

Ristorante

Pizzeria

All' Isola



Corso Como 12

Milano

Tel 02 6571624

Forno a legna

Antipasti - (Flors d'oeuvres)

- Bruschetta al pomodoro fresco* € 4.00
Toasted bread with fresh tomato, garlic and olive oil
- Insalata di caprese di bufala campana* € 10.00
Buffalo's mozzarella and fresh tomato
- Prosciutto crudo di Parma (24 mesi) con mozzarella di bufala* € 12.00
Parma raw ham and buffalo's mozzarella
- Gnocco fritto con prosciutto crudo D.O.P. e crescenza* € 15.00
Fried pastry with raw ham and crescenza cheese
- Involtini di bresaola con formaggio caprino su letto di soncino* € 12.00
Dried salted beef with caprino cheese and lamb's lettuce
- Salumi della casa con focaccia calda* € 12.00
Mixed of salami and hot flat pizza-bread
- Cannellini con code di scampi in insalatina* € 14.00
White beans and scampi tails salad
- Insalatina di carciofi con scaglie di grana e noci* € 10.00
Artichokes salad with Parmesan cheese flakes and walnuts

Antipasti - (Flors d'oeuvre)

- Fiori di zucca in pastella toscana
con prosciutto crudo di Parma € 12.00
Battered fried pumpkin's flowers with Parma raw ham*
- Spiedino di gamberi con misticanza di verdure € 10.00
Grilled prawns skewers with mixed salad*
- Onsalata di mare calda con verdure € 12.00
Hot seafood salad with vegetables*
- Zuppetta di cozze alla tarantina con crostini € 12.00
Mussels soup with tomato sauce and chili, with croûtons*
- Tartare e carpaccio misto di pesce crudo € 16.00
(salmone e branzino)
Tartare and carpaccio of raw fish (salmon and sea bass)*
- Carpaccio di scottona con rucola e scaglie di grana € 13.50
Beef carpaccio with rocket salad
and Parmesan cheese flakes*

Primi piatti - (Pasta and Rice)

<u>Risotto alla milanese con zafferano di Navelli</u> <u>Saffron rice</u>	€ 12.00
<u>Risotto al salto alla milanese</u> <u>Crispy saffron rice</u>	€ 11.00
<u>Risotto con scampetti e punte di asparagi</u> <u>Rice with small scampi and asparagus tips</u>	€ 12.00
<u>Lasagne alla Bolognese</u> <u>Lasagne with tomatoes beef meat sauce</u>	€ 10.00
<u>Gnocchi verdi della casa con salmone e asparagi</u> <u>Home made green dumpling with cream,</u> <u>salmon and asparagus</u>	€ 10.00
<u>Pappardelle ai funghi porcini*</u> <u>Fresh noodles with *porcini mushrooms</u>	€ 10.00
<u>Tortelloni di magro al burro e salvia</u> <u>Meatless ravioli with butter and sage</u>	€ 10.00

Primi piatti - (Pasta and Rice)

- Spaghetti alla carbonara dell'Isola* € 9.50
Spaghetti with cream, bacon, eggs and sheep's cheese
- Spaghetti alle vongole veraci di Chioggia* € 13.00
Spaghetti with fresh clams
- Spaghetti del pescatore navigante*
*(*gamberoni, *scamponi, *gamberetti, cozze e vongole)* € 15.00
Spaghetti with king prawn, Norway lobster, shrimps, mussels and clams in tomato sauce
- Paccheri con carciofi e gamberi* € 13.00
Paccheri pasta with artichokes and prawns
- Pennette con *scampetti e melanzane* € 12.00
Pennette pasta with small scampi and eggplant
- Linguine all'astice vivo del Mediterraneo* € 20.00
Linguine pasta with lobster
- Tagliolini al tartufo di Norcia* € 20.00
Egg thin pasta with truffle from Norcia

* = prodotto surgelato all'origine
Frozen foodstuff

Secondi piatti di pesce (Main Courses Fish)

<i>Frittura di pesce con zucchine in pastella toscana</i> <i>Mixed fried fish with battered fried courgettes</i>	€ 18.00
<i>Orata del Mediterraneo alla brace</i> <i>Grilled black sea bass</i>	€ 16.00
<i>Branzino nostrano al cartoccio.</i> <i>Sea bass en papillote</i>	€ 18.50
<i>Il nostro astice alla catalana (x 2 persone)</i> <i>Lobster Catalana style (for 2 persons)</i>	€ 38.00
<i>Trancio di pescatrice al limone</i> <i>Angler-fish in lemon sauce</i>	€ 20.00
<i>Trancio di salmone norvegese al pepe verde</i> <i>Salmon with green pepper</i>	€ 18.00
<i>*Gamberoni argentini alla brace</i> <i>Grilled *king prawns</i>	€ 22.00
<i>*Scamponi imperiali di Manfredonia alla griglia</i> <i>Grilled *king Norway lobster</i>	€ 25.00
<i>Gran misto di pesce alla griglia</i> <i>(*spada, *gamberoni, *scamponi) con verdure ai ferri</i> <i>*Mixed of grilled fishes: swordfish, king prawns, Norway lobsters and grilled vegetables</i>	€ 25.00
<i>*Gamberoni alla Vernaccia - King prawns in white wine sauce</i>	€ 25.00

Secondi piatti di carne
(Meat Main Courses)

- Petto di pollo al curry con riso pilaf € 14.50*
Stewed chicken breast in curry sauce with pilaf rice
- Ossobuco con risotto alla milanese e midollo € 22.00*
Stewed veal marrowbone with typical milan saffron rice
- Costata di angus alla brace € 18.00*
Grilled angus beef rib-eye steak
- Costoletta di vitello alla milanese € 22.00*
Breaded fried veal chop
- Florentina di scottona alla griglia con trevisana alla brace*
(min x 2 persone) 100 gr. / € 6.00
T-Bone steak Florentine with grilled red salad (min x 2 persons)
- Filetto di scottona piemontese al pepe verde € 25.00*
Scottona beef tenderloin in a green pepper sauce
- Hamburger di Angus alla brace € 15.00*
Grilled Angus beef hamburger
- Tagliata di manzetta con rucola e scaglie di grana € 16.50*
Finely cut beef sirloin with rocket salad and Parmesan cheese

Onsalatone - (Big Salad)

Del corso:

rucola, avocado, pomodorini, olive taggiasche, gamberi € 14.00
Rocket salad, avocado, cherry tomatoes, olives, prawns

Moscovita:

iceberg, cipolle rosse, salmone fumé, mais, pompelmo rosa € 15.00
Oceberg salad, red onions, smoked salmon, sweetcorn, pink grapefruit

Pergola:

iceberg, tonno, pomodori, fagiolini, uova e maionese € 10.00
Oceberg salad, tuna, tomatoes, French green beans, eggs, mayonnaise

Segrino:

iceberg, pomodori, trevisana, caprino, fontina e bufala € 11.00
Oceberg salad, tomatoes, red salad, fontina cheese, buffalo and goat's cheese

Arlecchino:

iceberg, valeriana, lamponi, noci, papaya, finocchi, spada aff. € 16.00
Oceberg and valeriana salad, raspberries, walnuts, papaya, fennels, smoked swordfish

Biancaneve:

Spinaci, barbabietola cotta, pere, avocado, zola e noci € 15.00
Spinach, cooked beetroots, pears, avocado, zola cheese, walnuts

Contorni - (Side dishes)

Patate al forno *Roasted potatoes* € 4.50

Onsalata mista o verde *Mix or green salad* € 4.50

Misto di verdure alla griglia *Grilled vegetables* € 7.00

Patatine fritte *French fries* € 5.00

Spinaci *Spinach* € 5.00

Pizze

L'impasto della pizza contiene i seguenti ingredienti:

Farina di grano duro "00", acqua, sale e lievito

Pizza dough ingredient: wheat flour, water, olive oil, salt and yeast

Marinara pomodoro, aglio, olio, origano, basilico € 5.00

Tomato, garlic, olive oil, oregano, basil

Margherita pomodoro, mozzarella, basilico € 5.50

Tomato, mozzarella cheese, basil

Siciliana pomodoro, capperi, origano, acciughe, olive € 6.00

Tomato, capers, oregano, anchovies, olives

Napoletana pomodoro, mozzarella, origano, acciughe € 6.50

Tomato, mozzarella cheese, oregano, anchovies

Peperoni e olive pomodoro, mozzarella, peperoni, olive € 6.50

Tomato, mozzarella cheese, peppers, olives

Romana pomodoro, olive, origano, mozzarella, ricotta € 6.50

Tomato, olives, oregano, mozzarella and ricotta cheese

Funghi pomodoro, mozzarella, champignon € 6.50

Tomato, mozzarella cheese, champignon mushrooms

Primavera pomodoro fresco, mozzarella, rucola, olive € 7.00

Fresh tomato, mozzarella cheese, rocket salad, olives

Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 7.00

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham

Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 7.00

Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions

Regina pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon € 7.50

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, champignon mushrooms

Speciale pizza integrale

Pizze

- Bismark* pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, egg
- Radicchio e zola* pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, blue cheese, red salad
- Toscana* pomodoro, mozzarella, salsiccia toscana fresca € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, fresh Tuscan sausage
- Parmigiana* pomodoro, mozzarella, grana, melanzane € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, Parmesan cheese and aubergines
- Diavola* pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami
- Ortolana* pom., mozzarella, melanzane e zucchine grigliate € 7.50
Tomato, mozzarella cheese, grilled aubergines and courgettes
- 4 formaggi* mozzarella, fontina, grana e gorgonzola € 7.50
Mozzarella, fontina cheese, Parmesan and blue cheese
- Gorgonzola* mozzarella e gorgonzola € 7.50
Mozzarella and blue cheese
- 4 stagioni* pomodoro, mozzarella, champignon, pr. cotto,
carciofi, olive € 8.00
*Tomato, mozzarella cheese, champignon,
cooked ham, artichokes, olive*
- Capricciosa* pomodoro, mozzarella, champignon, carciofi,
origano, capperi € 8.00
Tomato, mozzarella cheese, champignon, artichokes, oregano, capers
- Tirolese* pomodoro, mozzarella, rucola e speck € 8.00
Tomato, mozzarella cheese, rocket salad and smoked ham

Speciale pizza integrale

Pizze

Pizza del marinaio pomodoro, mozzarella, cozze,
vongole, *gamberetti € 13.00

Tomato, mozzarella cheese, mussels, clams, *shrimps

Pizza al tartufo nero di Norcia with Norcia's black truffle € 18.00

Calzone mozzarella e prosciutto cotto € 7.50

Stuffed pizza with mozzarella cheese and cooked ham

Calzone con ricotta mozzarella e prosciutto cotto, ricotta € 8.00

Stuffed pizza with cooked ham, mozzarella and ricotta cheese

Calzone farcito mozzarella e prosciutto cotto, carciofi, funghi € 8.00

Stuffed pizza with cooked ham, mozzarella, artichokes and mushrooms

Focaccia primavera rucola, pomodoro fresco e origano € 6.50

Pizza-bread, fresh tomato, rocket salad, oregano

Focaccia con crudo di Parma Pizza-bread and Parma ham € 7.50

Focaccia bianca origano e olio € 3.00

Pizza-bread, oregano and olive oil

Focaccia rossa pomodoro, origano e olio € 3.50

Pizza-bread, tomato, oregano and olive oil

Ingredienti aggiuntivi (Additional topping) € 0.50/1.00/2.00

Supplemento di bufala, crudo, porcini,

speck o bresaola, *gamberetti € 3.50

(Extra buffalo's mozzarella cheese, Parma raw ham, porcini mushrooms, smoked raw ham, dried salted beef, *shrimps, cream, salmon, etc.)

Speciale pizza integrale

Dolci della casa - (Home-made dessert)

<i>Semifreddo miele e amaretti</i> <i>Macaroon and honey parfait</i>	€ 4.50
<i><u>Tiramisù</u></i> <i>Coffee-flavoured <u>mascarpone</u> dessert</i>	€ 4.50
<i><u>Millefoglie</u></i> <i><u>Millefeuille</u></i>	€ 4.50
<i><u>Crema catalana</u></i> <i><u>Catalan cream</u></i>	€ 5.00
<i><u>Cheesecake</u></i> <i><u>Cheesecake</u></i>	€ 6.00
<i><u>Panna cotta</u></i> <i>Cream pudding</i>	€ 4.50
<i><u>Crème caramel</u></i> <i><u>Crème caramel</u></i>	€ 4.50
<i><u>Tarte tatin</u></i> <i><u>Caramelized apple cake</u></i>	€ 5.00
<i><u>Torta al cioccolato fondente</u></i> <i><u>Dark chocolate cake</u></i>	€ 5.00
<i>Frutti di bosco, fragole, ananas, macedonia di frutta</i> <i>Fruit in season</i>	€ 6.00

Coperto (Cover Charge)

€ 2.50

Aperitivo - (Aperitif)

Cocktails Food

<i>Aperol Spritz, Campari Orange, Campari Spritz, Tropical, Gin lemon, Mojito, Gin Tonic, Vodka Tonic, Cuba Libre, Long Island, Negroni, Vodka lemon, Vodka Red Bull, Negroni Sbagliato, Piña Colada</i>	€ 6.00
--	--------

Bibite - (Drinks)

<i>Birra alla spina chiara 20 cl. Lowenbrau (Small draught beer)</i>	€ 3.00
<i>Birra alla spina chiara 40 cl. Lowenbrau (Medium draught beer)</i>	€ 5.50
<i>Birra rossa in bottiglia McFarland 33 cl. (Red beer by bottle)</i>	€ 5.00
<i>Birra in bottiglia Menabrea 33 cl, Nastro Azzurro 33 cl (Italian beer by bottle)</i>	€ 5.00
<i>Corona 33 cl, Tennent's Super 33 cl, Beck's 33 cl</i>	€ 5.00
<i>Birra in bottiglia Weissbier 50 cl.</i>	€ 6.00
<i>Birra analcolica 33 cl. (Alcoholic beer by bottle)</i>	€ 5.00
<i>Coca Cola, Cola light, Cola zero, Aranciata, Sprite, Chinotto, Lemonsoda, Tonica</i>	€ 2.50
<i>Succo ananas, Succo pera, Succo Arancia (Pineapple, Peach, Pear or Orange juice)</i>	€ 3.00
<i>Tè alla pesca, Tè al limone (Cold peach or lemon tea)</i>	€ 2.50
<i>Spremuta Arancia, Spremuta Pompelmo (fresh orange or grapefruit juice)</i>	€ 5.00
<i>Red Bull</i>	€ 3.50
<i>Acqua natural 50 cl. (Still water)</i>	€ 2.00
<i>Acqua gasata 50 cl. (Sparkling water)</i>	€ 2.00
<i>Vino della casa frizzante 1 litro (1 liter of Red or White house wine lightly sparkling)</i>	€ 12.00
<i>Vino della casa frizzante 0,50 lt. (0,50 liter of Red or White house wine lightly sparkling)</i>	€ 6.50
<i>Vino della casa frizzante 0,25 lt. (0,25 liter of Red or White house wine lightly sparkling)</i>	€ 4.00
<i>Calice di Rosso, Bianco, Rosè o Prosecco (Glass of Red, White, Rosè or Sparkling wine)</i>	€ 5.00

NEGLI ALIMENTI PREPARATI NEL NOSTRO LOCALE POTREBBERO ESSERE PRESENTI IN TRACCE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI

[REGOLAMENTO UE N. 1169/2011, art. 44, comma 1, lettera a]

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI A BASE DI CROSTACEI

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI)

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/l o mg/kg espressi come SO2

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

SEGNALARE AL PERSONALE LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE

**WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOODS PREPARATED AND ADMINISTERED
HERE,
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS
(REGULATION UE N.1169/2011, ART 44, PARAGRAPH 1, LETTER A)**

CEREALS CONTAINING GLUTEN, I.E., WHEAT, RYE, BARLEY, OAT, EMMER, KAMUT, CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH, EGGS AND BY-PRODUCTS, FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH, PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS, SOY AND SOY.BASED PRODUCTS, ILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED), FRUITS IN SHELL, I.E. ALMONDS, HEZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRASIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS AND THEIR BY-PRODUCTS, CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY, MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS, SESAME SEEDS AND SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS, LUPINE AND LUPINE-BASED PRODUCTS, MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSC, SULPHUR DIOXIDE ND SULPHITES IN CONCENTRATIOS ABOVE 10mg/kg

Please report to the staff any allergies or intolerances