

Isola Madre

MENÙ

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio).

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(**) Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Coperto 2€

Isola Madre paradiso terrestre, alberi dalle foglie d'oro che il sole indorava. Dove ci si aspettava di veder apparire dietro un cespuglio qualche sultano grave e dolce con il suo prezioso yagatan e la veste di seta. È il luogo più voluttuoso che io abbia visto al mondo. La natura incanta con mille seduzioni sconosciute, e ci si sente in uno stato di rara sensualità e raffinatezza. Se durasse a lungo, se ne soffrirebbe, talmente è inconsueto, ma poi ci si abitua e tutto passa come ogni altra cosa.

- Gustave Flaubert



FREE WI FI



LA CAFFETTERIA

Dall'espresso al cappuccino, dal succo di frutta alle bibite, un servizio unico in una cornice indimenticabile.

IL BAR ITALIANO

Caffè espresso	2€
Caffè decaffeinato	2€
Ginseng	3€
Caffè espresso con crema di latte	2€
Caffè shakerato	6€
Orzo	2€
Caffè americano	3€
Cappuccino	3€
Cappuccino no lattosio	3€
Cioccolata	3€

I DISSETANTI

Succhi di frutta	5€
Acqua 50 cl	2,5€

I CROISSANT

LO SFOGLIATO CLASSICO*

Vuoto	3€
Con marmellata al lampone	4€
Con marmellata alle arance	4€
Con miele millefiori	4€
Con crema alle nocciole	4€

L'INTEGRALE*

Vuoto	3€
Con marmellata al lampone	4€
Con marmellata alle arance	4€
Con miele millefiori	4€

AL PISTACCHIO*

Goloso croissant farcito alla crema di pistacchi	4€

PAIN AU CHOCOLAT

Farcito con cioccolato fondente	4€

LA NOSTRA SELEZIONE BENESSERE

Macedonie di frutta fresca, centrifughe e spremute per una dieta sana e naturale. I nostri tè e infusi per riequilibrare il benessere interiore.

LE MACEDONIE

Appena colta 7€
Macedonia di frutta fresca.

LE SPREMUTE

Spremuta di arance 8€
Ricca di vitamine, aiuta a dare energia e rafforza il sistema immunitario.

Spremuta di pompelmi rosa 8€
Ricca di vitamine e sali minerali. Ha proprietà digestive, energetiche e antiossidanti.

Spremuta di melograno 8 €
Ricca di antiossidanti vitamine e sali minerali.

LE CENTRIFUGHE

Ananas 8€

Frutta mista 8€

Melone, mela, zenzero. 8€

Sedano, carote, finocchi 8€

Mela verde, kiwi. 8€

SMOOTHIES 8€

Freschi frullati alla frutta.

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

Royal breakfast 4€
Raffinato, fresco e corposo. Un blend ricco di personalità. Questa miscela di tè nero di Ceylon offre l'energia necessaria per iniziare una indimenticabile giornata alle Isole Borromee.

Tè Nero speziato 4€
Un tè pakistano molto speziato (Masala) con pepe, zenzero, chiodi di garofano, vaniglia e arancia

Rooibos all'arancia 4€
Il Rooibos è una bevanda tipica del Sudafrica, dove è considerato da sempre un vero elisir di benessere. Tutte le proprietà del Rooibos, all'aroma di arancia. Ottimo da gustare a colazione per iniziare la giornata con un gusto classico e intramontabile. Può essere bevuto da chiunque in ogni momento perché non contiene teina.

UNO SPUNTINO VELOCE

Una selezione di piatti dedicati per un gustoso, veloce e nutriente lunch.

I PANINI

Il crudo 9€
Sfilatino con prosciutto crudo di Parma, formaggio fresco e foglie di basilico*

Il cotto 9€
Soffice panino con prosciutto cotto, lattuga, pomodori e toma*

Il salame 9€
Pane ai 5 cereali con salame e piccoli spicchi di carciofi in olio*

LA FOCACCIA

Vegetariana 10€
Pomodori, avocado, basilico, olio extravergine

Farcita 10€
Mortadella, mozzarella di bufala acciughe e basilico

I PIU' SFIZIOSI

Il tostato 8€
Pane bianco in cassetta con spalla cotta e toma

Tramezzino ratatouille 9€
Tramezzino a due strati con ricotta, zucchine, melanzane, peperoni e pomodori arrostiti

Bagel al salmone 12€
Bagel farcito con salmone, avocado, menta, cetrioli, wasabi e insalate.

Roast-beef 10€
Croccante panino con roast-beef di manzo lattuga, maionese e pomodori.

Trancio di Margherita 8€
Fragrante trancio di pizza margherita con formaggio e pomodoro.

LE FRESCHE INSALATE DELL'ORTO

La fresca 9€
Con pomodori avocado arance e zucchine.

Caprese 10€
Con mozzarella di bufala, basilico, pomodori origano e crostini.

Nizzarda 10€
Con verdure fresche, tonno, olive e acciughe.

I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Il misto 20€
Assaggi di salumi italiani e formaggi locali.

I salumi 17€
Degustazione di salumi italiani .

I formaggi nostrani 17€
Degustazione di formaggi locali.

I DOLCI

I dolci più golosi, fatti con ingredienti semplici e naturali per offrirvi un prodotto genuino e nutriente per ogni momento della giornata.

LE TORTE

La soffice torta di carote e mandorle 8€
Nutriente, naturale e leggera. Una torta dal gusto inimitabile.

La classica torta di mele cotta in forno 8€
Dolce e delicata, un piacere da assaporare.

LE CROSTATE

Crostata alla ricotta con chicche di cioccolato 8€
Una fantastica pie con una morbida farcitura di ricotta di ricotta e golose pepite di cioccolato.

La frolla alla marmellata di frutti di bosco 8€
Una classica e intramontabile torta dal sapore di frutti di bosco e biscotto. Una tentazione irresistibile.

I Brownies* 8€
Un classico e goloso dolce al cioccolato

LA NOSTRA CANTINA

Una selezione di vini dei migliori produttori italiani e delle migliori birre.

I BIANCHI FERMI

Carolus *Antichi Vigneti Cantalupo*	23€
Roero Arneis DOCG *Prunotto*	26€
Pietragrande *Tenute Lunelli*	29€
Vermentino *Bolgheri*	34€

I ROSSI

Primigenia *Antichi Vigneti Cantalupo*	26€
Ziggurat Montefalco rosso DOC *Tenute Lunelli*	30€
Dolcetto d'Alba DOC *Prunotto*	28€

LE BOLLICINE

Ferrari maximum blanc de blanc *Ferrari*	50€
Moscato d'Asti DOC *Prunotto*	28€
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT *Bisol*	47€

I VINI AL CALICE 9€

LE BIRRE

IN BOTTIGLIA

Pale lager	7€
Pilsener	7€
Weissbier	9€
Dark lager	9€

LO SFIZIO DEL GUSTO

Per un aperitivo o per un momento di relax, le nostre proposte dal bar.

Crodino	7€
Aperol Spritz	13€
Hugo Spritz	13€
Campari Spritz	13€
Negroni	13€
Americano	13€
Helsinki Mule	13€
Gin Tonic	13€

PER ACCOMPAGNARE L'APERITIVO

Un assaggio dall'orto 5€
Golose verdure in olio extravergine.

I gustosi salumi 7€
Due assaggi dei prodotti della migliore tradizione norcina italiana.

I nostri formaggi 7€
Degustazione di formaggi locali.





isoleborromee.it
@terreborromeo
#Borromeoexperience