

# *Lo Chef Luciano e Monica*

*Dal 1999*

## *Ristorante Isolino*

*Con esperienza trentennale scelgono e acquistano solo prodotti di qualità, fonte delle idee di cucina Mediterranea, patrimonio mondiale della salute e*

*Benessere quotidiano, lo Chef cucina sperando di far gradire quel che prepara alla propria clientela*




*” Non si può pensare bene, Amare bene  
Dormire bene, se non si ha Mangiato bene”*

*Virginia Woolf*

# Proposte

## Spaghetti alla chitarra freschi con bottarga di muggine € 14,00

 Frische Spaghetti, meeräsche bottarga € 14,00

 Fresh Spaghetti, mullet bottarga € 14,00

 Spaghetti frais, poutargue de mullet € 14,00

## Risotto mantecato al prosecco grattugiata di Castelmagno € 12,00


 Risotto mit Castelmagno käse € 12,00

 Risotto with Castelmagno Chees € 12,00

 Risotto au Castelmagno fromage € 12,00

## Spaghetti alle Cozze pomodoro fresco, peperoncino € 12,00

 Spaghetti mit Muscheln, Tomaten, Chili € 12,00

 Spaghetti with mussels, tomato, chilli € 12,00

 Spaghetti aux moules, tomate, piment € 12,00

## Filetto di Orata alla piastra sale alle erbe, contorno € 18,00

 Gegrilltes Seebrassenfilet, Kräutersalz, Höhenlinie € 18,00

 Grilled sea bream fillet, herbal salt, contour € 18,00

 Filet de daurade grillé, sel à base de plantes, contour € 18,00

# Speciale

## The Chef recommends

**Tartare Isolino di carne di Manzo "Scottona" patate Astigiane qualità Spunta al forno profumata al rosmarino e pane in cassetta tostato** € 19,00


 RoherFleisch Isolino-Tartar, Rosmarinkartoffeln  
Oder mit brandy € 19,00

 Raw Steak tartare Isolino, rosemary potatoes  
Or with brandy € 19,00

 Tartare Isolino, de viande crue, pommes de terre  
Ou avec brandy € 19,00

**Tartare Isolino di carne di Manzo "Scottona" con Tartufo nero estivo Toscano (Mirko Tartufi A.R.) patate Astigiane qualità Spunta al forno profumata al rosmarino e pane in cassetta tostato** € 23,00

 RoherFleischTartar, mitschwarzeTrüffelRosmarinkartoffeln € 23,00

 RawSteak tartare with blacktruffles,rosmarypotatoes € 23,00


 Tartare de viande crue au truffe noire, pommes de terre € 23,00

# Dal peschereccio di Mazara del Vallo (Sicilia)

## direttamente sulla vostra tavola il \*pescato della ditta Marivan

**\*Gamberi rossi crudi, insalatina di finocchi e arancia,  
pistacchi di Bronte, pepe di Sichuan, olio evo** € 19,00

 Roher\*Garnelen, Fenchel und Orange salat, pistazien,SichuanPfeffer, öl € 19,00

 Raw\*red Shrimp, fennel and oranges salad with pistachios, Sichuan, oil € 19,00

 \*Crevettes crues,fenouil et oranges salade avec pistache, Sichuan et evo € 19,00

**Tartare di gambero rosso, olio evo e menta** € 19,00

 \*Rote Garnelen Tartare, minze-Öl, Essig,Frische Tomaten € 19,00


 \*red prawns tartar, mint oil, vinegar ,Tomato € 19,00

 \*Crevettes crues Tartare, Oil de menthe,vinaigre, tomato € 19,00

**Tagliolini al nero, \*Caviale di Riccio di Sicilia pomodorini, basilico,  
aglio, peperoncino pane grattato tostato** € 19,00


 Schwarz Tagliolini mit \*Seeigel, Tomate, Knoblauch,Bailicum,Scharf € 19,00

 Black Tagliolini with \*Sea urchins,tomatoes, basil, garlic, red hot chilli € 19,00

 Noir Tagliolini aux \*Oursins, tomates, basilic, ail, piment € 19,00

**Spaghetti di Gragnano, \*Gamberi rossi crudi, dadolata di  
pomodorini, basilico, aglio, peperoncino acqua di mare, olio evo,  
pane grattato tostato** € 19,00

 Spaghetti mit tomate, basilikum, paprika und \* Garnelen rohe € 19,00

 Spaghetti with tomatoes, basil, hot chilli and raw\* Shrim € 19,00

 Spaghetti avec tomatoes, basilic, piment et Crevettes crues € 19,00

# Antipasti


<b>Tartare di * Salmone fresco del mar Nordico</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>Pane in cassetta tostato</b>	
 * RoherLachs -Tartar	€ 13,00
 * Rawsalmon tartare	€ 13,00
 * Tartare de saumoncru	€ 13,00
<b>Filetti di Acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di bue mozzarella Bufala Campana, julienne di zucchine, olio evo</b>	<b>€ 12,00</b>
 Sardellenfilet, Tomaten, Büffelmozzarella, zucchini und Evo	€ 12,00
 Ancovies filet, buffalo's mozzarella, tomatoes, zucchini	€ 12,00
 Anchois mozzarella de buffle, tomates, curgetteaujulienn	€ 12,00
<b>Lumache alla Bourguignonne</b>	<b>€ 12,00</b>
 Bourguignonne-Schnecken	€ 12,00
 Bourguignonne snails	€ 12,00
 Escargots de Bourguignonne	€ 12,00
<b>Patè dello Chef con fegatini di Pollo con tartufo nero, Composta di cipolla di Tropea, Pan brioche</b>	<b>€ 10,00</b>
 Hühnerleberpastete, Zwiebelkompott,briochebrot	€ 10,00
 Chicken liver pate, onion compote,brioche bread	€ 10,00
 Pâtè de foie de volaille,compotèe d'oignons,pain brioche	€ 10,00
<b>Flan di Zucca fonduta alla toma</b>	<b>€ 12,00</b>
 Kürbisflöte Fondue am Ende	€ 12,00
 Pumpkin flan fondue alla toma	€ 12,00
 Fondue de citrouille de flan de tome	€ 12,00

# Primi

**Gnocchetti di patata Spunta Piemontese, curcuma saltate alle \* Code di Mazzancolle, dadolata di pomodoro e zucchini un filo di peperoncino** € 14,00

 Kartoffeln Kurkuma Gnocchi mit \* Garnelen und Zucchini € 14,00

 Kurkuma Potato Dumplings with \*Prawns and Courgettes € 14,00

 Gnocchis de pommes de terre au \*écrevisses et courgettes € 14,00

**Taglierini al Tartufo nero estivo (Mirko tartufi (AR)) vellutata di pecorino Toscana** € 15,00


 Tagliolini mitschwarzeTrüffel Pecorino käse € 15,00

 Tagliolini with blacktrufflePecorinocheese € 15,00

 Tagliolini à la truffenoire et Pecorino fromage € 15,00

**Orecchiette ai broccoli, scaglie di ricotta satagionata** € 10,00

 Orecchiette Nudeln mit Brokkoli gewürzter ricotta-käse € 10,00

 Pasta Orecchiette with broccoli and cheese seasoned ricotta € 10,00

 Orecchiette Pasta au brocoli et ricotta assaisonnée € 10,00

**Tortelli di pesce Spada e lime, vellutata di piselli** € 12,00

 Schwertfisch-limetten-Tortelli, samtige Erbsen € 12,00

 Swordfish and lime Tortelli, velvety peas € 12,00

 Totrelli d'espardon et lime, velouté de petits pois € 12,00

# Pesci

<b>*Filetto di Pesce Persico al pane croccante e semi di sesamo patate e verdure di stagione</b>	<b>€ 18,00</b>
 Paniert *BarschfiletmitSesam, Gemüse	€ 18,00
 Crustybreaded *Perch and sesame seeds, vegetables	€ 18,00
 * Filets de Perche panées avec sesam, légume	€ 18,00
<b>*Spiedino di Gamberoni Argentina e ananas al forno, capriccio di couscous con pomodorini curry e un filo di peperoncino</b>	<b>€ 18,00</b>
 *Riesengarnelen spieße mit Ananas und couscous	€ 18,00
 *Skewer of prawns and pineapple, couscous	€ 18,00
 * Brochettes de Gambars et ananas avec couscous	€ 18,00
<b>* Polpo al vapore, crema di patate</b>	<b>€ 18,00</b>
 * Tintenfisch mit Kartoffelcreme	€ 18,00
 * Octopus with potatoes cream	€ 18,00
 * Poulpe avec la crème de pommes de terre	€ 18,00

# Carni

**Tagliata di Manzo "Scottona" allevata in Piemonte € 19,00**  
sul letto di insalata, lamelle di tartufo nero estivo  
(Mirko tartufi (AR) Toscana) patate al forno

 Rindfleisch-Tagliata schwarze Trüffel € 19,00

 Beef tagliata black € 19,00

 Tagliata de boeuf truffe noire € 19,00

**Costolette d'Agnello profumate al timo, contorno € 18,00**

 Thymian duftende Lammrippen € 18,00

 Lamb chops scented with thyme contour € 18,00

 Côtelettes d'agneau parfumées au thym € 18,00

**Sottofiletto di Vitellone al pepe verde naturale € 18,00**  
contorno

 Rinderfilet mit grünem pfeffer € 18,00

 Beef sirloin with green pepper € 18,00

 Surlonge de boeuf au poivre vert € 18,00

**Filetto di Vitello, salsa ai funghi Champignons € 18,00**  
contorno

 Kalbsfilet mit Champignons € 18,00

 Veal fillet with Champignons mushrooms € 18,00

 Filet de Veau aux Champignons € 18,00



# Formaggi


Selezione di formaggi di Capra del territorio Km0,  
composta di mele e di Cipolle di Tropea, miele di  
castagno € 12,00

Selezione di Formaggi Latte Vaccino del territorio Km0  
composte di mele e di cipolla di Tropea, miele di castagno € 12,00

Selezione di Formaggi Latte Vaccino e Capra del  
territorio Km0 composte di mele e di cipolla di Tropea,  
miele di castagno € 12,00

 Kuh-und Ziegenkäse, bestehend aus Äpfeln und zwibeln, honig















 Cow and goat cheese, compotes of apples and onions,hooney

 Fromage de vache et de chèvre, composé de pommes et oinons, miel

# Dessert

Tutti di nostra produzione € 6,00

# Menù Turistico

<b>Spaghetti alla Bolognese, parmigiano</b> (  Meatragout  Fleischragout)	€ 9,00
<b>Spaghetti alla Carbonara con guanciale di Amatrice parmigiano</b> (  Eggs, pepper, bacon  Eier, Pfeffer, Speck)	€ 9,00
<b>Penne all'arrabbiata, parmigiano</b> (  Tomato sauce, chili peppers  Tomatensauce, Chili Paprika)	€ 9,00
<b>Caprese, Mozzarella di Bufala Campana, Pomodori, basilico, sale pepe olio</b> (  Mozzarella, tomato  Mozzarella, Tomaten)	€ 10,00
<b>Filetto di maialino alla milanese patate al forno</b>	€ 14,00
 Loion of porkbreaded with potatoes  SchweinepaniertSchnitzelmitKartoffeln	
<b>Insalata Mista Grande</b>	€ 10,00
 Mixed saladgreat	€ 10,00
 Gemischtersalatdersaison, groß	€ 10,00
<b>Insalata Mista Piccola</b>	€ 6,00
 Mixed salad small	€ 6,00
 Gemischtesalatdersaison, Kleine	€ 6,00

Acqua naturale e gasata trattata 75 cl  
con filtrazione ad osmosi (D.L. 181)

€ 2,50

### Attenzione

(\*Per garantire una maggiore sicurezza e controllo sul prodotto lavorato, gli ingredienti principali segnalati possono essere congelati, surgelati o trattati con sistema di abbattimento della temperatura)

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

**I piatti da noi serviti sono tutti comprensivi di contorno**

**Coperto e servizio € 1,50**



**Da noi puoi trovare pane e pasta senza glutine**

**Here you can find bread and pasta gluten free**

**Sie können hier brot und nudeln gluten-frei finden**