



# LA PIRATERA

ISOLA MADRE

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.





FREE WI FI



## ANTIPASTI

Vitello tonnato <b>L</b> <i>con capperi e acciughe</i>	22€
Macedonia di trota bianca e rosa <b>L</b> <i>con melone, indivia e aceto di lamponi</i>	18€
Il carpione tradizionale di trota <b>L</b> <i>salmerino, alborelle e verdure</i>	18€
Prosciutto crudo della Valle Vigizzo <b>L</b> <i>con giardiniera</i>	18€
Composizione di mozzarella di bufala <b>V</b> <i>avocado e crema di basilico</i>	16€

## PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate <b>V</b> <i>con toma, nocciole croccanti e origano fresco</i>	16€
Spaghetti al ragù di lago <b>L</b> <i>al profumo di maggiorana</i>	17€
Risotto mantecato <i>con persico del lago</i>	17€
Spaghetti alla carbonara <b>L</b>	17€
Penne saltate con pomodorini confit <b>V</b> <i>basilico e crema di mozzarella di bufala</i>	17€



## SECONDI

Filetto di pesce persico panato al sesamo ** L <i>con misticanza, rapanelli e glassa di zafferano</i>	22€
Ricciola guarnita con crema di finocchi ** L <i>spinacino fresco e olive taggiasche</i>	20€
Coscia d'anatra confit L <i>con salsa al timo e miele, patate saltate</i>	22€
Millefoglie di melanzane tiepide V <i>con caprino fresco e crema di cuore di bue crudo</i>	18€
Tagliata di manzo Piemontese L <i>con patate saltate e verdura di stagione</i>	20€

## DOLCI

Bonet tradizionale piemontese V	9€
Tiramisù V	9€
Semifreddo all'arancia con il suo caramello V	9€
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco V	9€
Pane e coperto	3€



## LE BIBITE

Acqua 75 cl	3€
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€
Zigurat 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, 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€

## I CONSIGLI PER 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€





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