

*isola*

ristorante

Milano

**PRANZO**

Dalle 12:30 alle 14:30

**CENA**

Dalle 19:00 alle 22:30

## Antipasti

<b>Mozzarella di Bufala</b> (D, SO2) <b>18</b>	<b>Fritto misto Isola</b> (G, F, ML, D, SO2, E, CR) <b>28</b>
<i>Mozzarella di bufala accompagnata da insalata di pomodori invernali e basilico</i>	<i>Paranza mediterranea con calamari*, mazzancolle* e maoinese al limone di Amalfi</i>
<b>Selezione di salumi del sud Italia</b> (D, SO2) <b>28</b>	<b>Tartare di ricciola</b> (F, SO2, E, G, D) <b>26</b>
<i>Capocollo, fiocco di scottona e prosciutto crudo di Nebrodi</i>	<i>Pomodoro datterino giallo, maionese ai capperi e pane croccante</i>
<b>Polpette all'ischitana</b> (S, SO2, E, G) <b>18</b>	<b>Moscardini alla Luciana</b> (ML, SO2, F, G) <b>18</b>
<i>Polpette di salsiccia e manzo, salsa di pomodoro San Marzano e provolone del Monaco</i>	<i>Pane croccante, moscardini in umido, olive Leccino e capperi</i>
<b>Pinsa marinara</b> (G) <b>18</b>	<b>Pinsa napoletana</b> (G, F, SO2) <b>38</b>
<i>Pomodoro San Marzano, datterini confit, basilico fresco e marinato</i>	<i>Pomodoro San Marzano, capperi, acciughe del Cantabrico Nardin e origano</i>

## Insalate

<b>Insalata quinoa</b> (SO4) <b>16</b>	<b>Insalata Pantasca</b> (SO2) <b>16</b>
<i>con melograno, pomodorini e finocchio</i>	<i>Patate, pomodoro datterino, capperi di Pantelleria, olive Leccino e origano</i>
<b>Con eventuale aggiunta di:</b>	<b>Insalata di polpo</b> (CR, SO2, ML, F, SE) <b>22</b>
<i>Petto di pollo arrosto</i> <b>5</b>	<i>Polpo, sedano, pomodorini, scalogno e carote sott'aceto</i>
<i>Salmone affumicato</i> (F, SO4) <b>7</b>	
<i>Mozzarella di bufala</i> (D) <b>5</b>	
<b>Insalata verde</b> <b>15</b>	
<i>Lattughino, spinacino, scarola e rucola</i>	

## Primi piatti

<b>Spaghetti al pomodoro San Marzano</b> (G, SO4) <b>24</b>	<b>Linguine vongole e bottarga</b> (G, F, SO2, ML) <b>32</b>
<i>Spaghetti pastificio Mancini, pomodoro San Marzano DOP e basilico</i>	<i>Linguine pastificio Mancini, vongole veraci e bottarga di muggine "Smeralda"</i>
<b>Gnocchi alla genovese di manzo</b> (G, E, SO2, C, D) <b>28</b>	<b>Mescafrancesca di mare</b> (G, D, SO2, E, ML, CR, F) <b>32</b>
<i>Gnocchi di patate, cipolle dorate, cappello del prete e provolone del Monaco</i>	<i>Pasta mista, crema di fagioli, cozze e gamberi rossi di Mazara del Vallo</i>
<b>Risotto alla zucca</b> (D, SO2, N) <b>24</b>	<b>Calamarata all'astice blu</b> (F, CR, SO2, G) <b>80</b>
<i>Crema di zucca, blu di bufala e castagne fresche</i>	<i>Per due persone Calamarata, astice blu, pomodoro San Marzano e prezzemolo</i>



Opzioni gluten free disponibili su richiesta  
Il pesce è sostenibile e di provenienza locale

## Secondi piatti

<b>Capocollo di maiale nero</b> (D, SO2) <b>38</b>	<b>Orata all'acqua pazza autunnale</b> (F, SO2, N) <b>30</b>
Capocollo di maiale nero, rema di ceci, peperoni rossi, melanzane e mentuccia	Filetto di orata, Vermentino, cavolo nero, datterino giallo, pinoli e uvetta
<b>Sella di agnello</b> (D, SO2) <b>38</b>	<b>Merluzzo alla ghiotta</b> (F, SO2) <b>30</b>
Agnello arrosto, scarola e caciocavallo podolico	Merluzzo in olio cottura, pomodoro San Marzano, olive, capperi e cipolle rosse
<b>Parmigiana di melanzane</b> (D, SO2) <b>24</b>	<b>Rombo arrosto</b> (F, SO2) <b>38</b>
Melanzane, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico	Patate saltate con carciofi e olive Leccino

## Contorni

<b>Purea di patate</b> (D, SO2) <b>10</b>	<b>Spinaci</b> <b>10</b>
Patate rosse schiacciate e olio extra vergine di oliva	Spinaci saltati con scalogno morbido
<b>Carciofo spinoso alla brace</b> <b>12</b>	<b>Cime di rapa</b> (N, SO2, V) <b>12</b>
Carciofo arrostito, aglio e mentuccia	Cime di rapa saltate, pinoli e limone
<b>Caponata di melanzane alla siciliana</b> (SO2, N, S) <b>12</b>	<b>Zucca arrosto</b> (SO2, N) <b>12</b>
Melanzane, sedano, pinoli, cipolla rossa e pomodoro San Marzano	servita con semi di zucca, nocciole e olio alle erbe

## Formaggi e Dessert

<b>Selezione di formaggi del sud Italia</b> (D) <b>26</b>	<b>Babà al Rhum</b> (D, G, E, N, SO2, V) <b>12</b>
Selezione dei migliori formaggi del sud italia accompagnati da una mostarda alla mela cotogna	Crema di pistacchio, panna montata e vaniglia
<b>Delizia al limone</b> (G, D, E, N, SO2, V) <b>12</b>	<b>Tiramisù</b> (G, D, E, N, SO2, V) <b>12</b>
<b>Cassata siciliana</b> (G, D, E, S, N, SO2) <b>12</b>	



Coperto 5€ pp  
Opzioni gluten free disponibili su richiesta

