari Maximum blanc de blanc <i>Ferrari</i>	58€
Moscato d'Asti <i>Prunotto</i>	28€
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT <i>Bisol</i>	30€



## I ROSSI

Carapace Montefalco Sagrantino <i>Tenute Lunelli</i>	61€
Ziggurat Montefalco Rosso DOC <i>Tenute Lunelli</i>	35€
Teuto Toscana IGP <i>Tenute Lunelli</i>	40€
Tignanello Toscana IGT <i>Antinori</i>	129€
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino <i>Antinori</i>	80€
Marchese Antinori Chianti Classico DOCG <i>Antinori</i>	77€
Il Bruciato Bolgheri DOC <i>Bolgheri</i>	56€
Occhietti Nebbiolo d'Alba <i>Prunotto</i>	42€
Dolcetto d'Alba <i>Prunotto</i>	30€
Mompertone <i>Prunotto</i>	26€

## VINI AL CALICE

*verifica la disponibilità con il nostro personale.*

a partire da 9€





## 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	13€
Hugo Spritz	13€
Negroni	13€
Americano	13€
Moscow Mule	13€
Gin Tonic	13€

### TI CONSIGLIAMO DI ACCOMPAGNARE L'APERITIVO:

Un assaggio dall'orto <i>Golose verdure in olio extravergine</i>	8€
I gustosi salumi <i>Due assaggi dei prodotti della migliore tradizione norcina italiana</i>	10€
I nostri formaggi <i>Degustazione di formaggi locali</i>	8€



## IL CAFFÈ

Caffè espresso	2,50€
Caffè decaffeinato	3€
Ginseng	3€
Caffè shakerato	6€
Orzo	3€
Caffè americano	3€
Cappuccino	4€
Cioccolata	4€







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