

Isola dei Sapori

MILANO

Menù
МЕНЮ

Antipasti • Starters • Закуски

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 1 | Antipasto di pesce della casa (1,2,4,6,7,8,9,10,12,14)
<i>Homemade fish startes</i>
Рыбное ассорти, «Фирменное блюдо» | € | 22,00 |
| 2 | Spiedini alla griglia (gamberi, scampi e calamari) su letto di insalata novella (2,12,14) <small>каждый cad.</small>
<i>Grilled skewers (prawns, scampi and calamari) with fresh salad</i>
Рыбные шашлыки под свежим салатом | € | 12,00 |
| 3 | Polpo alla Genovese con patate, pesto e olive taggiasche (8,12,14)
<i>Genoese style octopus with potatoes, pesto and Taggiasca olives</i>
Осьминог по-генуэзски с картофелем, песто и оливками «Тагиаска» | € | 16,00 |
| 4 | Gamberi alla Catalana con mango (2,10,12)
<i>Catalan style prawns with mango</i>
Креветки по-каталонски с манго | € | 18,00 |
| 5 | Scampi, sedano e bottarga di Cabras su letto di pane Carasau (1,2,9,12)
<i>Scampi, celery and Cabras bottarga with Carasau bread</i>
Креветки, сельдерей и боттарга под тончайшей хрустящей лепешкой | € | 18,00 |
| 6 | Guazzetto scampi, calamari e gamberi con crostini (1,2,12,14)
<i>Stewed scampi, squids and prawns with croutons</i>
Скампи, кальмары и креветки в чесночно-томатном соусе с гренками | € | 18,00 |
| 7 | Insalata di mare tiepida dell'Isola (2,9,11,12,14)
<i>Warm sea salad</i>
Теплый салат из морепродуктов | € | 18,00 |
| 8 | Acciughe del Cantabrico con crostini e burro (1,4,7)
<i>Cantabrian anchovies with croutons and butter</i>
«Кантабрийские» анчоусы с гренками и маслом | € | 18,00 |
| 9 | Sauté di cozze e vongole con bruschette toscane all'aglio (1,2,12,14)
<i>Sautéed mussels and clams & Tuscany style bruschetta with garlic</i>
Соте из мидий и моллюсков с тосканской брускеттой под чесноком | € | 18,00 |
| 10 | Scampi, calamari e bottarga di Cabras con asparagi di mare su letto di Carasau (1,2,4,9,12,14)
<i>Scampi, squids, Cabras bottarga, sea asparagus with Carasau bread</i>
Креветки, кальмары и боттарга с морской спаржей на подушке из хлеба карасау | € | 20,00 |
| 11 | Carpaccio di branzino, oppure tonno rosso, olio e limone (4)
<i>Sea bass, red tuna carpaccio with oil and lemon</i>
Карпаччо из сибаса или тунца | € | 18,00 |
| 12 | Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio e limone (4)
<i>Alaskan salmon carpaccio with oil and lemon</i>
карпаччо из лосося | € | 20,00 |
| 13 | Carpaccio di salmone d'Alaska marinato con macedonia di frutta ed erba cipollina (4)
<i>Marinated Alaska salmon carpaccio with fruits salad and chived</i>
Маринованный лосось с фруктовым салатом и луком | € | 22,00 |

Antipasti • Starters • Закуски

- | | | | |
|----|---|------------------------|--------------|
| 14 | Tartare di tonno rosso o ricciola del Mediterraneo (4,8,10,11)
<i>Red tuna tartare or Mediterranean amberjack</i>
Тартар из тунца, желтохвост | € | 18,00 |
| 15 | Tartare di salmone selvaggio d'Alaska (4,8,10,11)
<i>Alaskan salmon tartare</i>
Тартар лосося | € | 22,00 |
| 16 | Asparagi di mare dello Chef Corrado con calamari, scampi, bottarga e pane Carasau (1,2,4,9,12,14)
<i>Chef Corrado's sea asparagus with calamari, scampi, bottarga and Carasau bread</i>
Морская спаржа от шеф-повара Коррадо с кальмарами, креветками, боттаргой и хлебом Карасау | € | 22,00 |
| 17 | Gamberi rossi di Mazara con asparagi e pane Carasau (1,2,12)
<i>Mazara red prawns with asparagus and Carasau bread</i>
Красные креветки из «Mazara» со спаржей и с тончайшей хрустящей лепешкой | € | 30,00 |
| 18 | Piatto misto di pesce crudo e ostriche della Bretagna secondo disponibilità giornaliera (2,12,14)
<i>Mixed raw fish and oysters from Brittany (according to daily availability)</i>
Ассорти из сырой рыбы - в зависимости от наличия | € | 35,00 |
| 19 | Tonno Rosso in carpaccio (4)
<i>Red Tuna carpaccio</i>
карпаччо из красного тунца | al pezzo €
каждый € | 2,00
2,00 |
| 20 | Branzino in carpaccio (4)
<i>Sea bass carpaccio</i>
карпаччо из морского окуня | al pezzo €
каждый € | 2,00
2,00 |
| 21 | Salmone selvaggio d'Alaska in carpaccio (4)
<i>Alaskan Salmon carpaccio</i>
карпаччо из лосося | al pezzo €
каждый € | 3,00
3,00 |
| 22 | Ostriche della Bretagna, Fine de Claire n. 2 (14)
<i>Oysters from Brittany, Fine de Claire n. 2</i>
Устрицы | al pezzo €
каждый € | 5,00
5,00 |
| 23 | Scampi crudi (2,12)
<i>Raw scampi</i>
сырые креветки | al pezzo €
каждый € | 5,00
5,00 |
| 24 | Gamberi rossi di Mazara del Vallo (2,12)
<i>Red prawns from Mazara del Vallo</i>
Красные креветки из «Mazara» | al pezzo €
каждый € | 5,00
5,00 |
| 25 | Capesante gratinate o alla griglia (1,7,12,14)
<i>Scallops au gratin or grill</i>
Морские гребешки "Гратэн" или на гриле | каждый cad. € | 5,00 |
| 26 | Patanegra Blázquez - Jamon de Bellota Admiración 36 mesi
<i>Patanegra ham aged 36 months</i>
Хами патанегра | € | 30,00 |

NB. Tutto il pesce crudo viene regolarmente abbattuto a -18 come dalla normativa (Reg.CE 853/2004).
All raw fish is regularly flash frozen to -18 as per the regulations (EC Reg. 853/2004).
Вся сырая рыба регулярно подвергается шоковому охлаждению до -18 в соответствии с правилами.

Primi Piatti • *First Courses* • Первые блюда

- | | | |
|----|---|------------------------------|
| 27 | Primi del giorno secondo proposte dal mercato ittico (1,10 altri in base al prodotto del giorno)
<i>First the day according to proposals from the fish market</i>
Блюда дневного рациона | € 20,00
€ 25,00 |
| 28 | Paccheri con ragù di scorfano e bottarga (1,2,4,7,10,12,14)
<i>Paccheri pasta with redfish ragout and bottarga</i>
Паста Паччери с рагу из красной рыбы и боттаргой | € 16,00 |
| 29 | Tagliatelle scampi, calamari e zucchini (1,2,4,7,10,12,14)
<i>Tagliatelle pasta with scampi, calamari and zucchini</i>
Тальятелле (широкая яичная лапша) с кальмарами, скампи и цуккини | € 17,00 |
| 30 | Spaghetti ai frutti di mare (min. due persone) (1,2,4,10,12,14)
<i>Spaghetti pasta with sea food (min. 2 persons)</i>
Спагетти с морепродуктами (мин. на двоих) | на человека a person € 18,00 |
| 31 | Tagliolini scampi e fiori di zucca (1,2,4,7,10,12)
<i>Tagliolini pasta with scampi and zucchini flowers</i>
Тальолини (тонкая яичная лапша) с цветками тыквы и скампи | € 18,00 |
| 32 | Spaghetti vongole e bottarga (1,2,4,10,12,14)
<i>Spaghetti pasta with clams and bottarga</i>
Спагетти с вонголе и боттаргой | € 18,00 |
| 33 | Tagliatelle nero di seppia, gamberi e bottarga (1,2,4,7,10,12,14)
<i>Tagliatelle pasta with cuttlefish ink, prawns and bottarga</i>
Паста Тальятелле с чернилами каракатицы, креветками и боттаргой | € 18,00 |
| 34 | Tagliatelle vongole, bottarga e calamari (1,2,4,7,10,12,14)
<i>Tagliatelle pasta with clams, bottarga and squids</i>
Тальятелле (широкая яичная лапша) с вонголе, кальмарами и боттаргой | € 18,00 |
| 35 | Risotto ai frutti di mare (min. due persone) (2,4,7,12,14)
<i>Risotto with sea food (min. 2 persons)</i>
Ризотто с морепродуктами (мин. на двоих) | на человека a person € 20,00 |
| 36 | Linguine o cavatelli all'astice (min. due persone) (1,2,4,10,12,14)
<i>Pasta with lobster (min. 2 persons)</i>
Паста лингуине или кавателли с лобстером (мин. на двоих) | на человека a person € 30,00 |
| 37 | Spaghetti gambero rosso di Mazara e pomodorini freschi (1,2,4,10,12,14)
<i>Spaghetti with Mazara red prawns and fresh cherry tomatoes</i>
Спагетти с красными креветками «Mazara» и свежих помидор черри | € 30,00 |
| 38 | Spaghetti filetto di pomodoro e Parmigiano Reggiano '36 mesi' (1,7,10)
<i>Spaghetti pasta with tomato fillet and Parmesan cheese 'aged 36 months'</i>
Спагетти с филе из помидор | € 14,00 |
| 39 | Culurgiones pomodoro e Pecorino (1,7,10)
<i>Ravioli sardi ripieni di patate e pecorino - Culurgiones tomato and pecorino</i>
Традиционное блюдо восточной Сардинии, вареники в форме колоска из теста с картошкой и мятой под соусом из помидор чили и овечьим сыром (Пекорино) | € 15,00 |

Per informazioni in merito alla presenza di allergeni alimentari ai sensi del regolamento CE 1169/2011, chiedere al responsabile di sala.
Some products may contain allergens, for further information please don't hesitate to ask to our staff.
Некоторые продукты могут содержать аллергены. За дополнительной информацией обращайтесь к нашим сотрудникам.

Secondi Piatti di Pesce • *Fish Main Courses* • Вторые блюда из рыбы

40	Fritto misto di pesce (scampi, calamari, gamberi, zucchine) (1,2,12,14) <i>Mixed fried fish (scampi, calamari, prawns, zucchini)</i> «Морское ассорти» жареное	€ 27,00
41	Misto griglia (scampone, gamberone, branzino, pesce spada, totani) (2,4,12,14) <i>Mixed grilled fish (big scampi, big prawn, sea bass, swordfish, squid)</i> «Морское ассорти» на гриле	€ 27,00
42	Scottata di branzino servita con asparagi oppure trevisana (4) <i>Seared sea bass served with asparagus or Trevisana red salad</i> Сибас со спаржей или красным салатом	€ 25,00
43	Scottata di branzino servita con funghi porcini oppure carciofi (4) <i>Seared sea bass served with porcini mushrooms or artichokes</i> Сибас с белыми грибами или артишоками	€ 28,00
44	Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia (2,12) <i>Grilled big scampi or grilled big prawns</i> Скампи на гриле	€ 28,00
45	Orata alla Siciliana (1,2,4,12,14) <i>Sicilian style sea bream</i> Дорада по-сицилийски (запеченная с помидорами, оливками и каперсами)	€ 28,00
46	Branzino alla Vernaccia e olive, oppure alla griglia, oppure al sale (1,2,4,12,14) <i>Sea bass with Vernaccia wine and olives, or grilled, or at salt</i> Сибас с белым вином и оливками / на гриле / соленый	€ 28,00
47	Gran misto gratinato (capasanta, cannolicchi, scampi, gamberi, totani, cozze, spada) (1,2,7,12,14) <i>Large mixed au gratin (scallop, razor clams, scampi, prawns, squid, mussels, swordfish)</i> Рыбный "Гратэн"	€ 30,00
48	Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla (4,10) <i>Tuna chateau with grilled Treviso red salad, tomatoes and onion</i> Тунец на гриле с тревизаной (салат цикорий), помидорами и луком	€ 30,00
49	Gamberi alla griglia o al Cognac (1,2,12,14) <i>Grilled or Cognac prawns</i> Креветки на гриле или под коньяком	€ 30,00
50	Gamberone Carabineros alla griglia (2,12) <i>Grilled big prawn Carabineros</i> Креветки "Карабинерос" на гриле	каждый cad. € 32,00
51	Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate (1,4,5) <i>"Steccato" sea bass with rosemary and potatoes</i> Сибас запеченный с розмарином и картофелем	€ 35,00
52	Rombo steccato (min. due persone) (1,2,4,7,12,14) <i>"Steccato" rhombus (min. 2 persons)</i> Запеченный ромб с чипсами и гратеном (мин. на двоих)	a persona € 35,00 на человека
53	Pescato del giorno alla Livornese o in guazzetto (min. due persone) (1,2,4,12,14) <i>Catch of the day cooked Livornese style or stewed (min. 2 persons)</i> Улов дня, ассортимент и способ приготовления рыбы уточните у официанта	a porzione € 35,00 на человека
54	Astice alla catalana (2,9,10,12,14) <i>Catalan style lobster</i> Омар по-каталански, под фирменным соусом с маринованным луком, базилика и помидор	€ 60,00 / 100,00
55	Aragosta alla catalana (2,9,10,12) <i>Catalan style lobster</i> Лангуст по-каталански, под фирменным соусом с маринованным луком, базилика и помидор	килограмм kg / € 180,00
56	Real King crab alla catalana (2,9,10,12) <i>Catalan style Real king crab</i> Королевский краб по-каталански под фирменным соусом с маринованным луком и свежих овощей	килограмм kg / € 200,00

Secondi Piatti di Carne • *Meat Main Courses* • Мясные блюда

- | | | |
|----|--|----------------------------------|
| 57 | La tenera tagliata di manzo alla griglia
<i>Grilled sliced beef</i>
Говяжья вырезка | € 24,00 |
| 58 | Filetto di manzo alla griglia
<i>Grilled beef fillet</i>
Филе говядины на гриле | € 30,00 |
| 59 | Filetto di manzo al pepe verde ^(1,7,10)
<i>Beef fillet with green pepper</i>
Филе говядины под соусом из зеленого перца | € 30,00 |
| 60 | Costata di manzo alla griglia <i>(500 gr circa)</i>
<i>Grilled rib of beef (about 500 gr)</i>
Отбивная из говядины на гриле (около 500 гр) | € 34,00 |
| 61 | Fiorentina <i>(1 kg circa)</i> di Scottona razza Simmenthal
<i>Florentine style t-bone steak of Scottona Simmenthal (about 1 kg)</i>
Биштекс по Флорентийский (около 1 кг) | a persona € 34,00
на человека |
| 62 | Fiorentina all'antica <i>(1 kg circa)</i> con padellata di verdure alla griglia
<i>T-bone steak Florentine old style with grilled vegetables (about 1 kg)</i>
Биштекс по Флорентийский, приготовлен по старинному рецепту с овощами (около 1 кг) | a persona € 40,00
на человека |

Contorni • *Side Dish* • Гарнир

- | | | |
|----|--|---------|
| 63 | Patatine fritte ^(1,2,4,12,14)
<i>French fries</i>
Картофель фри | € 6,00 |
| 64 | Insalata mista
<i>Mixed salad</i>
Салат из свежих овощей | € 7,00 |
| 65 | Trevisana alla griglia
<i>Grilled Treviso red salad</i>
Тревизана (салат Цикорий) на гриле | € 8,00 |
| 66 | Verdure alla griglia
<i>Grilled vegetables</i>
Овощи гриль | € 14,00 |

Formaggi • Cheese • Сыры

- 67 Pecorino Sardo al cucchiaino, dai Casari di Sepi, Oristano ⁽⁷⁾ € 7,00
Spoon Sardinian pecorino (Sepi cheesemakers, Oristano)
Особую национальную гордость Сардинии составляет сыр, Pecorino Sardo (Пекорино Сардо), это твёрдый сыр, производимый из овечьего молока.
- 68 Сыр Pecorino обладает достаточно сильным вкусом и терпким запахом.
- Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari '36 mesi' ⁽⁷⁾ € 8,00
Parmesan cheese 'aged 36 months' by Paolo Gennari
Сыр Пармезан выдержки 36 месяцев.

Dolci • Dessert • Десерт

- 69 Ananas € 8,00
Pineapple
Ананас
- 70 Mango oppure Frutti di Bosco € 12,00
Mango or Berries
Манго или ягоды
- 71 Sorbetto limone, mango, mandarino (potrebbe avere tracce 1,3,6,7,8) € 8,00
Lemon sorbet, mango, mandarin
Лимонный сорбет, манго, мандарин
- 72 Gelato crema o cioccolato ^(7,3 potrebbe avere tracce 1,6,8) € 8,00
Cream or chocolate ice-cream
Сливочное или шоколадное мороженое
- 73 Semifreddo al torroncino ^(7,3,8 potrebbe avere tracce di 1,6,8) € 8,00
Nougat parfait
Парфе из нуги
- 74 Assortimento giornaliero ^(1,3,6,7,8) € 10,00
Daily Variety
Дневной ассортимент десерта уточните у вашего официанта.
- 75 Le Proposte di Ernst Knam Chef Pasticcere ^(1,3,6,7,8) € 12,00
The proposals by Pastry Chef Ernst Knam
Выбор Эрнста Кнама

Bibite, Amari e Liquori • Bar • Hanumku

Acqua oligominerale naturale/gasata S. Bernardo, 75 cl <i>San Bernardo mineral water still/sparkling, 75 cl</i> Вода	€ 2,50
Coca-Cola, Coca Zero <i>Coke</i> Кокка-Колла	€ 5,00
Birra Ichnusa Non Filtrata <i>Sardinian Beer 'Ichnusa' Unfiltered</i> Пиво	€ 6,00
Amari e Digestivi <i>Bitters and Digestif</i> Биттеры и дижестив	€ 6,00
Liquori Nazionali <i>Italian Liqueurs</i> Национальные ликёры	€ 8,00 / 10,00
Liquori Esteri <i>International Liqueurs</i> Международные ликеры	€ 10,00 / 20,00
Liquori Esteri Speciali <i>Special International Liqueurs</i> Специальные международные ликеры	€ 15,00 / 25,00
Caffè espresso Musetti <i>Musetti Espresso coffee</i> Эспрессо	€ 3,00
Caffè decaffeinato Musetti <i>Musetti decaffeinated coffee</i> кофе без кофеина	€ 3,00
Pane e Coperto <i>Bread & Service</i> Хлеб и сервировка	€ 4,00

ELENCO DEGLI ALLERGENI (di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/11)

I 14 principali allergeni che in base alla legislazione comunitaria devono essere identificati, se usati nella preparazione degli alimenti, sono:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); maltodestrine a base di grano (1); sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (1); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Приложение рег (ЕС) 1169 / 2011- вещества или продукты, которые вызывают пищевую аллергию или непереносимость

1. Зерновые, содержащие глютен, т.е. пшеницу, рожь, ячмень, овес, полбы, камут или их гибридные штаммы) и производные продукты, за исключением: глюкозные сиропы на основе пшеницы, включая декстрозу (1); мальтодекстрины на основе пшеницы (1); глюкозные сиропы на основе ячменя; крупы, используемые для изготовления алкогольных дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного происхождения.
2. Ракообразные и продукты из моллюсков
3. Яйца и яичные продукты
4. Рыба и рыбные продукты, за исключением: рыбьего желатина, используемого в качестве основы для витаминных или каротиноидных препаратов; желатин или изинглас, используемый в качестве осветляющего агента в пиве и вине
5. Арахис и продукты из арахиса
6. Соевые и соевые продукты, кроме: рафинированное соевое масло и жир (1); натуральные смешанные токоферолы (E306), натуральный D-альфа-токоферол, натуральный токоферол ацетат-альфа, натуральный токоферол-сукцинат на основе сои; растительные масла, полученные из фитостеролов и фитостеролов на основе сои; растительный сложный эфир станола, полученный из соевых стеринов на растительной основе
7. Молоко и молочные продукты (включая лактозу), кроме: сыворотка, используемая для изготовления алкогольных дистиллятов, в том числе этилового спирта сельскохозяйственного происхождения; (-)+(+)
8. Орехи, а именно: миндаль (*Amygdalus communis* L.), фундук (*Corylus avellana*), грецкие орехи (*Juglans regia*), орехи кешью (*Anacardium occidentale*), орехи пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Бразильские орехи (*Bertholletia excelsa*), фисташки (*Pistacia vera*), Квинслендские орехи (*Macadamia ternifolia*) и производные продукты
9. Сельдерей и продукты из сельдерея
10. Горчица и горчичные продукты
11. Семена кунжута и семена кунжута
12. Диоксид серы и сульфиты в концентрациях, превышающих 10 мг / кг или 10 мг / литр в пересчете на общий SO₂, для расчета для продуктов, предлагаемых для использования в готовом виде или восстановленных в соответствии с инструкциями производителей
13. Люпины и продукты на основе люпинов
14. Моллюски и продукты из моллюсков

(1) И производные продукты, в той степени, в которой трансформация, которой они подверглись, вряд ли повысит уровень аллергенности, установленный Органом для основного продукта, из которого они были получены.