

isola

ristorante

Milano

PRANZO

Dalle 12:30 alle 14:30

CENA

Dalle 19:00 alle 22:30

Antipasti

Crudo di Nebrodi (G, SO2) Prosciutto crudo siciliano, focaccia ligure	22	Burrata (D, F, SO2, G, E, M) Burrata, puntarelle, acciughe, crostini di pane	22
Cuor di carciofi (SO2, E, M) Carciofi croccanti, emulsione all'aglio orsino	18	Fritto misto Isola (F, CR, SO2, G, E, ML, M) Fritto di paranza con calamari*, gamberi*, maionese al limone	28
Tartare di manzo e pane carasau (G, D, SO2) Tartare di fassona, pane carasau, pecorino sardo, rucola	24	Polpette napoletane (G, D, S, E, SO2) Polpette di vitello, salsa di pomodoro, Provolone del Monaco	18

I Crudi di Mare

Carpaccio di tonno rosso (F, SO2) Tonno rosso, arance, finger lime, basilico	22	Crudo di scampi (F, CR, SO2) Scampi* di Mazara del Vallo, ravanelli, dressing agli agrumi	24
Plateau di ostriche (ML, F, G, SO2) 6 ostriche Gillardeau, dressing della casa, focaccia ligure	56	Gamberi viola (F, CR, G, SO2) 6 Gamberi viola* di Mazara del Vallo, dressing della casa, focaccia ligure	64

Le Pizze di Isola

Margherita (G, D, SO2) Fiordilatte, pomodoro San Marzano DOP, basilico	14	Gamberi viola (G, F, D, SO2, CR) Gamberi viola*, fiori di zucca, fiordilatte, limone	28
Acciughe e datterini (F, SO2, G) Acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, basilico	18	Tartufo (D, SO2, G) Robiola vaccina, scamorza affumicata, fiordilatte, salsa al tartufo nero, tartufo fresco	28
Salsiccia e friarielli (G, D, SO2) Fiordilatte, salsiccia di maiale, scamorza affumicata, friarielli	18	Salame piccante (D, SO2, G) Scamorza affumicata, fiordilatte, chorizo iberico	20

Insalate

Insalata tiepida di polpo (CR, SO2, ML, F) Polpo, sedano, pomodorini, scalogno, carote sott'aceto	24	Insalata quinoa (N, SO2) Quinoa, melograno, pomodorini, finocchio, mix di semi	16
Insalata di tonno (F, SO2) Insalata verde, pomodorini, patate, cipolle di Tropea, tonno sott'olio	22	Con eventuale aggiunta di:	
Insalata di farro e asparagi con pecorino sardo (SO2, D) Farro, asparagi di stagione, pecorino sardo, fave	20	Petto di pollo arrosto	8
		Avocado	7
		Salmon affumicato ⁽¹⁾	8
		Mozzarella di bufala ⁽¹⁾	8
		Tonno sott'olio ⁽¹⁾	8
		Halloumi ⁽¹⁾	8

 Coperto 5€ pp
Opzioni gluten free disponibili su richiesta

 Disponibile per una o per due persone

Il nostro pesce proviene da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.
G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati
SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa per garantire la sicurezza alimentare ai sensi del Reg. CE 853/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei prodotti in offerta. E' a disposizione un libro allergeni per l'eventuale consultazione. Per come sono strutturati i locali di preparazione di alimenti e bevande non si esclude la presenza di uno o più allergeni. "Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".

Primi piatti

Spaghetti al pomodoro San Marzano (G, SO2) <i>Spaghetti Mancini, pomodoro San Marzano DOP, basilico fresco</i>	24	Tortelli di gamberi rosa* (G, D, SO2, ML, CR, F, S, E) <i>Tortelli, gambero rosa* con la sua bisque, pomodorini canditi, limone, basilico</i>	26
Malloreddus al nero di seppia (F, ML, SO2, G) <i>Gnocchetti sardi, ragout di seppie, erbe marine</i>	24	Conchiglie al tartufo nero (G, D, E, SO2) <i>Conchiglie fresche, tartufo nero, parmigiano 24 mesi</i>	32
Tagliolino ai ricci di mare (G, SO2, F, ML, E, D) <i>Tagliolini all'uovo, prezzemolo fresco, peperoncino, ricci di mare*</i>	38	Linguine vongole e bottarga (G, SO2, F, ML) <i>Linguine Mancini, vongole veraci, bottarga di muggine "Smeralda"</i>	32

Secondi piatti

Galletto alla mugnaia ^(SO2, D) <i>Galletto nostrano, salsa di pollo, capperi, limone, prezzemolo</i>	26	Orata al forno, finocchi e limone ^(F, S, SO2)   28/50 <i>Orata del mediterraneo marinata al limone e origano, insalata di finocchi, erbe fresche</i>
Tagliata di scottona ^(SO2, D)   15€ all'etto <i>Scottona con insalata di stagione</i>		Sogliola al salmoriglio ^(F, SO2, D)   36/70 <i>Sogliola, datterini gialli, salmoriglio primaverile</i>
Parmigiana di melanzane ^(D, G, SO2) <i>Melanzane, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala e basilico</i>	24	Calamaro arrosto ^(F, CR, ML, SO2, G, D) 30 <i>Calamaro*, soppresata, salicornia, olive taggiasche, limone</i>

Contorni

Patate arrosto (SO2, D) <i>Patate rosse arrosto con rosmarino</i>	10	Spinaci saltati (SO2) <i>Spinaci saltati con olio extra vergine, sale marino</i>	10
Saut�e di verdure di stagione (SO2) <i>Verdure di stagione al forno</i>	12	Asparagi verdi (SO2) <i>Asparagi saltati in padella con olio extra vergine, limone</i>	16
Caponata di verdure (SO2, N) <i>Melanzane, pomodoro San Marzano DOP, verdure di stagione, pinoli</i>	12	Insalata di pomodorini (SO2) <i>Pomodorini, dressing della casa, scalogno marinato</i>	10

 Coperto 5€ pp
Opzioni gluten free disponibili su richiesta

 Disponibile per una o per due persone

Il nostro pesce proviene da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.

G – Glutine | D – Latticini | N – Contiene frutta a guscio | A – Arachidi | V – Vegetariano | VG – Vegano | E – Uovo e derivati | S – Soia e derivati
SE – Sesamo | M – Senape | C – Sedano | ML – Molluschi | F – Pesce | CR – Crostacei | SO2 – Anidride Solforosa e Solfiti | PL – Lupini | GF – Senza Glutine

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa per garantire la sicurezza alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei prodotti in offerta. E' a disposizione un libro allergeni per l'eventuale consultazione. Per come sono strutturati i locali di preparazione di alimenti e bevande non si esclude la presenza di uno o più allergeni. "Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".

