

Isola dei Sapori

MILANO

Menù

Antipasti Freddi

Cold Starters

| | |
|--|-----------------|
| Acciughe del Cantabrico con crostini e burro <i>Cantabrian anchovies with croutons and butter</i> | € 18,00 |
| Tartare di tonno rosso <i>Red tuna tartare</i> | € 18,00 |
| Tartare di ricciola del Mediterraneo <i>Mediterranean amberjack tartare</i> | € 18,00 |
| Tartare di salmone selvaggio d'Alaska <i>Alaskan salmon tartare</i> | € 22,00 |
| Carpaccio di branzino, oppure tonno rosso, olio e limone <i>Sea bass, or red tuna carpaccio with oil and lemon</i> | € 18,00 |
| Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio e limone <i>Alaskan salmon carpaccio with oil and lemon</i> | € 20,00 |
| Carpaccio di salmone d'Alaska marinato con macedonia di frutta ed erba cipollina <i>Marinated Alaska salmon carpaccio with fruits salad and chived</i> | € 22,00 |
| Asparagi di mare dello Chef Corrado con calamari, scampi, bottarga e pane Carasau <i>Chef Corrado's sea asparagus with calamari, scampi, bottarga and Carasau bread</i> | € 22,00 |
| Piatto misto di pesce crudo e ostriche della Bretagna secondo disponibilità giornaliera <i>Mixed raw fish and oysters from Brittany (according to daily availability)</i> | € 35,00 |
| Tonno rosso in carpaccio <i>Red tuna carpaccio</i> | al pezzo € 2,00 |
| Branzino in carpaccio <i>Sea bass carpaccio</i> | al pezzo € 2,00 |
| Salmone selvaggio d'Alaska in carpaccio <i>Alaska Salmon carpaccio</i> | al pezzo € 3,00 |
| Ostriche della Bretagna, Fine de Claire n. 2 <i>Oysters from Brittany, Fine de Claire n. 2</i> | al pezzo € 5,00 |
| Scampi crudi <i>Raw scampi</i> | al pezzo € 5,00 |
| Gamberi rossi di Mazara del Vallo <i>Red prawns from Mazara del Vallo</i> | al pezzo € 5,00 |

| | |
|---|---------|
| Patanegra Blázquez - Jamon de Bellota Admiración 36 mesi <i>Patanegra ham aged 36 months</i> | € 30,00 |
|---|---------|

Antipasti Caldi

Warm Starters

| | | |
|--|--------|-------|
| Antipasto di pesce della casa <i>Homemade fish startes</i> | € | 22,00 |
| Spiedini alla griglia (gamberi, scampi e calamari) su letto di insalata novella <i>Grilled skewers (prawns, scampi and calamari) with fresh salad</i> | cad. € | 12,00 |
| Polpo alla Genovese con patate, pesto e olive taggiasche <i>Genoese style octopus with potatoes, pesto and Taggiasca olives</i> | € | 16,00 |
| Gamberi alla Catalana con mango <i>Catalan style prawns with mango</i> | € | 18,00 |
| Scampi, sedano e bottarga di Cabras su letto di pane Carasau <i>Scampi, celery and Cabras bottarga with Carasau bread</i> | € | 18,00 |
| Guazzetto scampi, calamari e gamberi con crostini <i>Stewed scampi, squids and prawns with croutons</i> | € | 18,00 |
| Insalata di mare tiepida dell'Isola <i>Warm sea salad</i> | € | 18,00 |
| Sauté di cozze e vongole con bruschette toscane all'aglio <i>Sautéed mussels and clams & Tuscany style bruschetta with garlic</i> | € | 18,00 |
| Scampi, calamari e bottarga di Cabras con asparagi di mare su letto di Carasau <i>Scampi, squids, Cabras bottarga, sea asparagus with Carasau bread</i> | € | 20,00 |
| Gamberi rossi di Mazara con asparagi e pane Carasau <i>Mazara red prawns with asparagus and Carasau bread</i> | € | 30,00 |
| Capesante gratinate o alla griglia <i>Scallops au gratin or grill</i> | cad. € | 5,00 |

Primi Piatti

First Courses

Primi del giorno secondo proposte dal mercato ittico € 20,00 / 25,00
First the day according to proposals from the fish market

Paccheri con ragù di scorfano e bottarga € 16,00
Paccheri pasta with redfish ragout and bottarga

Tagliatelle scampi, calamari e zucchine € 17,00
Tagliatelle pasta with scampi, calamari and zucchini

Spaghetti ai frutti di mare (min. due persone) a persona € 18,00
Spaghetti pasta with sea food (min. 2 persons)

Tagliolini scampi e fiori di zucca € 18,00
Tagliolini pasta with scampi and zucchini flowers

Spaghetti vongole e bottarga € 18,00
Spaghetti pasta with clams and bottarga

Tagliatelle nero di seppia, gamberi e bottarga € 18,00
Tagliatelle pasta with cuttlefish ink, prawns and bottarga

Tagliatelle vongole, bottarga e calamari € 18,00
Tagliatelle pasta with clams, bottarga and squids

Risotto ai frutti di mare (min. due persone) a persona € 20,00
Risotto with sea food (min. 2 persons)

Linguine o cavatelli all'astice (min. due persone) a persona € 30,00
Pasta with lobster (min. 2 persons)

Spaghetti gambero rosso di Mazara e pomodorini freschi € 30,00
Spaghetti with Mazara red prawns and fresh cherry tomatoes

Spaghetti filetto di pomodoro e Parmigiano Reggiano '36 mesi' € 14,00
Spaghetti pasta with tomato fillet and Parmesan cheese 'aged 36 months'

Culurgiones pomodoro e Pecorino (Culugiones: ravioli Sardi ripieni di patate e pecorino) € 15,00
Culurgiones with tomato & Pecorino (Culugiones: Sardinian ravioli stuffed with potatoes and pecorino)

Secondi Piatti di Pesce

Fish Main Courses

| | |
|--|--------------------|
| Fritto misto di pesce (scampi, calamari, gamberi, zucchine) <i>Mixed fried fish (scampi, calamari, prawns, zucchini)</i> | € 27,00 |
| Misto griglia (scampone, gamberone, branzino, pesce spada, totani) <i>Mixed grilled fish (big scampi, big prawn, sea bass, swordfish, squid)</i> | € 27,00 |
| Scottata di branzino servita con asparagi oppure trevisana <i>Seared sea bass served with asparagus or Trevisana red salad</i> | € 25,00 |
| Scottata di branzino servita con funghi porcini oppure carciofi <i>Seared sea bass served with porcini mushrooms or artichokes</i> | € 28,00 |
| Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia <i>Grilled big scampi or grilled big prawns</i> | € 28,00 |
| Orata alla Siciliana <i>Sicilian style sea bream</i> | € 28,00 |
| Branzino alla Vernaccia e olive, oppure alla griglia, oppure al sale <i>Sea bass with Vernaccia wine and olives, or grilled, or at salt</i> | € 28,00 |
| Gran misto gratinato (capasanta, cannolicchi, scampi, gamberi, totani, cozze, spada) <i>Large mixed au gratin (scallop, razor clams, scampi, prawns, squid, mussels, swordfish)</i> | € 30,00 |
| Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla <i>Tuna chateau with grilled Treviso red salad, tomatoes and onion</i> | € 30,00 |
| Gamberi alla griglia o al Cognac <i>Grilled or Cognac prawns</i> | € 30,00 |
| Gamberone Carabineros alla griglia <i>Grilled big prawn Carabineros</i> | cad € 32,00 |
| Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate <i>"Steccato" sea bass with rosemary and potatoes</i> | € 35,00 |
| Rombo steccato (min. due persone) <i>"Steccato" rhombus (min. 2 persons)</i> | a persona € 35,00 |
| Pescato del giorno alla Livornese o in guazzetto (min. due persone) <i>Catch of the day cooked Livornese style or stewed (min. 2 persons)</i> | a porzione € 35,00 |
| Astice alla catalana <i>Catalan style lobster</i> | € 60,00 |
| Astice alla catalana Turbo (astice, gamberi, scampi, tonno rosso) <i>Turbo Catalan lobster (lobster, prawns, scampi, red tuna)</i> | € 100,00 |
| Aragosta alla catalana <i>Catalan style lobster</i> | kg / € 180,00 |
| Real King crab alla catalana <i>Catalan style Real king crab</i> | kg / € 200,00 |

Secondi Piatti di Carne

Meat Main Courses

| | |
|---|-------------------|
| La tenera tagliata di manzo alla griglia <i>Grilled sliced beef</i> | € 24,00 |
| Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i> | € 30,00 |
| Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i> | € 30,00 |
| Costata di manzo alla griglia (500 gr circa) <i>Grilled rib of beef (about 500 gr)</i> | € 34,00 |
| Fiorentina (1 kg circa) di Scottona razza Simmenthal <i>Florentine style t-bone steak of Scottona Simmenthal (about 1 kg)</i> | a persona € 34,00 |
| Fiorentina all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia <i>T-bone steak Florentine old style with grilled vegetables (about 1 kg)</i> | a persona € 40,00 |

Contorni

Side Dish

| | |
|--|---------|
| Patatine fritte <i>French fries</i> | € 6,00 |
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | € 7,00 |
| Trevisana alla griglia <i>Grilled Treviso red salad</i> | € 8,00 |
| Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> | € 14,00 |

Formaggi

Cheese

| | |
|---|--------|
| Pecorino Sardo al cucchiaino, dai Casari di Sepi, Oristano <i>Spoon Sardinian pecorino (Sepi cheesemakers, Oristano)</i> | € 7,00 |
| Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari '36 mesi' <i>Parmesan cheese 'aged 36 months' by Paolo Gennari</i> | € 8,00 |

Per informazioni in merito alla presenza di allergeni alimentari ai sensi del regolamento CE 1169/2011, chiedere supporto al responsabile di sala.

Some products may contain allergens, for further information please don't hesitate to ask to our staff.

Frutta Fresca

Fresh Fruit

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Ananas <i>Pineapple</i> | € 8,00 |
| Mango <i>Mango</i> | € 12,00 |
| Frutti di Bosco <i>Berries</i> | € 12,00 |

Dolci della Casa

Homemade Dessert

| | |
|--|---------|
| Torta di mele <i>Apple pie</i> | € 10,00 |
| Millefoglie <i>A thousand leaves</i> | € 10,00 |
| Tiramisù <i>Tiramisù (cookie, coffe & mascarpone cheese)</i> | € 10,00 |
| Tarte Tatin <i>Tarte Tatin</i> | € 10,00 |
| Torta di ricotta e arancia <i>Ricotta and orange cake</i> | € 10,00 |
| Seadas tipica della Gallura ripiena di formaggio fresco con miele e zucchero a velo <i>Seadas - traditional Sardinian dessert (filled with fresh cheese) with honey and icing sugar</i> | € 10,00 |
| Sorbetto limone, mango, mandarino <i>Lemon sorbet, mango, mandarin</i> | € 8,00 |
| Gelato crema o cioccolato <i>Cream or chocolate ice-cream</i> | € 8,00 |
| Semifreddo al torroncino <i>Nougat parfait</i> | € 8,00 |

Le proposte di Ernst Knam Chef Pasticcere / Conosciuto come il Re del Cioccolato

The proposals by Pastry Chef Ernst Knam / Known as the King of Chocolate

| | |
|--|---------|
| Tris - mousse ai tre cioccolati fondente, al latte, cioccolato bianco <i>Tris chocolate mousse: dark, milk, white chocolate</i> | € 12,00 |
| Cupola di cioccolato fondente con cuore al lampone <i>Dark chocolate dome cake with raspberry heart</i> | € 12,00 |
| Afrika mousse e granella di cioccolato fondente <i>Afrika mousse and chopped dark chocolate</i> | € 12,00 |

Bibite, Amari e Liquori

Bar

| | | |
|--|---|---------------|
| Acqua oligominerale naturale/gasata S. Bernardo, 75 cl <i>San Bernardo mineral water still/sparkling, 75 cl</i> | € | 2,50 |
| Coca-Cola, Coca Zero <i>Coke</i> | € | 5,00 |
| Birra Ichnusa Non Filtrata <i>Sardinian Beer 'Ichnusa' Unfiltered</i> | € | 6,00 |
| Amari e Digestivi <i>Bitters and Digestif</i> | € | 6,00 |
| Liquori Nazionali <i>Italian Liqueurs</i> | € | 8,00 / 10,00 |
| Liquori Esteri <i>International Liqueurs</i> | € | 10,00 / 20,00 |
| Liquori Esteri Speciali <i>Special International Liqueurs</i> | € | 15,00 / 25,00 |
| Caffè espresso Musetti <i>Musetti Espresso coffee</i> | € | 3,00 |
| Caffè decaffeinato Musetti <i>Musetti decaffeinated coffee</i> | € | 3,00 |

Pane e Coperto
Service € 4,00

Per informazioni in merito alla presenza di allergeni alimentari ai sensi del regolamento CE 1169/2011, chiedere supporto al responsabile di sala.

Some products may contain allergens, for further information please don't hesitate to ask to our staff.