

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 è Mangiato bene”

Virginia Woolf

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, mit schwarze Trüffel Rosmarinkartoffeln € 23,00

 RawSteak tartare with blacktruffles, rosmarry potatoes € 23,00


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


SICILIA


IL Gambero Rosso

Dal peschereccio di Mazara del Vallo
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 € 19,00

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

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


Tartare di gambero rosso, aceto al melograno, olio evo € 19,00
menta e piccola tartar di pomodoro fresco

 *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





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

 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

Tartare di *Tonno Fresco, zenzero pane in cassetta tostato	€ 13,00
 * RoherThunfis-Tartar	€ 13,00
 * RawTuna Tartar	€ 13,00
 * Tattrar de Thon cru	€ 13,00
Filetti di Acciughe del mar Cantabrico, pomodoro cuore di bue mozzarella Bufala Campana, julienne di zucchine, olio evo	€ 12,00
 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
Polpo con patate prezzemolate	€ 12,00
 Oktopus mit petersilienkartoffeln	€ 12,00
 Octopus with parsley potatoes	€ 12,00
 Poulpe aux pommes de terre persillées	€ 12,00
Cozze Gratinat	€ 12,00
 Gratinierte Muscheln	€ 12,00
 Mussels au gratin	€ 12,00
 Moules au gratin	€ 12,00
Lumache alla Bourguignonne	€ 12,00
 Bourguignonne Schnecken	€ 12,00
 Bourguignonne snails	€ 12,00
 Escargots de Bourguignonne	€ 12,00
Flan di zucca fonduta alla Toma Ossolana	€ 10,00
 Kürbisflan Käsefondue	€ 10,00
 Pumpkin flan, cheese fondue	€ 10,00
 Flan de Patiron, fondue au fromage	€ 10,00










Primi

Gnocchetti di patata Spunta Piemontese, curcuma saltate alle * Code di Mazzancolle, dadolata di pomodoro e zucchine 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
Fusilli freschi alle sarde, aglio, peperoncino, finocchietto, uvetta	€ 13,00
 Fusilli mit Sardinen	€ 13,00
 Fusilli with sardines	€ 13,00
 Fusilli aux sardines	€ 13,00
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
Zuppa di cipolle	€ 12,00
 Zwiebelsuppe	€ 12,00
 Onion soup	€ 12,00
 Soupe à l'oignon	€ 12,00
Risotto mantecato al Prosecco e Castelmagno	€ 13,00
 Cremiges Risotto mit Prosecco und Castelmagno	€ 13,00
 Creamy risotto with Prosecco and Castelmagno	€ 13,00
 Risotto crémeux au Prosecco et Castelmagno	€ 13,00

Pesci

*Filetto di Pesce Persico al pane croccante e semi di sesamo patate e verdure di stagione	€ 18,00
 Paniert *BarschfiletmitSesam, Gemüse	€ 18,00
 Crustybreaded *Perch and sesame seeds, vegetables	€ 18,00
 * Filets de Perche panés avec sesam, légume	€ 18,00
*Spiedino di Gamberoni Argentina e ananas al forno, capriccio di couscous con pomodorini curry e un filo di peperoncino	€ 18,00
 *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
*Filetto di Orata, salsa al lime, contorno	€ 18,00
 * Goldbrasse, Limettensauce, Höhenlini	€ 18,00
 *Sea Bream, lime sauce, contour	€ 18,00
 *Daurade, sauce au citron vert, contour	€ 18,00

Carni


Tagliata di Manzo "Scottona" allevata in Piemonte sul letto di insalata, lamelle di tartufo nero estivo (Mirko tartufi (AR) Toscana) patate al forno	€ 20,00
 Rindfleisch-Tagliata schwarzeTrüffel	€ 20,00
 Beef tagliata black	€ 20,00
 Tagliata de boeuf truffe noire	€ 20,00
Ossobuco Purè	€ 18,00
 Ossobuco mit Kartoffelpüree	€ 18,00
 Ossobuco with mashed potatoes	€ 18,00
 Ossobuco avec purée de pommes de terre	€ 18,00
Filetto di Manzo "Scottona" alla piastra alle erbe provenzali contorno	€ 23,00
 Rinderfilet "Scottona" auf dem Teller Höhenlinie	€ 23,00
 Fillet of beef "Scottona" on the plate, contour	€ 23,00
 Filet de boeuf "Scottona" dans l'assiette, contour	€ 23,00

Formaggi


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

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

Selezione di Formaggi Latte Vaccino e Capra del
territorio Km0 composte di mela, cipolla di Tropea, Kiwi,
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

Spaghetti alla Bolognese, parmigiano ( Meatragout  Fleischragout)	€ 10,00
Spaghetti alla Carbonara con guanciale di Amatrice parmigiano ( Eggs, pepper, bacon  Eier, Pfeffer, Speck)	€ 10,00
Penne all'arrabbiata, parmigiano ( Tomato sauce, chili peppers  Tomatensauce, Chili, Paprika)	€ 9,00
Caprese, Mozzarella di Bufala Campana, Pomodori, basilico, sale pepe olio ( Mozzarella, tomato  Mozzarella, Tomaten)	€ 12,00
Filetto di maialino alla milanese patate al forno  Loion of porkbreaded with potatoes  SchweinepaniertSchnitzelmitKartoffeln	€ 14,00
Insalata Mista Grande  Mixed saladgreat  Gemischtersalatdersaison, groß	€ 10,00 € 10,00 € 10,00
Insalata Mista Piccola  Mixed salad small  Gemischtesalatdersaison, Kleine	€ 6,00 € 6,00 € 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.

Attention

*To ensure greater safety and control over the processed product, the main ingredients reported can be frozen, frozen or treated with a temperature abatement system. Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, inform us and we will show you the preparations free of the specific allergens.

I piatti da noi serviti sono tutti comprensivi di contorno

Coperto e servizio € 2,00



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