

Isola dei Sapori

MILANO

Menù

菜单

Antipasti • Starters • 开胃菜

- | | | | |
|----|--|--------|-------|
| 1 | Antipasto di pesce della casa (1,2,4,6,7,8,9,10,12,14)
<i>Homemade fish startes</i>
自制鱼开胃菜 | € | 22,00 |
| 2 | Spiedini alla griglia (gamberi, scampi e calamari) su letto di insalata novella (2,12,14) 每个
<i>Grilled skewers (prawns, scampi and calamari) with fresh salad</i>
烤串 (虾、虾和鱿鱼) 配新鲜沙拉 | cad. € | 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>
热那亚章鱼配土豆, 香蒜酱和塔吉斯卡橄榄 | € | 16,00 |
| 4 | Gamberi alla Catalana con mango (2,10,12)
<i>Catalan style prawns with mango</i>
加泰罗尼亚大虾和新鲜芒果沙拉 | € | 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>
海鳌虾和鲜芹菜配卡拉索烤面片 | € | 18,00 |
| 6 | Guazzetto scampi, calamari e gamberi con crostini (1,2,12,14)
<i>Stewed scampi, squids and prawns with croutons</i>
海鳌虾, 鱿鱼配卡拉索烤面包丁 | € | 18,00 |
| 7 | Insalata di mare tiepida dell'Isola (2,9,11,12,14)
<i>Warm sea salad</i>
温暖的海鲜沙拉 | € | 18,00 |
| 8 | Acciughe del Cantabrico con crostini e burro (1,4,7)
<i>Cantabrian anchovies with croutons and butter</i>
坎塔布连凤尾鱼配油煎面包块和黄油 | € | 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>
淡菜和蛤蜊, 蒜油烤面片 | € | 18,00 |
| 10 | Carpaccio di branzino, oppure tonno rosso, olio e limone (4)
<i>Sea bass, red tuna carpaccio with oil and lemon</i>
鲈鱼或红金枪鱼生牛肉片 | € | 18,00 |
| 11 | Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio e limone (4)
<i>Alaskan salmon carpaccio with oil and lemon</i>
三文鱼生牛肉片 | € | 20,00 |
| 12 | 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>
腌制三文鱼配水果沙拉和细香葱 | € | 22,00 |
| 13 | Tartare di tonno rosso o ricciola del Mediterraneo (4,8,10,11)
<i>Red tuna tartare or Mediterranean amberjack</i>
金枪鱼鞑靼或琥珀鱼 | € | 18,00 |

Antipasti • Starters • 开胃菜

14	Tartare di salmone selvaggio d'Alaska (4,8,10,11) <i>Alaskan salmon tartare</i> 三文鱼塔塔	€	22,00
15	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> 科拉多风格海芦笋	€	22,00
16	Gamberi rossi di Mazara con asparagi e pane Carasau (1,2,12) <i>Mazara red prawns with asparagus and Carasau bread</i> 马扎拉的红虾，配芦笋和卡拉索烤面片	€	30,00
17	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> 混合生鱼拼盘（根据每日供应量而定）	€	35,00
18	Tonno Rosso in carpaccio (4) <i>Red Tuna carpaccio</i> 金枪鱼生牛肉片	al pezzo € 每份 €	2,00 2,00
19	Branzino in carpaccio (4) <i>Sea bass carpaccio</i> 鲈鱼生牛肉片	al pezzo € 每份 €	2,00 2,00
20	Salmone selvaggio d'Alaska in carpaccio (4) <i>Alaskan Salmon carpaccio</i> 鲑鱼生牛肉片	al pezzo € 每份 €	3,00 3,00
21	Ostriche della Bretagna, Fine de Claire n. 2 (14) <i>Oysters from Brittany, Fine de Claire n. 2</i> 生蚝	al pezzo € 每份 €	5,00 5,00
22	Scampi crudi (2,12) <i>Raw scampi</i> 海螯虾	al pezzo € 每份 €	5,00 5,00
23	Gamberi rossi di Mazara del Vallo (2,12) <i>Red prawns from Mazara del Vallo</i> 马扎拉德瓦洛红虾	al pezzo € 每份 €	5,00 5,00
24	Capesante gratinate o alla griglia (1,7,12,14) <i>Scallops au gratin or grill</i> 烤扇贝	每个 cad. €	5,00
25	Patanegra Blázquez - Jamon de Bellota Admiración 36 mesi <i>Patanegra ham aged 36 months</i> 帕塔内格拉（西班牙黑猪火腿）	€	30,00

Primi Piatti • First Courses • 主 菜

- 26 Primi del giorno secondo proposte dal mercato ittico (1,10 altri in base al prodotto del giorno) € 20,00
First the day according to proposals from the fish market € 25,00
 当日流行特色菜
- 27 Paccheri con ragù di scorfano e bottarga (1,2,4,7,10,12,14) € 16,00
Paccheri pasta with redfish ragout and bottarga
 乌鱼子酱和肉酱的帕切里直管面
- 28 Tagliatelle scampi, calamari e zucchini (1,2,4,7,10,12,14) € 17,00
Tagliatelle pasta with scampi, calamari and zucchini
 意大利宽面配鱿鱼，鱿鱼和西葫芦
- 29 Spaghetti ai frutti di mare (min. due persone) (1,2,4,10,12,14) 每人 a persona € 18,00
Spaghetti pasta with sea food (min. 2 persons)
 海鲜面（两人份）
- 30 Tagliolini scampi e fiori di zucca (1,2,4,7,10,12) € 18,00
Tagliolini pasta with scampi and zucchini flowers
 海螯虾面
- 31 Spaghetti vongole e bottarga (1,2,4,10,12,14) € 18,00
Spaghetti pasta with clams and bottarga
 蛤蜊意面
- 32 Tagliatelle nero di seppia, gamberi e bottarga (1,2,4,7,10,12,14) € 18,00
Tagliatelle pasta with cuttlefish ink, prawns and bottarga
 乌贼面（带有墨鱼墨汁，虾子和乌鱼子）
- 33 Tagliatelle vongole, bottarga e calamari (1,2,4,7,10,12,14) € 18,00
Tagliatelle pasta with clams, bottarga and squids
 意大利宽面配蛤蜊和鱿鱼，乌鱼子
- 34 Risotto ai frutti di mare (min. due persone) (2,4,7,12,14) 每人 a persona € 20,00
Risotto with sea food (min. 2 persons)
 海鲜烩饭（两人份）
- 35 Linguine o cavatelli all'astice (min. due persone) (1,2,4,10,12,14) 每人 a persona € 30,00
Pasta with lobster (min. 2 persons)
 卡瓦泰利龙虾配扁豆（两人份）
- 36 Spaghetti gambero rosso di Mazara e pomodorini freschi (1,2,4,10,12,14) € 30,00
Spaghetti with Mazara red prawns and fresh cherry tomatoes
 意大利面配马扎拉红虾和新鲜的樱桃番茄
- 37 Spaghetti filetto di pomodoro e Parmigiano Reggiano '36 mesi' (1,7,10) € 14,00
Spaghetti pasta with tomato fillet and Parmesan cheese 'aged 36 months'
 意大利番茄面
- 38 Culurgiones pomodoro e Pecorino (1,7,10) € 15,00
Ravioli sardi ripieni di patate e pecorino - Culurgiones tomato and pecorino
 西红柿和佩克立诺奶酪馅饺子

Secondi Piatti di Pesce • Fish Main Courses • 二道 海鲜类

39	Fritto misto di pesce (scampi, calamari, gamberi, zucchine) (1,2,12,14) <i>Mixed fried fish (scampi, calamari, prawns, zucchini)</i> 炸海鲜	€	27,00
40	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> 烧烤海鲜	€	27,00
41	Scottata di branzino servita con asparagi oppure trevisana (4) <i>Seared sea bass served with asparagus or Trevisana red salad</i> 烤鲈鱼或旗鱼配芦笋或红沙拉	€	25,00
42	Scottata di branzino servita con funghi porcini oppure carciofi (4) <i>Seared sea bass served with porcini mushrooms or artichokes</i> 烤鲈鱼或剑鱼配牛肝菌或洋蓟	€	28,00
43	Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia (2,12) <i>Grilled big scampi or grilled big prawns</i> 烤海鳌虾	€	28,00
44	Orata alla Siciliana (1,2,4,12,14) <i>Sicilian style sea bream</i> 西西里鲷鱼	€	28,00
45	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> 韦尔纳恰鲈鱼和橄榄 或烤 或盐	€	28,00
46	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> 大海荟焗烤	€	30,00
47	Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla (4,10) <i>Tuna chateau with grilled Treviso red salad, tomatoes and onion</i> 金枪鱼配烤红菊苣, 西红柿和洋葱	€	30,00
48	Gamberi alla griglia o al Cognac (1,2,12,14) <i>Grilled or Cognac prawns</i> 烤或干邑大虾	€	30,00
49	Gamberone Carabineros alla griglia (2,12) <i>Grilled big prawn Carabineros</i> 烤大虾	每个 cad €	32,00
50	Branzino steccato al rosmarino in crosta di patate (1,4,5) <i>"Steccato" sea bass with rosemary and potatoes</i> 迷迭香烤鲈鱼 (两人份)	€	35,00
51	Rombo steccato (min. due persone) (1,2,4,7,12,14) <i>"Steccato" rhombus (min. 2 persons)</i> 烤多宝鱼 (两人份)	a persona €	35,00 每份
52	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> 当日捕捞的海鲜炖或煮 (两人份)	a porzione €	35,00 每份
53	Astice alla catalana (2,9,10,12,14) <i>Catalan style lobster</i> 加泰罗尼亚龙虾	€	60,00 / 100,00
54	Aragosta alla catalana (2,9,10,12) <i>Catalan style lobster</i> 加泰罗尼亚大龙虾	公斤 kg / €	180,00
55	Real King crab alla catalana (2,9,10,12) <i>Catalan style Real king crab</i> 加泰罗尼亚帝皇蟹	公斤 kg / €	200,00

Secondi Piatti di Carne • Meat Main Courses • 二道 肉类

- | | | | |
|----|---|-------------|-------------|
| 56 | La tenera tagliata di manzo alla griglia
<i>Grilled sliced beef</i>
烤牛扒 | € | 24,00 |
| 57 | Filetto di manzo alla griglia
<i>Grilled beef fillet</i>
烤牛脊肉 | € | 30,00 |
| 58 | Filetto di manzo al pepe verde (1,7,10)
<i>Beef fillet with green pepper</i>
牛脊肉花椒 | € | 30,00 |
| 59 | Costata di manzo alla griglia (500 gr circa)
<i>Grilled rib of beef (about 500 gr)</i>
烤牛肋排 (500克) | € | 34,00 |
| 60 | Fiorentina (1 kg circa) di Scottona razza Simmenthal (min. due persone)
<i>Florentine style t-bone steak (about 1 kg) of Scottona Simmenthal (min. 2 persons)</i>
佛罗伦萨牛排 (约1公斤) (两人份) | a persona € | 34,00
每人 |
| 61 | Fiorentina all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia (min. due persone)
<i>T-bone steak Florentine old style (about 1 kg) with grilled vegetables (min. 2 persons)</i>
佛罗伦萨牛排配蔬菜 (约1公斤) (两人份) | a persona € | 40,00
每人 |

Contorni • Side Dish • 蔬菜

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 62 | Patatine fritte (1,2,4,12,14)
<i>French fries</i>
炸薯条 | € | 6,00 |
| 63 | Insalata mista
<i>Mixed salad</i>
凉拌沙拉 | € | 7,00 |
| 64 | Trevisana alla griglia
<i>Grilled Treviso red salad</i>
烤特雷维索沙拉 | € | 8,00 |
| 65 | Verdure alla griglia
<i>Grilled vegetables</i>
烤蔬菜 | € | 14,00 |

Formaggi • Cheese • 奶酪

- 66 Pecorino Sardo al cucchiaino, dai Casari di Sepi, Oristano (7) € 7,00
Spoon Sardinian pecorino (Sepi cheesemakers, Oristano)
撒丁岛山羊奶酪
- 67 Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari '36 mesi' (7) € 8,00
Parmesan cheese 'aged 36 months' by Paolo Gennari
帕尔马干酪

Dolci • Dessert • 甜品

- 68 Ananas € 8,00
Pineapple
菠萝
- 69 Mango oppure Frutti di Bosco € 12,00
Mango or Berries
芒果或浆果
- 70 Sorbetto limone, mango, mandarino (potrebbe avere tracce 1,3,6,7,8) € 8,00
Lemon sorbet, mango, mandarin
柠檬、芒果和柑橘冰糕
- 71 Gelato crema o cioccolato (7,3 potrebbe avere tracce 1,6,8) € 8,00
Cream or chocolate ice-cream
奶油或巧克力冰淇淋
- 72 Semifreddo al torroncino (7,3,8 potrebbe avere tracce di 1,6,8) € 8,00
Nougat parfait
牛轧糖冻糕
- 73 Assortimento giornaliero (1,3,6,7,8) € 10,00
Daily Variety
每日精心安排的甜点
- 74 Le proposte di Ernst Knam Chef Pasticcere (1,3,6,7,8) € 12,00
The proposals by Pastry Chef Ernst Knam
Ernst Knam 的巧克力甜点

Bibite, Amari e Liquori · Bar ·

饮料，啤酒和烈酒

Acqua oligominerale naturale/gasata S. Bernardo, 75 cl <i>San Bernardo mineral water still/sparkling, 75 cl</i> 矿泉水	€ 3,00
Coca-Cola, Coca Zero <i>Coke</i> 可口可乐	€ 5,00
Birra Ichnusa Non Filtrata <i>Sardinian Beer 'Ichnusa' Unfiltered</i> 啤酒	€ 6,00
Amari e Digestivi <i>Bitters and Digestif</i> 苦味剂和消化剂	€ 6,00
Liquori Nazionali <i>Italian Liqueurs</i> 意大利利口酒	€ 8,00 / 10,00
Liquori Esteri <i>International Liqueurs</i> 国际利口酒	€ 10,00 / 20,00
Liquori Esteri Speciali <i>Special International Liqueurs</i> 特殊国际利口酒	€ 15,00 / 25,00
Caffè espresso Musetti <i>Musetti Espresso coffee</i> 咖啡	€ 3,00
Caffè decaffeinato Musetti <i>Musetti decaffeinated coffee</i> 无咖啡因的咖啡	€ 3,00
Pane e Coperto <i>Bread & Service</i> 含面包和座位费	€ 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; lattio
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

过敏原清单(根据欧盟法规 1169/11 的附件)

如果将其用于食品制备中, 则必须根据欧盟法律确定的14种主要过敏原为:

1. 含有麸质的谷物, 即小麦, 黑麦, 大麦, 燕麦, 法术, 全谷物或其杂交品)及其衍生产品, 但以下情况除外: 小麦基葡萄糖浆, 包括葡萄糖(1);

小麦基麦芽糖糊精(1);

基于大麦的葡萄糖浆;

用于制造酒精馏分的谷物, 包括农业来源的乙醇。

2. 甲壳类和贝类产品

3. 鸡蛋和蛋制品

4. 鱼和鱼制品, 除了:鱼明胶用作维生素或类胡萝卜素制剂的载体;明胶或鱼胶用作啤酒和葡萄酒中的澄清剂

5. 花生及花生制品

6. 大豆及大豆制品, 但:

精制大豆油脂(1);

天然混合生育酚 (E306), 天然 D-α 生育酚, 天然乙酸生育酚 -α, 天然大豆基 D-α 生育酚琥珀酸酯; 来源于植

物甾醇和大豆基植物甾醇的植物油;

由大豆植物甾醇生产的植物甾烷醇酯

7. 牛奶和乳制品(包括乳糖), 但以下情况除外:

用于生产酒精馏分, 包括农业来源的乙醇的乳清;

lattio

8. 坚果, 即:杏仁 (*Amygdalus communis* L.), 榛子 (*Corylus avellana*), 核桃 (*Juglans regia*), 腰果

(*Anacardium occidentale*), 山核桃 (*Carya illinoensis*(Wangenh)K. Koch), 巴西坚果 (*Bertholletia excelsa*), 开心果

(*Pistacia vera*), 昆

士兰坚果 (*Macadamia ternifolia*) 和衍生产品

9. 芹菜和芹菜制品

10. 芥末和芥末产品

11. 芝麻及芝麻制品

12. 按提议要消费的产品或根据制造商的说明重新配制的产品, 要计算的二氧化硫和亚硫酸盐的总 SO₂ 浓度高于 10 mg / kg 或 10 mg / l

13. 羽扇豆和基于羽扇豆的产品

14. 贝类和贝类产品