

isola

ristorante italiano
Bouznika-Morocco

LA DOLCE VITA

antipasti • entree

Ostriche con Mignonette ^(S) <i>Huîtres, échalotes, vinaigre, poivre rouge</i> <i>Oysters, shallots, vinegar, red chilli</i>	100	Capesante gratinate ^(S, D, G) <i>Coquilles Saint-Jacques, sauce béchamel, fromage pecorino, chapelure panko, zeste de citron, persil</i> <i>Scallops, béchamel sauce, pecorino cheese, panko breadcrumbs, lemon zest, parsley</i>	150
Tartare di tonno con avocado ^(G, F) <i>Tartare de thon, avocat</i> <i>Tuna tartare, avocado</i>	170	Scampi alla brace, insalatina di datterini fragole e limone ^(S) <i>Langoustine, tomates cerises, fraises, zeste de citron</i> <i>langoustine, tomato and strawberry salad, lemon zest</i>	220
Carpaccio di manzo ^(D, R) <i>Carpaccio de boeuf, truffe</i> <i>Beef carpaccio, truffle</i>	170	Fritto misto ^(G, F) <i>Assortiment de poissons frits, courgettes croustillantes</i> <i>Mix fried fish, crispy courgette</i>	150
Carpaccio di branzino ^(F, N, R) <i>Carpaccio de bar, olives taggiasca</i> <i>Seabass carpaccio, taggiasca olives</i>	190		

le insalate • les salades

La Burrata d'Isola ^(D, V) <i>Burrata, tomates anciennes</i> <i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	190	Insalata nizzarda ^(G) <i>Haricots verts, croustillants d'œufs de caille pochés, tomates datterino, pommes de terre, olives</i> <i>Green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives</i>	130
Insalata di mare ^(F, S) <i>Salade de poissons frais, olives taggiasca, câpres, Salade fraîches</i> <i>Fresh fish mix salad, taggiasca olives, capers, fresh salad leaves</i>	150		

le pinsa di isola

Pinsa Parmigiana ^(G, D) <i>Tomates San Marzano, Mozzarella, aubergine, Parmesan</i> <i>San Marzano tomatoes, Mozzarella, eggplant, Parmesan</i>	160	Salmone e zucchine ^(G, D, N) <i>Saumon fumé, fromage fior di latte, courgettes, fromage ricotta</i> <i>Smoked salmon, fior di latte, zucchini, ricotta cheese</i>	200
Pinsa al Tartufo e Porcini ^(G, D) <i>Cèpes, mozzarella, parmesan, truffe oil</i> <i>Porcini mushrooms, mozzarella, parmesan, truffle oil</i>	180	Pinsa Bresaola ^(G, D) <i>Bresaola, salade de roquette, Parmesan, vinaigre balsamique</i> <i>Bresaola, rocket Salad, Parmesan, Balsamic vinegar</i>	200

isola

ristorante italiano
Bouznika-Morocco

le paste e i risotti • pâtes et riz

Linguine alla nerano (G, D) 150 <i>Linguine pasta, crème de parmesan et de pecorino, courgette</i> <i>Linguine pasta, parmesan and pecorino cream, courgette</i>	Ravioli di ricotta e spinaci (D, G, V) 150 <i>Ravioli à la ricotta et aux épinards, beurre à la sauge</i> <i>Ricotta, spinach Ravioli, sage butter</i>
Spaghetti alle vongole (G, S) 220 <i>Spaghetti aux palourdes</i> <i>Spaghetti, clams</i>	Risotto alla pescatora (F, S) 250 <i>Risotto, fruits de mer, ail, basilic</i> <i>Risotto, sea food mix, garlic, basil</i>
Sedanini al pomodoro (G) 140 <i>Sedanini, sauce tomate</i> <i>Sedanini, tomato sauce</i>	Lasagna classica (Per 2) (D, G) 250 <i>Lasagnes bolognaise, parmesan</i> <i>Classic lasagna, bolognese ragout, parmesan</i>
Paccheri all astice (Per 2) (S, G) 700 <i>Paccheri au homard</i> <i>Paccheri Lobster</i>	

le carni • viandes

Filetto di manzo (D) 320 <i>Filet de bœuf, roquette, parmesan</i> <i>Beef Fillet, rocket, parmesan</i>	Scaloppine al limone Siciliano (G, D) 250 <i>Escalope de bœuf, citron beurre sauce</i> <i>Beef escalope, lemon butter sauce</i>
Costata di manzo (D) 270 <i>Entrecôte de bœuf, roquette, parmesan</i> <i>Beef rib-eye, rocket, parmesan</i>	

il pescato • poissons

Orata alla griglia (F) 650 <i>Dorade grillée, vinaigrette Sicilienne</i> <i>Grilled sea bream, Sicilian dressing</i>	Gamberoni alla griglia (S) 260 <i>Gambas grillés, courgette grillée scapece</i> <i>Grilled king prawns, grilled zucchini scapece</i>
Branzino a la griglia (F) 385 <i>Bar sauvage grillé, Amalfi vinaigrette</i> <i>Grilled wild seabass, Amalfi vinaigrette</i>	Astice alla griglia (Per 2) (S) 650 <i>Homard grillé, salade catalane</i> <i>Lobster grilled, catalana salad</i>

i contorni • accompagnements

Insalata di rucola con parmigiano (D, V) 60 <i>Salade de roquette, parmesan en copeaux</i> <i>Rocket salad, shaved parmesan</i>	Purea di patate (D, V) 60 <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Potatoes puree</i>
Patate al forno (D, V) 60 <i>Pommes de terre rôties</i> <i>Roasted potatoes</i>	Asparagi di stagione (N, V) 110 <i>Asperges vertes de saison, noisettes grillées</i> <i>Green asparagus, toasted hazelnuts</i>