

isola

ristorante

Milano

PRANZO

Dalle 12:00 alle 15:00

CENA

Dalle 19:00 alle 22:30

Antipasti

Arancini (G, D, E, M, SO2) 18 <i>Arancini di riso conditi con zafferano e piselli verdi</i>	Fritto misto Isola (G, F, ML, D, SO2, CR) 28 <i>Calamari*, mazzancolle* del Mediterraneo, e maionese al limone di amalfi</i>
Mozzarella del Casertano (D, SO2, V) 22 <i>Bufala, insalata di pomodorini e basilico</i>	Cozze alla marinara (ML, SO2, F, G) 20 <i>Cozze, acqua di pomodoro, erbe fresche e pane bruscato</i>
Crudo di Fassona (D, SO2, M) 26 <i>Fassona* piemontese, tartufo nero, parmigiano reggiano 24 mesi</i>	Crudo di scampi* di Mazara del Vallo (F, CR, SO2, D) 38 <i>Cuore di bue, stracciatella e limone di Amalfi</i>
Selezione di salumi e formaggi affinati (D, SO2) 30 <i>Capocollo, salsiccia di Calabria, fiocco di scottona, pecorino di Moliterno, provolone del monaco</i>	Moscardini* alla Luciana (ML, SO2, F, G) 22 <i>Pane croccante, Moscardini in umido, olive Leccino e capperi</i>

Insalate

Insalata di pomodori S.Marzano (SO2) 14 <i>Pomodori San marzano, Olive Leccino, Capperi e Cipolla rossa di Tropea</i>	Insalata siciliana (SO2, F) 22 <i>Tonno* rosso, arance, finocchi, olive di Nocellara</i>
Insalata di gamberi e patate (CR, F, SO2) 22 <i>Gamberi scottati, cipolle rosse di Tropea, patate, olive taggiasche</i>	Insalata di polpo (C, SO2, ML, F, N) 22 <i>Polpo*, sedano, pomodorini, scalogno, carote sott'aceto</i>

Primi piatti

Spaghetti al pomodoro San Marzano DOP (G, SO4, VG) 24 <i>Spaghetti pastificio Taccardi, pomodoro San Marzano DOP, basilico</i>	Linguine vongole e bottarga (G, F, SO2, ML) 32 <i>Linguine pastificio Taccardi, vongole veraci, bottarga di muggine "Smeralda"</i>
Gnocchi alla sorrentina (G, D, SO2, V) 28 <i>Gnocchi di patate, pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano e basilico</i>	Fregola sarda di mare (G, F, SO2, CR, ML) 32 <i>Fregola sarda, mazzancolle*, cozze, triglie, pomodorini datterini</i>
Spaghetti alla Nerano (G, D, SO2) 24 <i>Spaghetti pastificio Taccardi, crema di zucchini, Provolone del monaco</i>	Calamarata all'astice blu (F, CR, SO2, G) 80 <i>Per due persone Calamarata, astice blu, S. Marzano e prezzemolo</i>

 **Opzione gluten free disponibile su richiesta**

Secondi piatti

Carrè di maialino (D, SO2) <i>Maialino marinato, gremolata e la sua salsa</i>	26	Polpo* grigliato (ML, F, SO2) <i>Purea di peperoni rossi, salicornia e levistico</i>	30
Tagliata di manzo (D, SO2) <i>Costata di manzo, insalata scarola e friggirelli</i>	35	Orata all'acqua pazza (F, SO2) <i>Orata* cotta con vermentino, pomodorini Datterino ed erbe fresche</i>	30
Parmigiana di melanzane (D, SO2) <i>Melanzane, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico</i>	24	Pesce spada alla Mugnaia (F, SO2) <i>Pesce spada, capperi, limone, salsa al prezzemolo</i>	32

Contorni

Patate novelle (D, V, SO2) <i>Patate arrosto con erbe aromatiche</i>	10	Friarielli (V) <i>Friarielli* saltati con aglio, olio e peperoncino</i>	10
Carciofo spinoso alla brace (V) <i>Carciofo* arrostito, aglio e menta fresca</i>	12	Cime di rapa (N, SO2, V) <i>Broccoli* al vapore, nocciole tostate</i>	12
Spinaci <i>saltati con scalogno morbido</i>	10		

Dolci

Delizia al limone* (G, D, E, N, SO2, V) <i>Nocciola, cacao, crema o pistacchio</i>	12	Gelati (D, G, E, N, SO2, V) <i>Nocciola, cacao, crema o pistacchio</i>	12
Cassata* siciliana (G, D, E, S, N, SO2) <i>Crema di pistacchio, Panna montata e vaniglia</i>	12	Sorbetti Isola (SO2, D) <i>Mandarino o Limone</i>	12
Babà al rhum (D, G, E, N, SO2, V) <i>Crema di pistacchio, Panna montata e vaniglia</i>	12	Bon Bon gelato* (D, E, N, SO2, V)	12
Tiramisù (G, D, E, N, SO2, V)	12		

 **Opzione gluten free disponibile su richiesta**

