

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, olio E.V.O. e lime <i>Red tuna tartare, E.V.O. oil and lime</i>	€ 18,00
Tartare di ricciola del Mediterraneo, cipolle Tropea, pinoli, basilico <i>Mediterranean amberjack tartare, Tropea onions, pine nuts, basil</i>	€ 18,00
Tartare di salmone selvaggio d'Alaska, pistacchio, salsa agli agrumi piccantina <i>Alaskan salmon tartare, pistachio, spicy citrus sauce</i>	€ 22,00
Tris di mezze tartare: tonno rosso, ricciola del Mediterraneo, salmone selvaggio d'Alaska <i>Trio half-tartare of red tuna, Mediterranean amberjack, Alaskan wild salmon</i>	€ 32,00
Carpaccio di branzino, oppure tonno rosso, olio E.V.O. e limone <i>Sea bass, or red tuna carpaccio with E.V.O. oil and lemon</i>	€ 18,00
Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio E.V.O. e limone <i>Alaskan salmon carpaccio with E.V.O. 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
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 € 3,00
Branzino in carpaccio <i>Sea bass carpaccio</i>	al pezzo € 3,00
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
Riccio di mare (secondo disponibilità) <i>Sea urchin (subject to availability)</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
Scampi, sedano e bottarga di Cabras su letto di pane Carasau <i>Scampi, celery and Cabras bottarga with Carasau bread</i>	€	18,00
Insalata di mare tiepida dell'Isola <i>Warm sea salad</i>	€	18,00
Sauté di cozze e vongole alla Marinara con bruschette toscane all'aglio <i>Marinara style sautéed mussels and clams & Tuscany style bruschetta with garlic</i>	€	18,00
Gamberi alla Catalana con mango <i>Catalan style prawns with mango</i>	€	20,00
Guazzetto di scampi, calamari e gamberi con crostini <i>Stewed scampi, squids and prawns with croutons</i>	€	20,00
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
Gamberi rossi di Mazara con asparagi e pane Carasau <i>Mazara red prawns with asparagus and Carasau bread</i>	€	32,00
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

Tagliatelle “della Casa” con scampi, calamari e zucchine € 17,00
Tagliatelle “della Casa” with scampi, calamari and zucchini

Tagliatelle “Sapori” al nero di seppia, gamberi e bottarga € 18,00
Tagliatelle “Sapori” with cuttlefish ink, prawns and bottarga

Tagliatelle “Giannino” con vongole, calamari, bottarga € 20,00
Tagliatelle pasta “Giannino” with clams, squids and bottarga

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

Spaghetti con vongole veraci € 18,00
Spaghetti pasta with clams

Spaghetti con vongole veraci e bottarga € 20,00
Spaghetti pasta with clams and bottarga

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

Spaghetti A.B.C. (arselle, bottarga di Cabras, cozze Nieddittas) € 20,00
Spaghetti A.B.C with clams, Cabras bottarga, Nieddittas mussels

Tagliolini con gamberi rossi di Mazara, pomodorini e tartufo di Norcia € 30,00
Tagliolini with Mazara red prawns, cherry tomatoes and Norcia truffle

Paccheri con ragù di scorfano e bottarga € 20,00
Paccheri pasta with redfish ragout and bottarga

Fregola Sarda ai frutti di mare € 20,00
Sardinian Fregola with sea food

Risotto con scampi e fiori di zucca (min. due persone) a persona € 20,00
Risotto with scampi and zucchini flowers (min. 2 persons)

Linguine o cavatelli all’astice (min. due persone) a persona € 35,00
Pasta with lobster (min. 2 persons)

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

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

*Per informazioni in merito alla presenza di allergeni alimentari ai sensi del regolamento CE 1169/2011, chiedere supporto al responsabile di sala. NB. Tutto il pesce crudo viene regolarmente abbattuto a -18 come dalla normativa (Reg.CE 853/2004).
Some products may contain allergens, for further information please don't hesitate to ask to our staff.
All raw fish is regularly flash frozen to -18 as per the regulations (EC Reg. 853/2004).*

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
Frittura di pesce Royal con scampi, calamari, gamberi, polpo, gamberoni, zucchine <i>Royal fried fish with scampi, calamari, prawns, octopus, big prawns, zucchini</i>	€	35,00
Misto griglia (scampone, gamberone, branzino, pesce spada, totani) <i>Mixed grilled fish (big scampi, big prawn, sea bass, swordfish, squid)</i>	€	30,00
Scottata di branzino con asparagi oppure con carciofi <i>Seared sea bass with asparagus or with artichokes</i>	€	28,00
Scottata di branzino con funghi porcini <i>Seared sea bass with porcini mushrooms</i>	€	32,00
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
Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia <i>Grilled big scampi or grilled big prawns</i>	€	30,00
Gran misto gratinato (capasanta, cannolicchi, scampi, gamberi, totani, cozze) <i>Large mixed au gratin (scallop, razor clams, scampi, prawns, squid, mussels)</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
Gamberone Carabineros alla griglia <i>Grilled big prawn Carabineros</i>	cad €	33,00
Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate <i>"Steccato" sea bass with rosemary and potatoes</i>	€	35,00
Rombo steccato al rosmarino in crosta di patate (<i>min. due persone</i>) <i>"Steccato" rhombus with rosemary and potatoes (min. 2 persons)</i>	a persona €	35,00
Branzino oppure Orata con pomodorini, patate, capperi e origano <i>Seabass or gilthead bream with cherry tomatoes, potatoes, capers and oregano</i>	€	30,00
Scorfano (oppure gallinella) alla Siciliana <i>Sicilian style scorpionfish (or tub gurnard)</i>	€	38,00
Astice alla catalana <i>Catalan style lobster</i>	€	70,00
Astice Blu alla catalana <i>Catalan style blue lobster</i>	kg / €	140,00
Aragosta alla catalana <i>Catalan style lobster</i>	kg / €	180,00

Secondi Piatti di Carne

Meat Main Courses

Cotoletta con osso alla Milanese e pomodorini con rucola <i>Milanese veal cutlet with tomatoes, rocket salad</i>	€ 28,00
La tenera tagliata di manzo alla griglia al rosmarino e battuta di pepe nero <i>Grilled sliced beef with rosemary and black pepper</i>	€ 25,00
Filetto di manzo alla griglia (200 gr circa) <i>Grilled beef fillet (about 200 gr)</i>	€ 30,00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	€ 30,00
Fiorentina (1 kg circa) di Scottona razza Simmenthal (per due persone) <i>Florentine style t-bone steak (about 1 kg) of Scottona Simmenthal (for 2 persons)</i>	€ 70,00
Fiorentina all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia (per due persone) <i>T-bone steak Florentine old style (about 1 kg) with grilled vegetables (for 2 persons)</i>	€ 80,00

Contorni

Side Dish

Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 7,00
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
Asparagi di mare, aglio, olio e peperoncino <i>Sea asparagus, garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 15,00

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

Leggero zabaione freddo al moscato di Pantelleria con le Lingue di Gatto <i>Light and cold eggnog with Pantelleria's Moscato and biscuits</i>	€ 9,00
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
Sorbetto al limone & limoncello <i>Lemon and limoncello sorbet</i>	€ 10,00
Gelato alla crema o al pistacchio tostato <i>Cream or toasted pistachio ice-cream</i>	€ 8,00

Le proposte di Ernst Knam, il Re del Cioccolato

The proposals by Ernst Knam, 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

Bevande

Bar

Acqua oligominerale naturale/gasata S. Bernardo, 75 cl <i>San Bernardo mineral water still/sparkling, 75 cl</i>	€	3,00
Coca-Cola, Coca Zero <i>Coke</i>	€	5,00
Birra Ichnusa Non Filtrata <i>Sardinian Beer 'Ichnusa' Unfiltered</i>	€	6,00
Caffè espresso Musetti <i>Musetti Espresso coffee</i>	€	3,00
Caffè decaffeinato Musetti <i>Musetti decaffeinated coffee</i>	€	3,00

Pane e Coperto € 4,00
Service

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.



Isola dei Sapori
MILANO

www.ristoranteisoladeisapori.com