

Vi invito a scoprire la mia prima proposta di percorsi degustazione,
un viaggio che racconta la semplicità della cucina, arricchita dalle mie continue
ricerche per scoprire i sapori nascosti del Lago Maggiore,
sempre con il cuore e la cultura mediterranea che mi accompagnano.
Un'esperienza che unisce tradizione e la passione per il nuovo.

*I invite you to discover my first tasting menu proposal,
a journey that tells the simplicity of cooking, enriched by my continuous research to uncover
the hidden flavors of Lake Maggiore, always accompanied by the Mediterranean heart and culture.
An experience that combines tradition and a passion for the new.*

SALVATORE PACIFICO

Menu Degustazione LeIsole

Un'avventura sensoriale alla cieca che stimola l'immaginazione.
Essenza e sapori autentici, dove ogni piatto è un'interpretazione
ed un'intuizione libera e personale della tradizione.

*A blind sensory adventure that stimulates the imagination.
Essence and authentic flavours, where each dish is an interpretation and a free,
personal intuition of tradition.*

*Percorso di sette portate a mano libera dello Chef
Seven courses tasting menu proposed by the Chef*

Il menu degustazione viene proposto per l'intero tavolo
The degustation menu is offered for the entire table

€ 160

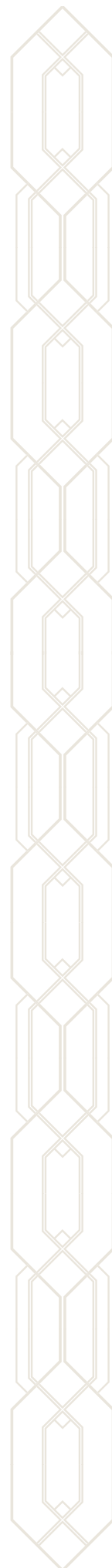
Percorso di sei calici di vino in abbinamento
Itinerary with six wine pairings

€ 100

Percorso di cinque Rarità in abbinamento
Supremely rare itinerary with five wine pairings

€ 200

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present



Menu Degustazione



Alpinia

Ispirato ai verdi paesaggi delle nostre terre, ed ai sapori botanici.
Un omaggio alla ricchezza delle piante, radici e fiori che popolano
i nostri boschi e prati.

*Inspired by the green landscapes of our lands and botanical flavours.
A tribute to the richness of the plants, roots, and flowers that populate
our forests and meadows.*

 Cappuccino di vegetali, tuberi, radici e tartufo ⁽⁶⁾

Vegetables cappuccino, tuberous, roots and truffle

  Riso, pesto di aglio orsino, latte affumicato, e sommacco ^(7, 9, 12)

Rice, wild garlic pesto, smoked milk and sumac spice

 Fusilloni di Gragnano alla puttanesca di peperone ^(1, 4, 9)

Gragnano fusilloni pasta with bell pepper puttanesca style

 Melanzana glassata alla scapece ^(6, 12)

Pickled glassed aubergine

 Passeggiata sulle isole ⁽⁶⁾

Walk on the islands

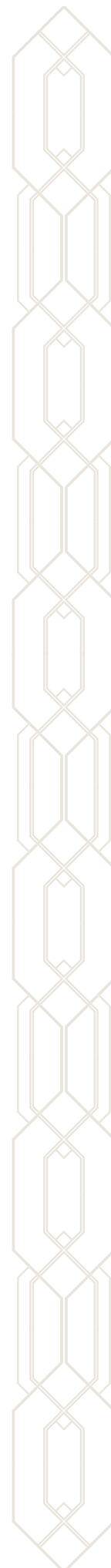
Il menu degustazione viene proposto per l'intero tavolo
The degustation menu is offered for the entire table

€ 110

Percorso di tre calici di vino in abbinamento
Itinerary with three wine pairings

€ 65

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present






Menu Degustazione

Mottarone

Un elogio alla maestosità dei sette laghi e alla montagna che li custodisce.
Un percorso gastronomico dove i sapori della terra si fondono
con l'eleganza della montagna.

*A tribute to the grandeur of the seven lakes and the mountain that guards them.
A gastronomic journey where the flavours of the land merge
with the elegance of the mountains.*

  Uovo morbido, ortaggi primaverili, robiola e aceto di menta ^(3, 7, 12)
Soft egg, spring vegetables, robiola cheese and mint vinegar

 Maccheroni e parmigiana di melanzane ^(1, 7)
Maccheroni pasta and aubergine parmigiana

Creste di gallo alla cacciatora ^(1, 3, 9, 12)
Creste di gallo pasta cacciatora style

 Faraona alla brace, asparagi, tartufo e Bernese ^(3, 7, 8, 9, 12)
Grilled guinea fowl, asparagus, truffle and Bèrnese sauce

Margheritina di Stresa ^(1, 3, 7, 12)

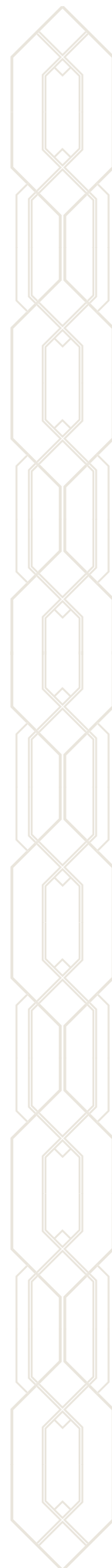
Il menu degustazione viene proposto per l'intero tavolo
The degustation menu is offered for the entire table

€ 125

Percorso di tre calici di vino in abbinamento
Itinerary with three wine pairings

€ 65

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present



Menu Degustazione Mediter-Lago

Il Mediterraneo, e il Lago. Un binomio tra sapori marini e lacustri.
Qui, l'essenza del Mediterraneo incontra la delicatezza del lago.

*The Mediterranean and the Lake. A synergy of marine and fresh waters.
Here, the essence of the Mediterranean meets the delicacy of the lake.*

 **Trota* in carpione, fagioli, cipolla ed erbe** (4, 6, 9, 12)

Marinated trout, beans, onion, and herbs*

Seppia* "sporca" e bagna cauda leggera (1, 4, 14)

"Dirty" cuttlefish and light bagna cauda sauce*

 **Riso al verde, ostrica San Michele* e cedro candito** (4, 7, 9, 12, 14)

Green risotto, San Michele oyster and candied citron*

**Eliche di Gragnano, peperone arrosto, anguilla,
ricotta forte e salicornia** (1, 4, 6, 7, 9, 12)

*Gragnano Eliche pasta, roasted bell pepper, eel,
ricotta forte cheese and samphire*

Pescato*, fave, cicoria e salmoriglio (1, 4, 9, 12)

Fish, fava beans, chicory and salmoriglio sauce*

 **Lo sfusato Amalfitano a Cannero** (3, 8)

Amalfitan sfusato lemon at Cannero

Il menu degustazione viene proposto per l'intero tavolo

The degustation menu is offered for the entire table

€ 145

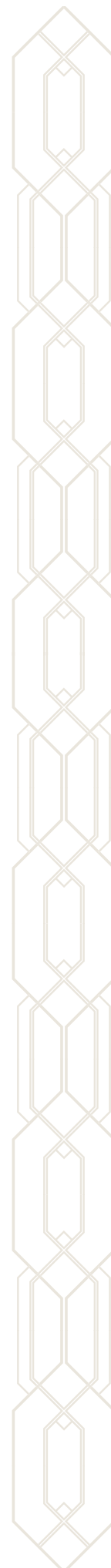
Percorso di quattro calici di vino in abbinamento

Itinerary with four wine pairings

€ 75

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente

The number next to the plate refers to the allergen present



À la Carte

Due piatti a scelta

Two courses on your choice

€ 90

Due piatti a scelta con dessert

Two courses on your choice and dessert

€ 110

Degustazione Formaggi

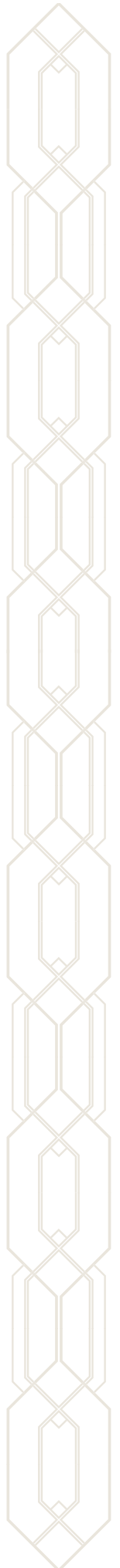
Cheese Tasting

🌿 Selezione di sei formaggi accompagnata da pane caldo e confetture ^(1, 7)

Cheese selection (6 bites) accompanied with warm bread and jams

€ 30

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente
The number next to the plate refers to the allergen present



Allergeni / Allergens

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine	1. Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and egg-based products
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and fish products
5. Arachidi	5. Peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soya and soya products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7. Milk and milk products (including lactose)
8. Frutta a guscio	8. Nuts
9. Sedano	9. Celery
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo	11. Sesame seeds
12. Anidride solforata e solfiti	12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini	13. Lupins
14. Molluschi	14. Molluscs

Legenda / Legend



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*



Senza glutine / *Gluten free*

Prezzi in € IVA e servizio inclusi.

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004/.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Prices in € V.A.T & service charge included.

**Based on local market availability certain products might have been frozen. Certain products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with EC regulation 853/2004/.*

Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.