

isola

ristorante

Milano

PRANZO | LUNCH

12:30 - 14:30

CENA | DINNER

19:00 - 22:30

Antipasti

Burrata, pomodoro e gamberi viola (D, CR, F, G, SO2)
Violet prawns, tomato sauce, crispy bread, basil
Opzione vegetariana disponibile | Vegetarian option available

28

Cuore di carciofo, spuma di patate, peperone crusco (D, SO2, G)
Crispy artichoke, potato foam, peperone crusco

18

Tartare di manzo, tuorlo affumicato, farro (E, SO2, G)
Fassona beef* tartare, smoked egg yolk
Con caviale Avruga in aggiunta | With Avruga caviar in addition ^(*)

22

50

Polpo arrosto, fave e cicorie (F, CR, SO2, ML, S)
Roasted octopus*, fava beans purée, chicory, garlic, olive oil, chilli dressing

24

Insalata di zucca, radicchio e dukkah (SO2, N)
Roasted pumpkin, radicchio salad, mixed seeds and nuts, balsamic vinegar

20

Insalata di quinoa, melograno, pomodorini, finocchio, mix di semi (N, SO2)
Quinoa salad with pomegranate, cherry tomatoes, fennel, mixed seeds

16

Pizzetta Isola (D, SO2, G)

Margherita
Fiordilatte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, basil

14

Tartufo
Cow's milk robiola, smoked scamorza, fiordilatte mozzarella, black truffle sauce, fresh truffle

28

Salame piccante
Smoked scamorza, fiordilatte mozzarella, Iberian chorizo

20

Con eventuale aggiunta di: | With optional addition of:

Petto di pollo arrosto
Roast chicken breast

8

Mozzarella di bufala ^(*)
Buffalo mozzarella

8

Salmone affumicato ^(*)
Smoked salmon

8

Tonno sott'olio ^(*)
Tuna in oil

8

Avocado

7

Primi piatti

Spaghetti al pomodoro San Marzano (G, SO2)
Mancini spaghetti, San marzano sauce, basil

24

Ravioli cacio e pepe, scampi, limone (F, CR, SO2, G, E, D)
Cacio e pepe filled ravioli, langoustines*, lemon

34

Tortello di zucca, blu di bufala e noci (G, D, E, SO2, N)
Pumpkin ravioli, Buffalo blu cheese, sage, walnuts

24

Orecchiette cime di rapa e bottarga (G, SO2, F, ML, CR)
Orecchiette pasta with turnip tops, mussels, bottarga

24

Gnocchetto di patate ai frutti di mare (F, CR, ML, SO2, G, D, E)
Seafood potatoes gnocchi, clams and samphire

28

Malloredus alla capidanese (G, D, SO2, S, C)
Sardinian gnocchi with pork ragout, fennel tops, pecorino cheese

20



Coperto 5€ pp
Opzioni gluten free disponibili su richiesta



Per due persone

Il nostro pesce proviene da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.

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

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa per garantire la sicurezza alimentare ai sensi del Reg Ce 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei prodotti in offerta. E' a disposizione un libro allergeni per l'eventuale consultazione. Per come sono strutturati i locali di preparazione di alimenti e bevande non si esclude la presenza di uno o più allergeni. "Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".

Secondi piatti

Faraona ripiena di castagne e tartufo nero (D, G, SO2, E, N) <i>Guinea fowl, mushrooms, chestnut, black truffle, potato purée</i>	40	Costata di manzo, cime di rapa aglio, olio e peperoncino (SO2, D) <i>Prime beef cut, turnip tops with garlic, oil and chilly dressing</i>	38
Porceddu e patate (SO2, D, S) <i>Crispy pork belly, roasted potatoes, mirto jus</i>	26	Parmigiana di melanzane (D, G, SO2) <i>Aubergines, tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	24
Scorfano, lenticchie e nduja (F, SO2, D) <i>Redfish, lentils ragout, nduja</i>	28	Rombo arrosto, cardoncelli trifolati (F, SO2) <i>Turbot fillet, king oyster mushrooms ragout</i>	34
Cotoletta alla milanese (G, D, E, SO2) 🧑 <i>Veal cutlet, Milanese style</i>	60	Sogliola alla mugnaia (F, SO2, D) 🧑 <i>Whole sole fish, mauniere style</i>	110

Contorni

Patate arrosto (SO2, D) <i>Roasted potatoes</i>	10	Spinaci saltati (SO2) <i>Sautéed spinach</i>	10
Sauté di verdure di stagione (SO2) <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	12	Insalata di pomodorini (SO2) <i>Heritage cherry tomatoes salad</i>	10



Cover charge 5€ per person
Gluten free options available upon request



For two people

Our fish comes from sustainable sources, ensuring freshness and respect for the environment
G - Gluten | D - Dairy products | N - Contains nuts | A - Peanuts | V - Vegetarian | VG - Vegan | E - Egg and derivatives | S - Soya and derivatives
SE - Sesame | M - Mustard | C - Celery | ML - Molluscs | F - Fish | CR - Crustaceans | SO2 - Sulfur Dioxide and Sulphites | LP - Lupins | GF - Gluten Free

Dishes or ingredients marked with " * " are frozen or deep-frozen at the origin by the producer. Semi-processed ingredients used in the preparation of dishes are subjected to rapid chilling to ensure food safety in compliance with Reg. CE 852/04. Our staff is available to provide information regarding the composition of the products on offer. An allergen booklet is available for consultation. Due to the structure of our food and beverage preparation areas, we cannot guarantee the absence of one or more allergens. "To protect consumer health, seafood products served raw or nearly raw at this establishment (e.g., raw, marinated, smoked) are subjected to rapid freezing for sanitary purposes, in compliance with Reg. CE 853/04 and the Ministry of Health Circular of 17/02/2011."