

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

-  Bresaola artigianale della Val Formazza, caprino alta Langa marinato in olio alle erbe leggermente piccante € 23
Air-dried beef from Formazza valley, marinated fresh goat cheese with slightly spicy extra-virgin olive oil and herbs Kcal 313 
-  Tartare di manzo piemontese, maionese all'acciuga, crumble cacao e rosmarino, cipolla rossa caramellata € 24
Piedmont beef tartare, anchovy mayonnaise, cocoa and rosemary crumble, caramelized red onion Kcal 480 
-  Ceviche di spigola, acetosella e caviale Black Adamas € 28
Sea bass ceviche, wood sorrel and Black Adamas caviar Kcal 110 
-  Culatello di Zibello d.o.p. del Podere Cadassa, medaglione di fegato grasso di anatra € 27
Podere Cadassa culatello row ham, duck foie gras
-  Baccalà in oleo cottura, topinambur e bagna càuda € 24
Cod cooked in oil at low temperature "bagna cauda" sauce with topinambur
-  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 tortellini alla carne di Valeggio € 14
Ox-tail clear soup with small meat ravioli
-  Zuppetta di funghi con fonduta al Bettelmatt € 15
Mushroom soup with Bettelmatt cheese fondue
-    Zuppetta con miso bianco, alga Kombu, tofu, pomodoro, olive nere e capperi € 15
White miso soup, Kombu seaweed, tofu, tomato, black olives and capers Kcal 62 
-    Vellutata di porri dolci stufati al pepe nero € 15
Stewed sweet leek cream soup with black pepper Kcal 270 

PASTA E RISO PASTA AND RICE

-    Riso Acquerello all'Amarone (min. 2 pers) € 25
Acquerello rice risotto with Amarone red wine (min. 2 persons) Kcal 825 
-  La nostra interpretazione della carbonara, con finissime di guanciale stagionato, uovo e panna € 24
Our carbonara interpretation with seasoned guanciale, egg and cream
-  Fettuccine di pasta all'uovo con ragù di cinghiale € 24
Egg-pasta fettuccine with wild boar ragout
-  Agnolotti piemontesi di brasato ai funghi porcini porcini € 24
Piedmont ravioli with braised beef and porcini mushrooms
-   I paccheri, pomodoro, pomodoro, pomodoro, mantecati con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse € 23
Paccheri pasta with three kind of tomatoes creamed with Reggiano Parmesan cheese "Red Cows"

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

PESCI E CROSTACEI FISH AND SEA FOOD

-  Dorso di ricciola, crema di zucchine, porro fritto, patatine alla curcuma € 26
Amberjack fillet, zucchini cream, fried leak, curcuma potatoes Kcal 310 
- Filettini parati di pesce persico, burro alla salvia, finissime di mandorle al burro nocciola € 28
Perch fish fillets sauted in butter with sage sprinkled with toasted almonds, beurre noisette
-  Delizie di sogliola, crema di finferli, verdure mignon spadellate € 28
Sole fillet, chanterelles cream, seared small vegetables Kcal 138 
-  Rombo, burro al limone, cicoria all'uvetta e sfoglie di patata viola € 30
Turbot, lemon flavoured butter, cicory with raisins and purple potato

CARNI MEATS

-  Piccione laccato al miele, taccole, riduzione di Campari e nocciole del Piemonte € 33
Pigeon lacquered with honey, snow peas, reduction of Campari and Piedmont hazelnut
-  Filetto di vitello, carotine al burro di cacao, cipolline borettane, ristretto di carne € 30
Veal fillet, carrots sautéed with cocoa butter, small onions, gravy sauce Kcal 422 
-  Controfiletto di cervo, tris di funghi trifolati, macchie di Cumberland € 28
Deer sirloin, three different mushrooms sautéed with garlic and parsley, Cumberland sauce
-  Seitan in padella, fantasia di cavoli (romanesco, cavolfiori, broccoli, bruxelles) € 21
e crema all'aglio dolce
Seared seitan, cabbage varieties (roman, broccoli, cauliflower, brussels sprouts) and sweet garlic cream
-  Melanzana perlina scottata al forno, gratinata alla salsa di miso € 22
Baked "perlina" aubergine escalope, au gratin with miso sauce
- Chateaubriand di manzo al pepe di Sichuan e salsa bernese, patate fritte e verdure al burro (per 2 persone) € 88
Chateaubriand with black pepper and Béarnaise sauce, french fries and buttered vegetables (for 2 persons)



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*
4 tipologie *4 types* € 18
verticale *vertical* € 23



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

 Biscotto Caprese al limone, mousse allo zabaione e bavarese di riso al mango € 16
Lemon caprese biscuit, zabaione mousse and rice mango bavaroise


  Sfoglia al cioccolato caramellato, cremoso al bergamotto e julienne di arancio € 16
Caramelized chocolate puff pastry, creamy bergamotto and orange julienne

 Spuma di castagne, morbida alla noce e croccante al cacao € 16
Chestnut mousse, soft walnut and cocoa crumble

  Dacquoise alla nocciola pralinata, crema al melograno e pomponette al cremino bianco € 16
Pralined hazelnut dacquoise, pomegranate cream and white "cremino"

 Tartelletta ai frutti di bosco, coulis al mango € 16
Berry tartlet, mango coulis

   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 

Coperto/Cover charge € 5,00
Servizio e IVA inclusi/Service and VAT included

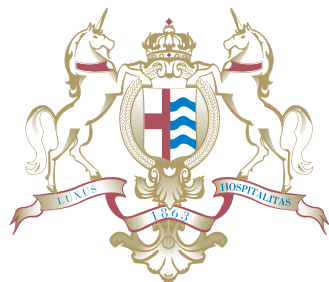
 *Gluten Free*

 *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.

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
★★★★★ L

Il Borromeo

Stresa, Italia