

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

Proposte Estive

Insalatona mista con tonno e mozzarella di bufala	€ 13,00
 Gemischter Salat mit Thunfisch und Büffelmozzarella	€ 13,00
 Mixed salad with tuna and buffalo mozzarella	€ 13,00
 Salade mixte avec mozzarella de thon et de buffle	€ 13,00
Bresaola della Valtellina Docp. Insalata verde, olio evo scaglie di parmigiano 36 mesi	€ 13,00
 Bresaola della Valtellina Grüner Salat, Parmesanflocken	€ 13,00
 Bresaola della Valtellina Green salad, Parmesan flakes	€ 13,00
 Bresaola della Valtellina Salade verte, flocons de parmesan	€ 13,00
Vitello Tonnato "Il Classico"	€ 13,00
 Kalbfleisch mit Thunfischsauce	€ 13,00
 Veal with tuna sauce	€ 13,00
 Veau sauce au Thon	€ 13,00
Hamburger di Manzo Piemontese nel panino con insalata pomodoro, Cheddar, Patate al forno	€ 13,00
 Rindfleischburger mit Tomatensalat, Cheddar, Ofenkartoffeln	€ 13,00
 Beef burger with tomato salad, Cheddar, Baked potatoes	€ 13,00
 Burger de bœuf avec salade de tomates, Cheddar, Pommes de terre	€ 13,00
Filetto di Branzino al cartoccio pomodorini olive di Taggia olio Evo contorno	€ 18,00
 Wolfsbarschfilet in Folie Kirschtomaten Oliven von Taggia, Höhenlinie	€ 18,00
 Fillet of Sea bass in foil cherry tomatoes olives of Taggia, contour	€ 18,00
 Filet de bar dans des feuilles de tomates cerises olives de Taggia	€ 18,00
Gamberi Crystal Blu crudi, tartare di avocado con riso Venere aromatizzato alle erbe	€ 19,00
 Rohe blaue Kristallgarnelen, Avocado-Tartara mit Venusreis mit Kräutergeschmack	€ 19,00
 Raw Blue Crystal Shrimp, Avocado Tartare with Herbal Flavored Venus Rice	€ 19,00
 Crevettes en cristal bleu cru, tartare d'avocat avec riz de Vénus aromatisé aux herbes	€ 19,00


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

 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
 * Tatar 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
Carpaccio di Branzino, vinegrette di arancio e mandorle	€ 13,00
 Wolfsbarsch-Carpaccio, Orangen-Mandel-Sauce	€ 13,00
 Sea bass carpaccio, orange and almond sauce	€ 13,00
 Carpaccio de bar, sauce à l'orange et aux amandes	€ 13,00
Cocktail di * Code di Mazzancolle	€ 13,00
 * Krabbencocktail	€ 13,00
 * Shrimp cocktail	€ 13,00
 * Cocktail de Crevettes	€ 13,00
Cremino di parmigiano stagionato 24 mesi con tartufo nero	€ 14,00
 Parmesancreme, schwarzer Trüffel	€ 14,00
 Parmesan cream, black truffle	€ 14,00
 Crème de parmesan, truffe noire	€ 14,00

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
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
Trofie al gran pesto dello chef patate e grattugiata di pecorino	€ 12,00
 Trofie Nudeln mit pesto und kartoffeln, pecorino-käse	€ 12,00
 Pasta trofie with pesto and potatoes, pecorino cheese	€ 12,00
 Trofie Pasta au pesto et pommes de terre, fromage pecorino	€ 12,00
Busiate (tipica pasta Trapanese) con Totanetti "Pescato Sicilia" Fumetto di gambero rosso, origano fresco e un filo di peperoncino	€14,00
 Pasta mit sizilianischem Tintenfisch	€ 14,00
 Pasta with Sicilian squid	€ 14,00
 Pâtes au calmar Sicilienp	€ 14,00
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

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 panées 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
 *Brochetes de Gambar et ananas avec couscous	€ 18,00
*Tonno alla piastra, sale aromatizzato, contorno	€ 18,00
 * Gegrilltes Thunfischsteak, Höhenlini	€ 18,00
 *Grilled Tuna steak, contour	€ 18,00
 *Steak de Thon grillé, contour	€ 18,00
*Polpo al vapore sul letto di crema di patate	€ 18,00
 * Oktopus mit Kartoffelcreme	€ 18,00
 *Octopus with cream of potatoes	€ 18,00
 * Polpo au crème de pommes de terre	€ 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	€ 19,00
 Rindfleisch-Tagliata schwarzeTrüffel	€ 19,00
 Beef tagliata black	€ 19,00
 Tagliata de boeuf truffe noire	€ 19,00
Sottofiletto di Vitellone al pepe verde naturale contorno	€ 18,00
 Rinderfilet mit grünem pfeffer	€ 18,00
 Beef sirloin with green pepper	€ 18,00
 Surlonge de boeuf au poivre vert	€ 18,00
Filetto di Vitellone "Scottona" alla piastra alle erbe provenzali contorno	€ 23,00
 Kalbsfilet "Scottona" auf dem Teller Höhenlinie	€ 23,00
 Fillet of Veal "Scottona" on the plate, contour	€ 23,00
 Filet de veau "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 oignons, 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