

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

-  "Tonno di coniglio", sedano croccante e balsamico di Modena € 25
Typical Piedmontese rabbit in olive oil, crunchy celery and Modena balsamic vinegar
-  Tartare di manzo piemontese, maionese all'acciuga, crumble cacao e rosmarino, € 25
Parmigiano Reggiano di sole Vacche Brune
Piedmontese beef tartare, anchovy mayonnaise, cocoa and rosemary crumble with "Brown Cows" Reggiano Parmesan cheese
-  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
Culatello raw ham from Podere Cadassa, duck foie gras medallion
-  Trota marinata, agrodolce di cipolla rossa, ginepro e genepy, crema di aneto € 25
Marinated trout, sweet and sour red onion, juniper and genepy, dill cream
-    Insalata per tutti: carote, semi girasole, avocado, pomodoro e gentiline di campo € 19
Salad for everyone: carrots, sunflower seeds, avocado, tomato and gentle field salad Kcal 90 
-    Hummus di ceci con semi speziati, olio al rosmarino, aceto balsamico, € 20
cialda di grano saraceno e sesamo
Chickpea hummus with aromatic seeds, rosemary olive oil, balsamic vinegar, buckwheat and sesame wafer

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.



*Alimento surgelato all'origine - Frozen food

MINESTRE SOUP


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


 Zuppetta di patate rosse e finissima di porri stufati, riccioli di bottarga € 15
Red potato soup and stewed leeks, bottarga curls

 Vellutata di piselli, sfere di Parmigiano Reggiano e stracciatella emulsionata € 15
Stewed pea cream soup, marbles of Parmigiano Reggiano and emulsified buffalo stracciatella cheese

 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 

PASTA E RISO PASTA AND RICE

 Riso Acquerello "ACE", polvere di carote e piselli, gel di arancia e limone € 25
"ACE" Acquerello risotto, carrot and pea powder, orange and lemon gel, creamed with sour butter (min. for 2 people)


 La nostra interpretazione della carbonara, con finissime di guanciale stagionato, uovo e panna € 24
Our carbonara interpretation with seasoned pork cheek, egg and cream


 Garganelli di pasta all'uovo al battuto di gallina, profumo di rosmarino € 24
Egg-garganelli pasta with hen ragout, rosemary fragrance

Ravioli di luccio, crema di patate e rafano, polvere di olive di Taggia € 24
Pike ravioli, potato and horseradish cream, Taggia olive powder

 I paccheri, pomodoro, pomodoro, pomodoro, mantecati con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse € 24
Paccheri pasta with three kinds of tomatoes creamed with "Red Cows" Reggiano Parmesan cheese

ALTERNATIVE VEGETALI VEGAN ALTERNATIVES

 Burger di lenticchie, mosaico di petali di zuccina, indivia brasata al limone € 22
Lentil burger, mosaic of courgette petals, braised endive salad with lemon

 Melanzana scottata al forno, gratinata all'agrodolce di miso, zucchine grigliate € 21
Baked aubergine escalope, au gratin with miso sauce, grilled courgettes



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, specchio di carote al cardamomo, carotine mignon al burro di cacao
Amberjack fillet, on carrot cream with cardamom, mignon carrots with cocoa butter Kcal 310  € 28
- Filettini di pesce persico in tempura e panko, tagliatelle di verdure croccanti
Perch fillets in tempura panko breaded, crunchy vegetable noodles € 28
-  Il tonno “cotto e crudo” marinato allo zenzero e limone con zucchine profumate alla menta
“Cooked and raw” tuna marinated in ginger and lemon with mint-flavored courgettes Kcal 324  € 29
-  Medaglione di rana pescatrice, cuore di gambero al Nori, crema allo zafferano,
Thymus Citriodorus e roto di pistacchi tostati
Monkfish medallion, filled with prawn and Nori seaweed, saffron cream, lemon thyme and toasted pistachio crumbs € 29

CARNI MEATS

-  Piccione laccato al miele, taccole, riduzione di Campari e nocciole del Piemonte
Pigeon lacquered with honey, snow peas, reduction of Campari and Piedmont hazelnut € 33
-  Tournedos di manzo con cuore di mousse di fegato grasso, salsa al Madera, culla di spinaci al burro
Beef tournedos with a heart of duck liver mousse, Madera wine sauce, buttered spinach € 31
-  Il lombetto di agnello in manto di noci, mandorle e albicocche, confit di scalogni
Lamb loin coated with walnuts, almonds, apricots, shallot confit € 29
-  Chateaubriand di manzo al pepe di Sichuan e salsa bernese, patate fritte e verdure al burro (per 2 persone)
Chateaubriand with Sichuan pepper and Béarnaise sauce, French fries and buttered vegetables (for 2 persons) € 88

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*
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

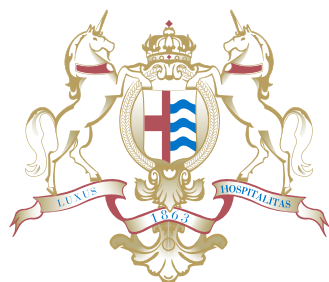
-  LE TRE CONSISTENZE *THE THREE TEXTURES*
Bavarese alla mela con frittelle di mele, gelato alle spezie, salsa alla cannella, chips di mela € 16
Apple bavaroise with apple fritters, spice ice cream, cinnamon sauce, apple chips
-  SOTTOBOSCO *UNDERGROWTH*
Dulce de leche al peperoncino, cavolo nero, capperi, biscotto caprese, erbe, ribes, sorbetto fragoline di bosco, salsa al timo € 16
Dulce de leche with chili pepper, black cabbage, capers, caprese biscuit, herbs, currants, wild strawberry sorbet, thyme sauce
-  CRAQUELIN TIRAMISU' ED ANICE *CRAQUELIN TIRAMISU' AND ANISE*
Bigné craquelin, crema tiramisù al caffè, gelato e crumble all'anice € 16
Bigné craquelin, coffee "Tiramisu" cream, ice cream and anise crumble
- MILLEFOGLI AL LAMPONE *RASPBERRY MILLEFEUILLE*
Crema pasticceria, salsa al lampone, sorbetto ai frutti rossi € 16
Custard cream, raspberry sauce, red fruit sorbet
-  VEGAN CIOCCOLATO E MANGO *VEGAN CHOCOLATE AND MANGO*
Fichi, uvetta, burro di cocco, nocciole, cioccolato al 70%, sorbetto di banana, salsa al mango, spuma di mandorle € 16
Figs, raisins, coconut butter, hazelnuts, 70% dark chocolate, banana sorbet, mango sauce, almond foam
-  Macedonia di frutta fresca € 11
Seasonal fresh fruit salad Kcal 70 
-   Gelati e sorbetti della casa € 16
Home-made ice-creams and sorbets
-  Barchetta di ananas fresco € 16
Fresh pineapple Kcal 80 



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