

isola

BAR

Vini al Calice

Bollicine

Trento DOC

Ferrari, Maximum, Blanc De Blancs, Brut, NV 14

Franciacorta DOCG

Ca' Del Bosco, Cuvée Prestige, Extra Brut, 47^a Edizione by Magnum 17

Bellavista, Alma Assemblage 1, Non Dosato, NV 19

Ca' Del Bosco, Cuvée Prestige, Rosé, Extra Brut, 47^a Edizione 21

Champagne

Henriot, Souverain, Brut NV by Magnum 21

Henriot, Rosé, Brut NV 26

Bianchi

Capichera, Lintóri, 2023 13

Vermentino di Sardegna DOC, Sardegna, Italia "Vermentino"

Inama, Foscarino, 2022 15

Soave Classico DOC, Veneto, Italia "Garganega"

Domaine Laroche, Les Chanoines, Chablis, 2023 16

Burgundy, Francia "Chardonnay"

Gaja, Idda, 2022 19

Etna DOC, Sicilia, Italia "Carricante"

Quintodecimo, Via del Campo, 2024 22

Irpinia DOC, Campania, Italia "Falanghina" 

Rosati

Maison Saint Aix, Aix, 2024 14

Côtes d'Aix-en-Provence, Provenza, Francia "Grenache, Syrah, Cinsault Blend"

Rossi

Marchesi Frescobaldi, Tenuta Perano, 2022 Chianti Classico DOCG, Toscana, Italia "Sangiovese Blend"	13
Ca' Del Bosco, Corte del Lupo, 2022 Curtefranca DOC, Lombardia, Italia "Merlot, Cabernet Sauvignon Blend"	16
Albert Bichot, Origines, Bourgogne, 2021 Borgogna, Francia "Pinot Noir"	19
Tenuta Col d'Orcia, Brunello di Montalcino, 2019 Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italia "Sangiovese" 	22
Giovanni Montisci, Barrosu, 2022 Cannonau di Sardegna IGT, Sardegna, Italia "Cannonau" 	24

Dolci

Donnafugata, Kabir, 2022 Moscato di Pantelleria DOC, Sicilia, Italia "Zibibbo"	13
---	----

Fortificati

Cantine Florio, Marsala Dolce, Superiore, 2018 Marsala Doc, Sicilia "Marsala Blend"	13
Fonseca, Tawny Port, 10YO Douro, Portogallo "Touriga Nacional, Tinto Roriz Blend"	14

Cocktails

Cocktails

BASILUZZO 20

Bacardi Oro, Liquori dell'Etna Fico D'India, Succo di Lime, Sciroppo di Miele, Jeio Bisol Prosecco Brut

ALL'ONDA 18

Casamigos Blanco, Argalà Liquore Zafferano, Sciroppo Zafferano e Pompelmo, Galvanina Soda al Pompelmo BIO

RIVIERA MULE 20

Tanqueray No.TEN, Salvia, Limone, Galvanina Ginger Ale BIO

BREZZA DI PANTELLERIA 18

Liquori dell'Etna Limone Primofiore e Mandarino, Amara Amaro Arancia Rossa, Zucchero, Limone

SOL TIRRENO 24

Cachaça Ypioca, Limone Fresco, Liquori dell'Etna Pesca, Orange Foam, Succo Ananas

MAESTRALE 24

Tanqueray No.TEN, Lime Fresco, Sciroppo Rosmarino, Centrifuga Mela

FRUTTO PROIBITO 20

Matusalem Rum 7, Sciroppo Mela, Limone Fresco, Liquori dell'Etna Mela

SPRITZ MEDITERRANEO 20

Briottet Albicocca, Liquori dell'Etna Mela, Limone Fresco, Monin Pompelmo Rosa, Moët Chandon, Soda

Vermouth

Martini Riserva Ambrato 10

Martini Rubino Riserva 10

Noilly Prat 10

China Martini 10

Mancino Kopi 10

Bitter

Martini Bitter Riserva 10

Aperol 10

Bitter Macchia 10

Campari 10

Merendry 10

Select 10

Tassoni Bitter 10

Distillati

Gin

Aqva Agrumata	18
Aqva Floreale	18
Aqva Speziata	18
Grifu Silvio Carta	18
Hendrick's	20
Hendrick's Neptunia	22
Kapriol Blood Orange & Peach	18
Mare	20
Mare Capri	20
Villa Ascenti	15
Macchia	15
Tanqueray 10	18
Gin Mediterraneo Bergamotto Doragrossa	15
Portofino	20
Aqua Luce	18
Monkey 47	22

Vodka

Vulcanica	16
Berto	16
Ketel One	16
Belvedere	16
Grey Goose	18
Beluga Gold	30

Tequila & Mezcal

Los Siete Misterios Doba	18
Olmecca Altos Blanco	16
Olmecca Altos Reposado	18
Viviana Reposado	18
Casamigos Blanco	16
Casamigos Reposado	18
Dangerous Don Mezcal Caffè	18
Patron Silver	16
Casa Dragones Anejo	30
Clase Azul Plata	60
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Durango	70

Whisky

SCOTCH WHISKY	
Puni Vina Marsala	15
Laphroaig 10 Yo	15
Ardbeg 10 Yo	17
Lagavulin 16 Yo	25
Glenmorangie 18 Yo	25
Macallan 12 Yo	20
Macallan 15 Yo	25
Macallan 18 Yo	55
Caol Ila 12 Yo	12
Caol Ila 18 Yo	40
Caol Ila 25 Yo	99

Whisky

BLENDEN WHISKY

Chivas 18	18
Chivas 25	70
Johnnie Walker Black	16
Johnnie Walker Blue	55

JAPANESE

Hibiki Harmony	30
Hibiki Blossom	50
Nikka Coffey Grain	20
Nikka From The Barrel	22

WHISKEY

Canadian Club	16
Teeling Small Batch	20
Teeling Stout	20
Knob Creek Straight	20
Woodford Reserve	18
Michter's American	25
Michter's Small Batch	25
Michter's Rye	25
Bulleit Bourbon	16
Bulleit Rye	16

Rum

Brugal Gran Reserva 1888	18
Bumbu	16
Diplomático Selección De Familia	18
Diplomático Ambassador	35
El Dorado Single Still Port Mourant 2009	28
El Dorado Rare Collection Skeldon 2000	38
Flor De Caña 12 Yo	16
Matusalem 7 Yo	16
Matusalem 15 Yo	18
Matusalem 23 Yo	25
Zacapa Edition Negra	20
Zacapa XO	30
Zacapa 23	20

Cognac

Louis XIII	400
Hennessy V.S.	18
Hennessy XO	55
Rémy Martin V.S.O.P.	22
Rémy Martin XO	40
Maison Ferrand Réserve	15

Amari

Amara Amaro d'Arancia Rossa	10
Cynar 70	10
Fernet Branca	10
Jefferson Amaro Importante	10
Lucano	10
Lucano Anniversario	10
Lucano Essenza	10
Petrus	10
Riserva Carlo Alberto Mandragola	10
Silvio Carta Bomba Carta	10

Liquori

Argalà Zafferano	10
Adriatico Amaretto	10
Argalà Pastis	10
Bergamotto Doragrossa	10
Limoncetta Lucano	10
Liquore al Caffè Doragrossa	10
Liquore dell'Etna Arancia Tarocco	10
Liquore dell'Etna Fico d'India	10
Liquore dell'Etna Gelso Nero	10
Liquore dell'Etna Limone Primofiore	10
Liquore dell'Etna Pesca Tabacchiera	10
Mirto Silvio Carta Bianco	10
Mirto Silvio Carta Piloni Rosso	10
Rabarbaro Doragrossa	10
Tassoni Sambuca	10
Violetta Doragrossa	10
St. Germain	10
Chartreuse Giallo	12
Chartreuse Verde	12

Grappa

Grappa dell'Etna	15
Grappa dell'Etna Barricata	15
Grappa di Barolo Ometti	15
Grappa Delmè d'Or Bruno Pilzer	15
Marchesi de' Bianchi Pinot	15
Nannoni Grappa di Brunello Bianca	15

Porto

Fonseca 10 Yo Tawny	13
---------------------	----

Birre

Ichnusa non Filtrata	9
Messina Cristalli di Sale	9
Peroni Nastro Azzurro Capri	9
Peroni 0,0%	9

Mocktails

Mocktails

BELLI-NO	13
Mosto d'Uva di Moscato e Pesche del Trentino Alto Adige	
ROSSI-NO	13
Mosto d'Uva di Moscato e Polpa di Fragola	
PASSIONE IN ROSSO	17
Seedlip Grove, Succo Mirtillo, Sei Bellissimi Rossi-no	
L'ISOLA CHE C'È	17
Seedlip Spice, Sciroppo alla Vaniglia, Galvanina Ginger ale BIO	

Alcohol free

Seedlip Garden 108	13
Seedlip Grove 42	13
Seedlip Spice 94	13
Tanqueray 0.0%	13

Soft drinks

Galvanina Soda al Pompelmo Rosa BIO	8
Galvanina Tonic classica BIO	8
Galvanina Ginger beer BIO	8
Galvanina Ginger ale BIO	8
Galvanina Aranciata BIO	8
Galvanina Chinotto BIO	8
Galvanina Mandarino e Fico BIO	8
Galvanina Limonata BIO	8
Galvanina Cedrata BIO	8
Coca Cola	8
Coca Cola Zero	8
Three Cents Ciliegia	8

Nettari e Succhi di Frutta Selezione Colzani

Albicocca	8
Ananas	8
Arancia	8
Mirtillo	8
Pomodoro	8
Pompelmo	8
Pesca Bianca	8

Acqua

Acqua Panna Naturale	0.25	5
San Pellegrino Frizzante	0.25	5
Acqua Panna Naturale	0.50	8
San Pellegrino Frizzante	0.50	8
Acqua Panna Naturale	0.75	10
San Pellegrino Frizzante	0.75	10

Caffè

CAFFÉ

Caffè espresso	5
Caffè decaffeinato	5
Caffè americano	5
Doppio espresso	10
Caffè d'orzo	6
Caffè al ginseng	6
Cappuccino	6
Latte macchiato	6
Caffè tassoni	8
Cioccolata calda	10
Cioccolata con panna	11

**Disponibili alternative vegetali al latte vaccino*

I PREGIATI "LA VIA DEL TÈ"

English breakfast	10
Earl grey	10
Jasmine	10
Gunpowder	10
Marrakech mint	10

Appuntamento sul Ponte Vecchio	12
---------------------------------------	-----------

Miscela di Tè Verdi, dal gusto di fragola dolce

Il Mistero della Venere	12
--------------------------------	-----------

Miscela di Tè Neri, Petali di Rosa Moscata e Calendula, Mela, Mandorle e Fichi

Pai mu tan	12
-------------------	-----------

Tè Bianco

INFUSIONI

Canarino	12
Camomilla	12
Verbena e menta	12
Frutti di bosco	12

TISANE

Ginger e lemon	12
Finocchietto e liquirizia	12

I Nostri Piatti

Bar Nibbles

Dalle 12:00 fino a mezzanotte

Crudo dei Nebrodi (G, SO2)	22
<i>Prosciutto crudo siciliano, focaccia ligure</i>	
Toast Classico (G, D, SO2)	22
<i>Prosciutto cotto e provolone dolce, servito con patatine fritte</i>	
Classic Club Isola (G, D, E, SO2, M)	30
<i>Tacchino arrosto, pomodoro, pancetta, uova, insalata e maionese, servito con patatine fritte</i>	

I Crudi di Mare

Plateau di ostriche (ML, F, G, SO2)	56
<i>6 ostriche Gillaudeau, dressing della casa, focaccia ligure</i>	
Gamberi viola (F, CR, G, SO2)	64
<i>6 Gamberi viola* di Mazara del Vallo, dressing della casa, focaccia ligure</i>	

Le Pizze di Isola

Margherita (SO2, E, M)	14
<i>Fiordilatte, pomodoro San Marzano, basilico</i>	
Gamberi viola (G, F, D, SO2, CR)	28
<i>Gamberi viola*, fiori di zucca, fiordilatte e limone</i>	
Acciughe e datterini (F, SO2, G)	18
<i>Acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, basilico</i>	
Tartufo (D, SO2, G)	28
<i>Robiola vaccina, scamorza affumicata, fiordilatte, salsa al tartufo nero, tartufo fresco</i>	
Salsiccia e friarielli (G, D, SO2)	18
<i>Fiordilatte, salsiccia di maiale, scamorza affumicata, friarielli</i>	
Salame piccante (G, D, SO2)	20
<i>Scamorza affumicata, fiordilatte, chorizo iberico</i>	



Opzione gluten free disponibile su richiesta

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo
M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine
Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011.
Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di
bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotto surgelato/congelato

Dalla Cucina

Burrata (D, F, SO2, G, E, M)

22

Burrata, puntarelle, acciughe, crostini di pane

Insalata quinoa (G, D, SO2)

16

Quinoa, melograno, pomodorini, finocchio, mix di semi

Con eventuale aggiunta di:

Petto di pollo arrosto	8	Avocado	7
Salmone affumicato ^(F)	8	Tonno sott'olio ^(F)	8
Mozzarella di bufala ^(D)	8	Halloumi ^(D)	8

Spaghetti al pomodoro San Marzano (G, SO2)

24

Spaghetti Mancini, pomodoro San Marzano, basilico fresco

Tagliata di scottona (SO2, D)

15€ all'etto

Scottona con insalata di stagione

Orata al forno, finocchi e limone (F, S, SO2)

28/50

Orata del mediterraneo marinata al limone e origano,
insalata di finocchi, erbe fresche

Contorni

Patate arrosto (SO2, D)

10

Patate rosse arrosto con rosmarino

Sautée di verdure di stagione (SO2)

12

Verdure di stagione al forno

Caponata di verdure (SO2, N)

12

Melanzane, pomodoro San Marzano, verdure di stagione, pinoli

Spinaci saltati (SO2)

10

Spinaci saltati con olio extra vergine, sale marino

Asparagi verdi (SO2)

16

Asparagi saltati in padella con olio extra vergine, limone

Insalata di pomodorini (SO2)

10

Pomodorini, dressing della casa, scalogno marinato



Opzione gluten free disponibile su richiesta

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo
M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotto surgelato/congelato

Dessert

Dessert

Cassata siciliana (G, D, E, N, SO2)	12
Classico dolce siciliano a base di ricotta e frutta candita	
Tiramisù (G, D, E, N, SO2)	12
Biscotto di Matera, crema al mascarpone e caffè	
Tarte al limone e meringa (G, D, E, N, SO2)	12
Pasta frolla, crema cotta al limone e meringa all'italiana	
Il gelato di Isola (G, D, E, N, SO2)	12
Vaniglia, pistacchio, cioccolato, limone	
Millefoglie Gianduja (G, D, SO2, E, N)	12
Pasta sfoglia caramellata, crema alla nocciola e cioccolato	
Frutti rossi e gelato alla vaniglia (D, SO2, E)	16
Gelato alla vaniglia, mix di frutti di bosco	



Opzione gluten free disponibile su richiesta

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo
M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine
Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011.
Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di
bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotto surgelato/congelato

www.isolarerestaurant.com

  [isolarestaurantmilano](#)

