



GRAND HOTEL DES ILES
BORROMEES & SPA

***** L



Il Borromeo

RISTORANTE

Santa Pasqua
20 Aprile 2025

PRANZO DI PASQUA EASTER LUNCH

UN BENVENUTO DALLA CUCINA

Our Chef's welcome

CREMA DI CAVOLFIORRE, CAVIALE BLACK ADAMAS,
OLIO EVO ALL' ALLIUM SCHOENOPRASUM

Cauliflower cream, Black Adamas caviar, extra-virgin olive oil with chives



SPECCHIO DI CAROTE VIOLA E GIALLA
CUBI DI BACCALÀ GADUS MORHUA*, SALICORNIA, TERRA DI FAGIOLI

Violet and yellow carrot cream, cubes of Gadus Morhua cod,
samphire, bean powder*



RAVIOLONE DI RICOTTA DI PECORA, SPINACINI, SCALOGNI APPASSITI
CUORE DI TUORLO, BURRO ALLA SALVIA, PARMIGIANO VACCHE ROSSE

*Runny egg-yolk raviolo filled with goat ricotta cheese,
baby spinach, withered shallots, sage butter,
"Red Cows" Parmigiano Reggiano cheese*



IL CAPRETTO DELLE NOSTRE VALLI PROFUMATO AL ROSMARINO,
FRUSTATO DI PATATE AI CIPOLLOTTI E CERFOGLIO, CARCIOFI SALTATI

*Traditional young goat from our valleys flavoured with rosemary,
whipped potatoes with spring onions and chervil, sautéed artichokes*



DOV'È L'UOVO?

Where's the egg?

Euro 90,00 per persona, iva inclusa, bevande escluse

Euro 90,00 per person, vat included, drinks not included

*Alimento surgelato all'origine - Frozen Food

Si prega di indicare sulla prenotazione eventuali richieste per menu senza glutine o vegetariano
Please indicate any requests for gluten free or vegetarian menu at the time of booking