

GRAND HOTEL DES ILES
BORROMEES & SPA

★★★★★ L

Il Borromeo

RISTORANTE











«Ho ideato per voi un'esperienza indimenticabile. Lasciatevi sedurre da proposte che intrecciano con maestria profumi e sapori, emozioni e cultura del territorio, nel rispetto di intolleranze, scelte alimentari ed esigenze dietetiche.»

"I created for you an unforgettable experience. Be seduced by an exciting offer that combines flavors and tastes, emotions and local traditions with an eye to your food choices, intolerances and diet necessities."

Paolo Platini

EXECUTIVE CHEF

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

-  Bottoni di stracciatella di burrata, prezzemolo, gambero rosso* crudo di Mazara e caviale Black Adamas € 29
Burrata stracciatella cheese, parsley, raw red prawn from Mazara and Black Adamas caviar
-  Battuto alla tartara di manzo nazionale, maionese allo zafferano e Parmigiano Reggiano € 24
Beef tartare, saffron mayonnaise sauce and parmesan cheese
-  Bresaola artigianale della Val Vigizzo, spuma tiepida di toma della Valsesia € 23
Vigizzo Valley air-dried beef, warm Valsesia cheese mousse
-  Hummus di ceci con gamberi* scottati, olio delicato ligure e macchie di balsamico € 28
Chickpea hummus with seared prawns, light extra-virgin olive oil from Liguria and balsamic vinegar drops
-  Agrodolce di lago tiepido (salmerino, pesce persico e trota iridea) € 23
Cold sweet-sour lake fish (char fish, perch fish and rainbow trout) Kcal 120 
-  Insalata per tutti: carote, semi girasole, avocado, pomodoro e gentiline di campo € 19
"Everybody's" salad: carrots, sunflower seeds, avocado, tomato and fresh field salad Kcal 90 

 *Gluten Free*

 *Vegetarian*

 *Vegan*




TUTTE LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNAE SONO REALIZZABILI SOLO SU SPECIFICA RICHIESTA AL MAÎTRE.
I PIATTI A BASSO CONTENUTO CALORICO SONO STATI CREATI DAI NUTRIZIONISTI DELLA NOSTRA DES ILES MEDICAL SPA.
ALL PREPARATION MARKED ARE AVAILABLE ON SPECIFIC REQUEST ONLY. THE CALORIE-CONTROLLED DISHES ARE CREATED BY OUR DES ILES MEDICAL SPA NUTRITIONISTS.



*Alimento surgelato all'origine - Frozen food




Il Borromeo

MINESTRE SOUP





Consommé di coda di bue con raviolini di carne € 14
Ox-tail clear soup with small meat ravioli



   Minestra di lenticchie umbre e patate rosse, crema di bufala € 15
Lentil from Umbria and red potato soup with buffalo mozzarella cream


   Zuppetta con miso bianco, alga Kombu, tofu, pomodoro, olive nere e capperi € 15
White miso soup, Kombu seaweed, tofu, tomato, black olives and capers

   Zuppa di verdure e legumi rustica come dal contadino € 15
Farmer's style vegetable and legume soup

PASTA E RISO PASTA AND RICE

   Riso Acquerello invecchiato, frullato di barbabietola, crema di prezzemolo, alici del Cantabrico (min. 2 pers) € 25
Aged Acquerello Risotto, beetroot smoothie, parsley cream, Cantabrian anchovies (min. 2 persons) Kcal 430 

  La nostra interpretazione della parmigiana di melanzane € 24
Our eggplant Parmigiana

 Vermicelli di Gragnano, vongole di Chioggia, emulsione all'extra vergine di oliva € 25
Big spaghetti from Gragnano, clams from Chioggia, extra-virgin olive oil emulsion

 Ravioli del Plin, funghi porcini, ristretto di vitello, Parmigiano Reggiano 48 mesi € 23
Plin ravioli with porcini mushrooms, gravy sauce and 48 months aged Parmigiano Reggiano cheese

BURGER

   (Ham)Burger di lenticchie con "pane" di melanzane € 22
Lentil (Ham)Burger with aubergine "bread"



Gluten Free



Vegetarian








Vegan





TUTTE LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNAE SONO REALIZZABILI SOLO SU SPECIFICA RICHIESTA AL MAÎTRE.
I PIATTI A BASSO CONTENUTO CALORICO SONO STATI CREATI DAI NUTRIZIONISTI DELLA NOSTRA DES ILES MEDICAL SPA.
ALL PREPARATION MARKED ARE AVAILABLE ON SPECIFIC REQUEST ONLY. THE CALORIE-CONTROLLED DISHES ARE CREATED BY OUR DES ILES MEDICAL SPA NUTRITIONISTS.

*Alimento surgelato all'origine - Frozen food

PESCI E CROSTACEI FISH AND SEA FOOD

-  Sovrana di spigola sulla piastra, finocchi brasati allo zafferano e riduzione di arance all'extravergine € 25
Seared sea bass, braised fennels with saffron and orange reduction with extra-virgin olive oil
-  La nostra zuppetta di pesci e crostacei* con crostini croccanti e maionese senza uovo all'aglio dolce € 26
Our sea fish and crustacean soup with crunchy croutons and eggless mayonnaise with sweet garlic
-  Carbonaro dell'Alaska*, crema di piselli, cipolla fondente ed aromi mediterranei (croccante di Pio Tosini) € 34
Alaska black cod, green pea cream, stewed onion and Mediterranean flavors (crunchy Pio Tosini Parma ham)
-  Filettini parati di pesce persico, uovo e carbone, crema di sedano rapa, quadrucci di topinambur € 28
Perch fish fillets, egg and vegetable charcoal, celeriac cream, diced topinambur Kcal 230 

CARNI MEATS

-  Piccione laccato al miele, taccole, riduzione di Campari e nocciole del Piemonte € 32
Pigeon lacquered with honey, snow peas, reduction of Campari and Piedmont hazelnut
- Lombo di agnello in crosta di cereali, melanzane e cipollotti stufati € 28
Lamb loin in cereal crust, aubergines, stewed green onions
- Mignon di filetto di vitello, cappello gratinato, crema di funghi shitake, disordine di verdure € 28
Veal medallions fillet, "au gratin with a hat", shitake mushroom cream, small vegetables in disarray Kcal 290 
- Chateaubriand di manzo al pepe di Sichuan e salsa Bernese, patate fritte e verdure al burro (min. 2 pers) € 88
Chateaubriand with black pepper and Béarnaise sauce, French fries and buttered vegetables (min. 2 persons)
-  "Strong seitan" in pastella, salsa limone e prezzemolo, peperoni, medaglioni di patate € 21
"Strong seitan" fried in batter with lemon and parsley sauce, sweet peppers, potato medallions Kcal 450 

LEGUMI E INSALATE VEGETABLES AND SALADS

-  Insalate miste / Mixed salads Kcal 25  € 12
-  Grigliata di verdure fresche / Grilled fresh vegetables Kcal 32  € 14
-  Verdure al vapore / Steamed vegetables Kcal 32  € 14



Gluten Free



Vegetarian




Vegan

TUTTE LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNAE SONO REALIZZABILI SOLO SU SPECIFICA RICHIESTA AL MAÎTRE.
 I PIATTI A BASSO CONTENUTO CALORICO SONO STATI CREATI DAI NUTRIZIONISTI DELLA NOSTRA DES ILES MEDICAL SPA.
 ALL PREPARATION MARKED ARE AVAILABLE ON SPECIFIC REQUEST ONLY. THE CALORIE-CONTROLLED DISHES ARE CREATED BY OUR DES ILES MEDICAL SPA NUTRITIONISTS.

*Alimento surgelato all'origine - Frozen food


FORMAGGI CHEESES


Selezione di formaggi regionali € 17
Selection of regional cheeses


 Selezione di Parmigiano Reggiani *Selection of Parmesan Cheeses* € 17
4 tipologie *4 types* € 22
verticale *vertical*


DOLCI DESSERTS



Richiediamo gentilmente di ordinare i dessert dalla nostra carta entro le ore 22.30
Please place your order for "à la carte" desserts before 10.30 pm

 Mousse al caramello salato, cuore al mango e sorbetto al frutto di passiflora € 16
Salted caramel mousse, "mango heart" and passion flower sorbet

 Tartelletta di sablè al lime, cremoso al mirtillo rosso e rosette alla mandorla € 16
Sablé lime tartlet, cranberry mousse and almond cookies

 Bignè craquelin ai fiori di arancio, crema al mascarpone agrumata, inserto al pistacchio € 16
Orange flower craquelin bigné, citrus fruit mascarpone cream, pistachio

 Sinfonia ai tre cioccolati, salsa aromatica e crumble alla nocciola tostata € 16
Three-chocolate symphony, aromatic sauce and roasted hazelnut crumble

  Trasparenza stratificata di pere al moscato con crema di mandorle, streusel cacao e zenzero € 16
Transparent layers of Moscato and pear with almond cream, cocoa and ginger streusel

  Macedonia di frutta fresca € 11
Seasonal fresh fruit salad Kcal 70 

  Gelati e sorbetti della casa € 11
Home-made ice-creams and sorbets

  Barchetta di ananas fresco € 11
Fresh pineapple Kcal 80 

 *Gluten Free*

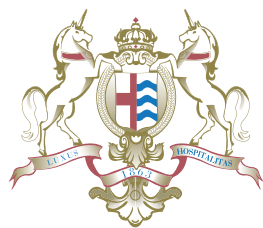
 *Vegetarian*

 *Vegan*

TUTTE LE PREPARAZIONI CONTRASSEGNAE SONO REALIZZABILI SOLO SU SPECIFICA RICHIESTA AL MAÎTRE.
I PIATTI A BASSO CONTENUTO CALORICO SONO STATI CREATI DAI NUTRIZIONISTI DELLA NOSTRA DES ILES MEDICAL SPA.
ALL PREPARATION MARKED ARE AVAILABLE ON SPECIFIC REQUEST ONLY. THE CALORIE-CONTROLLED DISHES ARE CREATED BY OUR DES ILES MEDICAL SPA NUTRITIONISTS.

Coperto/Cover charge € 5
Servizio e IVA inclusi / SERVICE AND VAT INCLUDED

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
For any information regarding substances and allergens please refer to our Maitre d'Hotel in order to consult the appropriate documentation.



GRAND HOTEL DES ILES
BORROMEES & SPA

Il Borromeo

Stresa, Italia