

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 | 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 |
| 11 | Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska, olio e limone (4)
<i>Alaskan salmon carpaccio with oil and lemon</i>
карпаччо из лосося | € | 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>
Маринованный лосось с фруктовым салатом и луком | € | 22,00 |
| 13 | 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 |

Antipasti • Starters • Закуски

14	Tartare di salmone selvaggio d'Alaska (4,8,10,11) <i>Alaskan salmon tartare</i> Тартар лосося	€	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> Морская спаржа от шеф-повара Корrado с кальмарами, креветками, боттаргой и хлебом Карасау	€	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> Красные креветки из «Mazara» со спаржей и с тончайшей хрустящей лепешкой	€	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> Ассорти из сырой рыбы - в зависимости от наличия	€	35,00
18	Tonno Rosso in carpaccio (4) <i>Red Tuna carpaccio</i> карпаччо из красного тунца	al pezzo € каждый €	2,00 2,00
19	Branzino in carpaccio (4) <i>Sea bass carpaccio</i> карпаччо из морского окуня	al pezzo € каждый €	2,00 2,00
20	Salmone selvaggio d'Alaska in carpaccio (4) <i>Alaskan Salmon carpaccio</i> карпаччо из лосося	al pezzo € каждый €	3,00 3,00
21	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
22	Scampi crudi (2,12) <i>Raw scampi</i> сырые креветки	al pezzo € каждый €	5,00 5,00
23	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
24	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
25	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

- | | | |
|----|--|------------------------------|
| 26 | Primi del giorno secondo proposte dal mercato ittico (1,10 altri in base al prodotto del giorno) | € 20,00 |
| | <i>First the day according to proposals from the fish market</i> | € 25,00 |
| | Блюда дневного рациона | |
| 27 | Paccheri con ragù di scorfano e bottarga (1,2,4,7,10,12,14) | € 16,00 |
| | <i>Paccheri pasta with redfish ragout and bottarga</i> | |
| | Паста Паччери с рагу из красной рыбы и боттаргой | |
| 28 | Tagliatelle scampi, calamari e zucchini (1,2,4,7,10,12,14) | € 17,00 |
| | <i>Tagliatelle pasta with scampi, calamari and zucchini</i> | |
| | Тальятелле (широкая яичная лапша) с кальмарами, скампи и цукини | |
| 29 | Spaghetti ai frutti di mare (min. due persone) (1,2,4,10,12,14) | на человека a person € 18,00 |
| | <i>Spaghetti pasta with sea food (min. 2 persons)</i> | |
| | Спагетти с морепродуктами (мин. на двоих) | |
| 30 | Tagliolini scampi e fiori di zucca (1,2,4,7,10,12) | € 18,00 |
| | <i>Tagliolini pasta with scampi and zucchini flowers</i> | |
| | Тальолини (тонкая яичная лапша) с цветками тыквы и скампи | |
| 31 | Spaghetti vongole e bottarga (1,2,4,10,12,14) | € 18,00 |
| | <i>Spaghetti pasta with clams and bottarga</i> | |
| | Спагетти с вонголе и боттаргой | |
| 32 | Tagliatelle nero di seppia, gamberi e bottarga (1,2,4,7,10,12,14) | € 18,00 |
| | <i>Tagliatelle pasta with cuttlefish ink, prawns and bottarga</i> | |
| | Паста Тальятелле с чернилами каракатицы, креветками и боттаргой | |
| 33 | Tagliatelle vongole, bottarga e calamari (1,2,4,7,10,12,14) | € 18,00 |
| | <i>Tagliatelle pasta with clams, bottarga and squids</i> | |
| | Тальятелле (широкая яичная лапша) с вонголе, кальмарами и боттаргой | |
| 34 | Risotto ai frutti di mare (min. due persone) (2,4,7,12,14) | на человека a person € 20,00 |
| | <i>Risotto with sea food (min. 2 persons)</i> | |
| | Ризотто с морепродуктами (мин. на двоих) | |
| 35 | Linguine o cavatelli all'astice (min. due persone) (1,2,4,10,12,14) | на человека a person € 30,00 |
| | <i>Pasta with lobster (min. 2 persons)</i> | |
| | Паста лингуине или кавателли с лобстером (мин. на двоих) | |
| 36 | Spaghetti gambero rosso di Mazara e pomodorini freschi (1,2,4,10,12,14) | € 30,00 |
| | <i>Spaghetti with Mazara red prawns and fresh cherry tomatoes</i> | |
| | Спагетти с красными креветками «Mazara» и свежих помидор черри | |
| 37 | Spaghetti filetto di pomodoro e Parmigiano Reggiano '36 mesi' (1,7,10) | € 14,00 |
| | <i>Spaghetti pasta with tomato fillet and Parmesan cheese 'aged 36 months'</i> | |
| | Спагетти с филе из помидор | |
| 38 | Culurgiones pomodoro e Pecorino (1,7,10) | € 15,00 |
| | <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) | |

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

- | | | | |
|----|--|-----------------------------|----------------|
| 39 | 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 |
| 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>
«Морское ассорти» на гриле | € | 27,00 |
| 41 | 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 |
| 42 | 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 |
| 43 | Scamponi alla griglia oppure gamberoni alla griglia (2,12)
<i>Grilled big scampi or grilled big prawns</i>
Скампи на гриле | € | 28,00 |
| 44 | 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 |
| 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>
Сибас с белым вином и оливками / на гриле / соленый | € | 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>
Рыбный "Гратэн" | € | 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>
Тунец на гриле с тревизаной (салат цикорий), помидорами и луком | € | 30,00 |
| 48 | Gamberi alla griglia o al Cognac (1,2,12,14)
<i>Grilled or Cognac prawns</i>
Креветки на гриле или под коньяком | € | 30,00 |
| 49 | Gamberone Carabineros alla griglia (2,12)
<i>Grilled big prawn Carabineros</i>
Креветки "Карабинерос" на гриле | каждый cad. € | 32,00 |
| 50 | 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 |
| 51 | 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 €
на человека | 35,00 |
| 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>
Улов дня, ассортимент и способ приготовления рыбы уточните у официанта | a porzione €
на человека | 35,00 |
| 53 | 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 |
| 54 | 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 |
| 55 | 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

- 56 La tenera tagliata di manzo alla griglia € 24,00
Grilled sliced beef
Говяжья вырезка
- 57 Filetto di manzo alla griglia € 30,00
Grilled beef fillet
Филе говядины на гриле
- 58 Filetto di manzo al pepe verde (1,7,10) € 30,00
Beef fillet with green pepper
Филе говядины под соусом из зеленого перца
- 59 Costata di manzo alla griglia (500 gr circa) € 34,00
Grilled rib of beef (about 500 gr)
Отбивная из говядины на гриле (около 500 гр)
- 60 Fiorentina (1 kg circa) di Scottona razza Simmenthal (min. due persone) a persona € 34,00
Florentine style t-bone steak (about 1 kg) of Scottona Simmenthal (min. 2 persons) на человека
Биштекс (около 1 кг) по Флорентийский (мин. на двоих)
- 61 Fiorentina all'antica (1 kg circa) con padellata di verdure alla griglia (min. due persone) a persona € 40,00
T-bone steak Florentine old style (about 1 kg) with grilled vegetables (min. 2 persons) на человека
Биштекс (около 1 кг) по Флорентийский, приготовлен по старинному рецепту с овощами (мин. на двоих)

Contorni • *Side Dish* • Гарнир

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

Formaggi • Cheese • Сыры

- 66 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.
- 67 Сыр Pecorino обладает достаточно сильным вкусом и терпким запахом.
- 67 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

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

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.