



L'Albergo Ristorante Delfino è un edificio storico che risale al 1700. In origine utilizzato come foresteria di Palazzo Borromeo, fu successivamente trasformato in hotel per accogliere i viaggiatori che giungevano sul Lago Maggiore in visita alle Isole Borromee.

Oggi, dopo un ambizioso lavoro di restauro conservativo, il Ristorante Delfino è il luogo d'elezione per una food experience tutta da scoprire in abbinamento al percorso di visita a Palazzo Borromeo e alle attrazioni del Lago Maggiore, o per cene speciali ed eventi esclusivi da organizzare su misura.

La proposta gastronomica è studiata attraverso una ricerca continua per portare in tavola ingredienti di altissima qualità, freschi e autentici in un emozionante viaggio multisensoriale.

The Albergo Ristorante Delfino is a historic building dating back to the 1700s. Originally used as the guest quarters for Palazzo Borromeo, it was later converted into a hotel to accommodate travelers arriving on Lake Maggiore to visit the Borromean Islands.

Today, after an ambitious conservative restoration project, the Delfino Restaurant is the place to be for a food experience to be discovered in combination with a visit to Palazzo Borromeo and the attractions of Lake Maggiore, or for special dinners and exclusive events to be organized on a tailor-made basis.

The gastronomic proposal is designed through continuous research to bring the highest quality, fresh and authentic ingredients to the table in an exciting multi-sensory journey.



MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

DALL'ORTO / FROM THE GARDEN €65

Entrée

Entrée

La carota come un osso buco
Carrot like "osso buco"

Risotto all'acqua di pomodoro, basilico, polvere di olive e capperi di Pantelleria
Rice cooked in tomato water, basil, olives powder and Pantelleria capers

Finto filetto di sedano rapa, il suo fondo al fieno, scarola ripassata, uvette, pinoli e crema di pane tostato 9
Celery root faux fillet with hay-infused jus, sautéed escarole, raisins, pine nuts, and toasted bread cream

Lemon pie e ribes nero 1 3 7 8
Lemon pie with black currants

DAL LAGO / FROM THE LAKE €75

Carpaccio di lucioperca, cavolo fermentato, ponzu, lamponi disidratati, caramello di cipolla
Lucioperca carpaccio, fermented cabbage, ponzu, dehydrated raspberries, onion caramel

Pâté di lavarello, il suo caviale, pan brioche 1 4 7
Lavarello pâté with its caviar, brioche bread

Risotto riserva delta del Po al pesce persico 1 4 7
Risotto with perch filet

Trota al mandorlo, il suo caviale, scorzonera, timo limonato e mela verde 4
Trout in an almond flavour with its caviar, black salsify, lemon thyme and Granny Smith apple

Bonet
Bonèt

DAL MONDO / FROM AROUND THE WORLD €100

Degustazione a mano libera
alla scoperta di idee e viaggi intrapresi dallo chef
Freehand tasting
to discover ideas and journeys undertaken by the chef

Il menù degustazione scelto è da intendersi per l'intero tavolo
The selected tasting menu is intended for the entire table

A LA CARTE

ANTIPASTI / STARTER

Sottobosco Porcini crudi e cotti, caffè, terra di cacao e muschio 1 3 <i>Sottobosco</i> <i>Raw and cooked porcini mushrooms, coffee, cocoa and musk</i>	18
Anguilla, foie gras, salicornia, fingerlime e caviale 4 <i>Eel, foie gras, salicornia, fingerlime and caviar</i>	26
Il lago (patè di lavarello e il suo caviale, Missoltino polenta e arancio candito, Luccioperca cavolo e fermentato) 1 4 7 <i>The Lake (lavaret patè and its caviar, polenta and candied orange, Pikeperch and fermented cabbage)</i>	20
Carpaccio d'agnello, indivia riccia, rapanelli, albicocche e senape al miele 10 <i>Lamb carpaccio with curly endive, radishes, and honey mustard</i>	24
Tartare di Fassona al coltello, burro montato e pan brioche 1 3 7 10 <i>Fassona Piemontese tartare, whipped butter and pan brioche</i>	20
La carota come un osso buco <i>Carrot like "osso buco"</i>	16

A LA CARTE

I PRIMI / FIRST COURSES

Gnocchi viola al Bettelmatt, zafferano, limone bruciato e liquirizia 3 7 <i>Purple potato gnocchi, Bettelmatt cheese, saffron, "burnt" lemon and licorice</i>	24
Bottoni al foie gras, fondo d'agnello al cioccolato fondente, pere e foglie d'ostrica 1 3 2 <i>Ravioli filled with foie gras, dark chocolate lamb's juice, pears and oyster leaves</i>	28
Paccheri al ragù di coniglio di Carmagnola, fave e pecorino 1 7 <i>Paccheri pasta with Carmagnola rabbit ragù, fava beans, and pecorino</i>	24
Risotto riserva delta del Po al pesce persico 1 4 7 <i>Risotto with perch filet</i>	24
Tagliolino combava e urfa biber, scampo porcupine, corallo e aglio nero 1 2 3 <i>Tagliolini pasta with kaffir lime and urfa biber pepper, langoustine coral, and black garlic</i>	29
Risotto ai porcini, ricci di mare e bottarga di ricciola 4 7 34 <i>Rice with porcini mushrooms, sea urchins and amberjack bottarga</i>	28

I SECONDI/ MAIN COURSES

Morone, burre blanc, cicorino, lattuga brasata e lime fermentato <i>Amberjack with beurre blanc, chicory, braised lettuce, and fermented lime</i>	30
Trota al mandorlo, il suo caviale, scorzonera, timo limonato e mela verde 4 <i>Trout in an almond flavour with its caviar, black salsify, lemon thyme and Granny Smith apple</i>	24
Ombrina rossa del Gargano, zucchine alla scapece e verdure baby ripassate <i>Gargano sea bream with marinated zucchini and sautéed baby vegetables</i>	25
Anatra, pastinaca e uva fragola <i>Duck, parsnip and strawberry grape</i>	27
Finto filetto di sedano rapa, il suo fondo al fieno, scarola ripassata, 9 uvette, pinoli e crema di pane tostato <i>Celery root faux fillet with hay-infused jus, sautéed escarole, raisins, pine nuts, and toasted bread cream</i>	20
Vitello e zucca <i>Veal and pumpkin</i>	32

A LA CARTE

DOLCI / DESSERTS

Lampone, fava Tonka e pistacchi 3 7 8 <i>Raspberry, Tonka bean and pistachios</i>	14
Cocco, mango e maracuja 3 7 8 <i>Coconut, mango and passion fruit</i>	14
Lemon pie e ribes nero 1 3 7 8 <i>Lemon pie with black currants</i>	14
Tartelletta ai fichi, caramello salato e Nebbiolo 1 7 <i>Fig tartlet, salted caramel and Nebbiolo wine</i>	14

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Chiedere al personale per opzioni vegane

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.

**SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES
OR INTOLERANCES**

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland walnuts)
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Molluscs

Please ask the staff for vegan options.

INFORMATION NOTE ON ALLERGENS: Customers are asked to inform our service personnel before ordering if they need to consume foodstuffs free from certain allergenic substances. Crosscontamination cannot be ruled out during preparation in the kitchen. Our dishes may therefore contain the following allergenic substances pursuant to Reg. UE 1169/11 (consult the specific documentation, which will be provided on request by the service personnel).

() The dishes are prepared using raw materials frozen or deep frozen at source.*

*(**) Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products processed raw, are subjected to flash freezing ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.*

@delfinoisolabella

