

# *Isola dei Sapori*

MILANO

**Menù**  
*МЕНЮ*



# Antipasti • Закуски

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro <sup>(1,4,7)</sup> «Кантабрийские» анчоусы с гренками и маслом	€	18,00
Tartare di tonno rosso, olio E.V.O. e lime <sup>(4,8,10,11)</sup> Тартар из красного тунца, масло EVO и лимон	€	18,00
Tartare di ricciola del Mediterraneo, cipolle Tropea, pinoli, basilico <sup>(4,8,10,11)</sup> Тартар из амберджека с луком, кедровыми орешками, базиликом	€	18,00
Tartare di salmone selvaggio d'Alaska, pistacchio, salsa agli agrumi piccantina <sup>(4,8,10,11)</sup> Тартар из лосося, фисташки и слегка острый цитрусовый соус	€	22,00
Tris di mezze tartare: tonno rosso, ricciola del Mediterraneo, salmone selvaggio d'Alaska <sup>(4,8,10,11)</sup> Трио мини-тартара с красным тунцом, желтохвост и лососем	€	32,00
Carpaccio di branzino, oppure tonno rosso, olio E.V.O. e limone <sup>(4)</sup> Карпаччо из сибаса или тунца	€	18,00
Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio E.V.O. e limone <sup>(4)</sup> карпаччо из лосося	€	20,00
Carpaccio di salmone d'Alaska marinato con macedonia di frutta ed erba cipollina <sup>(4)</sup> Маринованный лосось с фруктовым салатом и луком	€	22,00
Piatto misto di pesce crudo e ostriche della Bretagna secondo disponibilità giornaliera <sup>(2,12,14)</sup> Ассорти из сырой рыбы - в зависимости от наличия	€	35,00
Tonno Rosso in carpaccio <sup>(4)</sup> карпаччо из красного тунца	al pezzo € каждый €	3,00 3,00
Branzino in carpaccio <sup>(4)</sup> карпаччо из морского окуня	al pezzo € каждый €	3,00 3,00
Salmone selvaggio d'Alaska in carpaccio <sup>(4)</sup> карпаччо из лосося	al pezzo € каждый €	3,00 3,00
Ostriche della Bretagna, Fine de Claire n. 2 <sup>(14)</sup> Устрицы	al pezzo € каждый €	5,00 5,00
Scampi crudi <sup>(2,12)</sup> сырые креветки	al pezzo € каждый €	5,00 5,00
Gamberi rossi di Mazara del Vallo <sup>(2,12)</sup> Красные креветки из «Mazara»	al pezzo € каждый €	5,00 5,00
Riccio di mare (secondo disponibilità) <sup>(14)</sup> Морской еж (при наличии)	al pezzo € каждый €	5,00 5,00

Patanegra Blázquez - Jamon de Bellota Admiración <i>36 mesi</i> Хами патанегра	€	30,00
---	---	-------

# Antipasti • Закуски

Antipasto di pesce della casa (1,2,4,6,7,8,9,10,12,14) Рыбное ассорти, «Фирменное блюдо»	€ 22,00
Spiedini alla griglia (gamberi, scampi e calamari) su letto di insalata novella (2,12,14) <small>каждый cad.</small>	€ 12,00
Polpo alla Genovese con patate, pesto e olive taggiasche (8,12,14) Осьминог по-генуэзски с картофелем, песто и оливками «Тагиаска»	€ 16,00
Scampi, sedano e bottarga di Cabras su letto di pane Carasau (1,2,9,12) Креветки, сельдерей и боттарга под тончайшей хрустящей лепешкой	€ 18,00
Insalata di mare tiepida dell'Isola (2,9,11,12,14) Теплый салат из морепродуктов	€ 18,00
Sauté di cozze e vongole alla Marinara con bruschette toscane all'aglio (1,2,12,14) Соте из мидий и моллюсков с тосканской брускеттой под чесноком	€ 18,00
Gamberi alla Catalana con mango (2,10,12) Креветки по-каталонски с манго	€ 20,00
Guazzetto di scampi, calamari e gamberi con crostini (1,2,12,14) Скампи, кальмары и креветки в чесночно-томатном соусе с гренками	€ 20,00
Asparagi di mare dello Chef Corrado con calamari, scampi, bottarga e pane Carasau (1,2,4,9,12,14) Морская спаржа от шеф-повара Корrado с кальмарами, креветками, боттаргой и хлебом Карасау	€ 22,00
Gamberi rossi di Mazara con asparagi e pane Carasau (1,2,12) Красные креветки из «Mazara» со спаржей и с тончайшей хрустящей лепешкой	€ 32,00
Capésante gratinate o alla griglia (1,7,12,14) <small>каждый cad.</small>	€ 5,00
Морские гребешки «Гратэн» или на гриле	

# Primi Piatti • Первые блюда

Primi del giorno secondo proposte dal mercato ittico (1,10 altri in base al prodotto del giorno)	€ 20,00
Блюда дневного рациона	€ 25,00
Tagliatelle “della Casa” con scampi, calamari e zucchine (1,2,4,7,10,12,14)	€ 17,00
Тальятелле (широкая яичная лапша) с кальмарами, скампи и цуккини	
Tagliatelle “Sapori” al nero di seppia, gamberi e bottarga (1,2,4,7,10,12,14)	€ 18,00
Паста Тальятелле с чернилами каракатицы, креветками и боттаргой	
Tagliatelle “Giannino” con vongole, calamari, bottarga (1,2,4,7,10,12,14)	€ 20,00
Тальятелле (широкая яичная лапша) с вонголе, кальмарами и боттаргой	
Tagliolini scampi e fiori di zucca (1,2,4,7,10,12)	€ 18,00
Тальолини (тонкая яичная лапша) с цветками тыквы и скампи	
Spaghetti con vongole veraci (1,2,4,10,12,14)	€ 18,00
Спагетти с моллюсками	
Spaghetti con vongole veraci e bottarga (1,2,4,10,12,14)	€ 20,00
Спагетти с моллюсками и боттаргой	
Spaghetti ai frutti di mare ( <i>min. due persone</i> ) (1,2,4,10,12,14)	на человека a persona € 20,00
Спагетти с морепродуктами (мин. на двоих)	
Spaghetti A.B.C. (arselle, bottarga di Cabras, cozze Nieddittas) (1,2,4,10,12,14)	€ 20,00
Спагетти с моллюсками, мидиями и боттаргой	
Tagliolini con gamberi rossi di Mazara, pomodorini e tartufo di Norcia (1,2,4,10,12,14)	€ 30,00
Тальолини с красными креветками Мазара, томатами черри и трюфелем	
Paccheri con ragù di scorfano e bottarga (1,2,4,7,10,12,14)	€ 20,00
Паста Паччери с рагу из красной рыбы и боттаргой	
Fregola Sarda ai frutti di mare (1,2,4,10,12,14)	€ 20,00
Сардинская фрегола с морепродуктами	
Risotto con scampi e fiori di zucca ( <i>min. due persone</i> ) (2,4,7,9,10,12)	на человека a persona € 20,00
Ризотто с креветками и цветками кабачка (мин. на двоих)	
Linguine o cavatelli all’astice ( <i>min. due persone</i> ) (1,2,4,10,12,14)	на человека a persona € 35,00
Паста лингуйне или кавателли с лобстером (мин. на двоих)	
Culurgiones pomodoro e Pecorino (1,7,10)	€ 15,00
Традиционное блюдо восточной Сардинии, вареники в форме колоска из теста с картошкой и мятой под соусом из помидор чили и овечьим сыром (Пекорино)	
Spaghetti filetto di pomodoro e Parmigiano Reggiano ‘36 mesi’ (1,7,10)	€ 14,00
Спагетти с филе из помидор	

## Secondi Piatti di Pesce • Вторые блюда из рыбы

Fritto misto di pesce (scampi, calamari, gamberi, zucchine) (1,2,12,14) «Морское ассорти» жареное	€ 27,00
Frittura di pesce Royal con scampi, calamari, gamberi, polpo, gamberoni, zucchine (1,2,12,14) Специальная островная жареная рыба с креветками, кальмарами, креветками, осьминогами, креветками, кабачками	€ 35,00
Misto griglia (scampone, gamberone, branzino, pesce spada, totani) (2,4,12,14) «Морское ассорти» на гриле	€ 30,00
Scottata di branzino con asparagi oppure con carciofi (4) Сибас со спаржей или с артишоками	€ 28,00
Scottata di branzino con funghi porcini (4) Сибас с белыми грибами	€ 32,00
Branzino alla Vernaccia e olive, oppure alla griglia, oppure al sale (1,2,4,12,14) Сибас с белым вином и оливками / на гриле / соленый	€ 28,00
Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia (2,12) Скампи на гриле	€ 30,00
Gran misto gratinato (capasanta, cannolicchi, scampi, gamberi, totani, cozze) (1,2,7,12,14) Рыбный "Гратэн"	€ 30,00
Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla (4,10) Туец на гриле с тревизаной (салат цикорий), помидорами и луком	€ 30,00
Gamberone Carabineros alla griglia (2,12) Креветки "Карабинерос" на гриле	каждый cad. € 33,00
Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate (1,4,5) Сибас запеченный с розмарином и картофелем	€ 35,00
Rombo steccato al rosmarino in crosta di patate (min. due persone) (1,2,4,5,7,12,14) Запеченный ромб с розмарином и картофелем (мин. на двоих)	a persona € 35,00 на человека
Branzino oppure Orata con pomodorini, patate, capperi e origano (1,2,4,12,14) Сибас или морской лещ с помидорами черри, картофелем, каперсами и орегано	€ 30,00
Scorfano (oppure gallinella) alla Siciliana (1,2,4,12,14) Окунь (или гурнар), приготовленный по-сицилийски	€ 38,00
Astice alla catalana (2,9,10,12,14) Омар по-каталански, под фирменным соусом с маринованным луком, базилика и помидор	€ 70,00
Astice Blu alla catalana (2,9,10,12,14) Синий Омар по-каталански, под фирменным соусом с маринованным луком, базилика и помидор	килограмм kg / € 140,00
Aragosta alla catalana (2,9,10,12) Лангуст по-каталански, под фирменным соусом с маринованным луком, базилика и помидор	килограмм kg / € 180,00

## Secondi Piatti di Carne • Мясные блюда

Cotoletta con osso alla Milanese e pomodorini con rucola (1,3,5,7) Миланская котлета на косточке и помидоры черри с рукколой	€ 28,00
La tenera tagliata di manzo alla griglia al rosmarino e battuta di pepe nero Говяжья вырезка с розмарином и черным перцем	€ 25,00
Filetto di manzo alla griglia (200 gr circa) Филе говядины на гриле (около 200 гр)	€ 30,00
Filetto di manzo al pepe verde (1,7,10) Филе говядины под соусом из зеленого перца	€ 30,00
Fiorentina (1 kg circa) di Scottona razza Simmenthal (per due persone) Бифштекс (около 1 кг) по Флорентийский (для двух человек)	€ 70,00
Fiorentina all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia (per due persone) Бифштекс (около 1 кг) по Флорентийский, приготовлен по старинному рецепту с овощами (для двух человек)	€ 80,00

## Contorni • Гарнир

Patatine fritte (1,2,4,12,14) Картофель фри	€ 7,00
Insalata mista Салат из свежих овощей	€ 7,00
Trevisana alla griglia Тревизана (салат Цикорий) на гриле	€ 8,00
Verdure alla griglia Овощи гриль	€ 14,00
Asparagi di mare, aglio, olio e peperoncino (4,6) Морская спаржа, чеснок, масло и перец чили	€ 15,00

## Formaggi • Сыры

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

## Dolci • Десерт

Ananas	€	8,00
Ананас		
Mango	€	12,00
Манго		
Frutti di Bosco	€	12,00
ягоды		
Leggero zabaione freddo al moscato di Pantelleria con le Lingue di Gatto (1,3,7,8,12)	€	9,00
Светлая Pantelleria Moscato Zabaglione с печеньем		
Torta di mele (1,3,6,7,8)	€	10,00
Яблочный пирог		
Millefoglie (1,3,6,7,8)	€	10,00
Мильфей		
Tiramisù (1,3,6,7,8)	€	10,00
Тирамису (печенье, кофе и сыр маскарпоне)		
Tarte Tatin (1,3,6,7,8)	€	10,00
Тарт Татен		
Torta di ricotta e arancia (1,3,6,7,8)	€	10,00
Рикотта и апельсиновый пирог		
Seadas tipica della Gallura ripiena di formaggio fresco con miele e zucchero a velo (1,3,6,7,8)	€	10,00
Seadas - десерт со свежим сыром, медом и сахарной пудрой		
Sorbetto limone, mango, mandarino (potrebbe avere tracce 1,3,6,7,8)	€	8,00
Лимонный сорбет, манго, мандарин		
Sorbetto al limone e limoncello (potrebbe avere tracce 1,3,6,7,8)	€	10,00
Сорбет из лимона и лимончелло		
Gelato alla crema o al pistacchio tostato (7,3 potrebbe avere tracce 1,6,8)	€	8,00
Сливочное или фисташковое мороженое		
Le Proposte di Ernst Knam, il Re del Cioccolato (1,3,6,7,8)	€	12,00
Выбор Эрнста Кнама		



**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; lattiolio
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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>, 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.