

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 di cervo, cubi di polenta taragna fritta, "sottobosco" € 27
Air-dried deer, fried cubes of polenta taragna, "sottobosco"
-  Ceviche di spigola*, acetosella e caviale Black Adamas € 28
Sea bass ceviche, wood sorrel and Black Adamas caviar Kcal 110 
-  Crema di cannellini, gambero* rosso scottato, stracciatella di bufala e cipolla rossa caramellata € 28
Cream of cannellini beans, seared red shrimp, buffalo stracciatella cheese and caramelised red onion
-  Battuta di Fassona tradizionale con salsa al Parmigiano Reggiano e nocciole € 28
Traditional tartare of Fassona beef with Parmigiano Reggiano cheese sauce, hazelnuts
-  Capesante di fondale scottate in salsa Teriyaki ed uva di mare, insalata di cavolo rosso all'aceto di lamponi € 32
Seared seabed scallops marinated in teriyaki sauce, sea grapes, red cabbage salad with raspberry vinegar
-  Hummus di ceci con semi speziati, olio al rosmarino, aceto balsamico, cialda di grano saraceno e sesamo € 22
Chickpea hummus with aromatic seeds, rosemary olive oil, balsamic vinegar, buckwheat and sesame wafer
-  Insalata per tutti: carote, semi girasole, avocado, pomodoro e gentiline di campo € 22
Salad for everyone: carrots, sunflower seeds, avocado, tomato and gentle field salad Kcal 90 

Coperto / Cover charge € 8,00
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


Il Borromeo

MINESTRE SOUP

Consommé di coda di bue con raviolini alla carne di Valeggio € 16
Ox-tail clear soup with Valeggio meat ravioli



 Crema di patate e rafano, polvere di olive di Taggia € 20
Potato cream with horseradish, sprinkled with powder of Taggia black olives

 Minestra di cardi gobbi del monferrato, uovo di quaglia annegato € 20
Monferrato cardoon soup, quail egg



   Zuppetta con miso bianco, alga kombu, tofu, pomodoro, olive nere e capperi € 20
White miso soup, kombu seaweed, tofu, tomato, black olives and capers Kcal 62 

PASTA E RISO PASTA AND RICE

I tortelli con ripieno di anatra saltati con il suo ragù al vino rosso € 26
Duck-stuffed ravioli sautéed with its red wine ragù




  I picci di semola dura in abbraccio di cacio toscano e rotto di pepe nero € 26
Pici cacio e pepe (hard semolina Pici with Tuscany pecorino cheese and broken black pepper)




   I paccheri, pomodoro, pomodoro, pomodoro, mantecati con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse € 26
Paccheri pasta with three kinds of tomatoes creamed with "Red Cows" Parmigiano Reggiano cheese

  Il riso acquerello invecchiato, squacquerone e crema di rucola (min. 2 pp) € 28
Aged Acquerello rice, squacquerone cheese and rocket salad cream (min. 2 pp)

ALTERNATIVE VEGETALI VEGAN ALTERNATIVES

   Melanzana scottata al forno, gratinata all'agrodolce di miso, zucchine gialle grigliate € 22
Baked aubergine escalope, au gratin with miso sauce, grilled yellow courgettes

   Burger di lenticchie, concassé di pomodoro al basilico, € 24
mosaico di petali di zuccina, indivia brasata al limone
Lentil burger, tomato concassé with basil, mosaic of courgette petals, braised endive salad with lemon

   Involtino di verza ripieno di verdure saltate alla soia e gomasio, € 22
crema di pomodoro leggermente disidratata al basilico
Cabbage roll filled with soy-sautéed vegetables and gomashio, slightly dehydrated tomato cream with basil

 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

-  Calamaro* ripieno, salsa nera di seppia, patatine stufate € 30
Stuffed squid, black cuttlefish sauce, stewed potatoes
- Filettini di pesce persico in tempura e pane panko, tagliatelle di verdure croccanti € 30
Perch fillets in tempura panko breaded, crunchy vegetable noodles
-  Medaglione di rana pescatrice, cuore di gambero al Nori, crema allo zafferano, Thymus Citriodorus e roto di pistacchi tostati € 31
Monkfish medallion, filled with prawn and Nori seaweed, saffron cream, lemon thyme and toasted pistachio crumbs
-  Rombo, crema di peperoni rossi dolci, bagna cauda € 32
Turbot, sweet red pepper cream, "bagna càuda" (anchovy and garlic sauce) Kcal 408 

CARNI MEATS

-  Quattro coste di agnello cotto intero con senape Colman's, spinacini saltati € 30
Lamb's ribs rack with Colman's mustard, sautéed baby spinaches
-  Tagliata di controfiletto di vitello all'aroma di caffè, carote al burro di cacao € 31
Veal sirloin steak flavoured with coffee, carrots in cocoa butter
-  Petto di fagianella* avvolto nella pancetta, crema di gorgonzola artigianale, patate frustate all'olio evo € 33
Pheasant breast wrapped in pancetta, homemade Gorgonzola cheese cream, whipped potatoes in extra-virgin olive oil
-  Chateaubriand di manzo al pepe di Sichuan e salsa bernese, patate fritte e verdure al burro (per 2 persone) € 95
Chateaubriand with Sichuan pepper and Béarnaise sauce, French fries and buttered vegetables (for 2 persons)

LEGUMI E INSALATE VEGETABLES AND SALADS

-    Insalate miste / Mixed salads Kcal 25  € 14
-    Grigliata di verdure fresche / Grilled fresh vegetables Kcal 32  € 16
-    Verdure al vapore / Steamed vegetables Kcal 32  € 16



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 € 20
Selection of regional cheeses
-   Selezione di Parmigiano Reggiani *Selection of Parmesan Cheeses*
- Verticale *vertical* € 23
4 tipologie *4 types* € 18

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

-  Clementine candite, crumble ai semi di finocchio e gelato all'anice € 16
Candied clementines, fennel seed crumble and anise ice cream
-  Pere gratinate al gorgonzola, insalatina belga all'arancia, gelato all'extravergine di oliva € 16
Pears au gratin with gorgonzola cheese, Belgian endive with orange, extra-virgin olive oil ice cream
-  Morbido Gran Crù Guanaja 80%, gelato di lamponi e salsa cioccolato speziata € 18
Mousse of 80% Grand Crù Guanaja, raspberry ice cream and spiced chocolate sauce
-  Affogato al caffè con macaron colorati e gelato alla vaniglia Bourbon € 18
Coffee "affogato" with multicoloured macarons and Bourbon vanilla ice cream
-  Pralinato al Barolo *Barolo Praline* € 18
Crema di Barolo, crue di cacao e nocciole su croccante di fichi, uvetta e bacche di goji,
sorbetto al cioccolato e salsa al Barolo
Barolo cream, cocoa and hazelnut crue on fig brittle, raisins and goji berries, chocolate sorbet and Barolo sauce
- Morbido alla liquirizia, fondente Guanaja 80%, foglie di tabacco cristallizzate, pere speziate € 95
abbinato al Cognac Louis XIII Remi Martin  (1 cl)
*Liquorice mousse, 80% Grand Crù Guanaja, crystallised tobacco leaves, spiced pears
paired with Cognac Louis XIII Remi Martin  (1 cl)*
-  Macedonia di frutta fresca € 14
Seasonal fresh fruit salad Kcal 70 
-   Gelati e sorbetti della casa € 13
Home-made ice-creams and sorbets
-  Barchetta di ananas fresco € 16
Fresh pineapple Kcal 80 



Gluten Free



Vegetarian



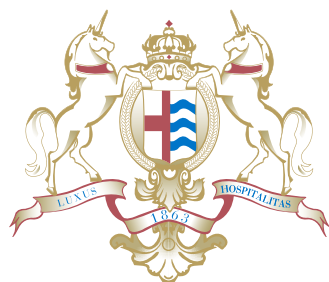
Vegan

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.

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