

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
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
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>	€	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 (Culurgiones: 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, zucchinis)</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 (<i>min. due persone</i>) <i>"Steccato" rhombus (min. 2 persons)</i>	a persona € 35,00
Pescato del giorno alla Livornese o in guazzetto (<i>min. due persone</i>) <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 (min. due persone) <i>Florentine style t-bone steak (about 1 kg) of Scottona Simmenthal (min. 2 persons)</i>	a persona € 34,00
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>	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>	€ 3,00
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 € 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