

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

Crostone all'aglio con Porcini Trifolati	€ 10,00
 Knoblauchcroston mit typhus-steinpilzen	€ 10,00
 Garlic croston with typhoid porcini mushrooms	€ 10,00
 Croston à l'ail et aux crêpes typhoides	€ 10,00
Tagliatelle saltate ai Porcini, parmigiano	€ 12,00
 Tagliatella nudel mit steinpilzen, parmesan	€ 12,00
 Tagliatella with porcini mushrooms, parmesan	€ 12,00
 Taglittelles aux crêpes, parmesan	€ 12,00
Filetto di Scottona Piemontese Porcini Trifolati, Patate	€ 25,00
 Rinder filet mit steinpilzen	€ 25,00
 Fillet of beef with porcini mushrooms	€ 25,00
 Filet de boeuf aux crêpes	€ 25,00
Hamburger di manzo Piemontese, insalata, pomodoro, Patate al forno	€ 10,00
 Hamburger,salat, tomate, kartoffeln	€ 10,00
 Hamburger, salad,tomato, potatoes	€ 10,00
 Hamburger salade, tomate, pomme de terre	€ 10,00
Spaghetti alla chitarra freschi, calamaretti a spillo e Crema di broccoli	€ 13,00
 Frische Spaghetti, Tintenfisch und Brokklicreme	€ 13,00
 Fresh Spaghetti, Squid and Broccoli cream	€ 13,00
 Spaghetti frais, Calamars et crème de brocoli	€ 13,00
Tagliatelle al ragout di cervo	€ 12,00
 Hirsch Ragu Nudeln	€ 12,00
 Tagliatelle with venison ragu	€ 12,00
 Nouilles au ragu de venaison	€ 12,00
Guancia di Vitellone brasata al vino rosso, Polenta	€ 18,00
 Rotwein geschmorte Vitellone Wange, Polenta	€ 18,00
 Veal cheek braised in red wine, Polenta	€ 18,00
 Joue de Vitellone braisée au vin rouge, Polenta	€ 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** € 18,00

 Roher*Garnelen, Fenchel und Orange salat, pistazien,SichuanPfeffer, öl € 18,00
 Raw*red Shrimp, fennel and oranges salad with pistachios, Sichuan, oil € 18,00
 *Crevettes crues,fenouil et oranges salade avec pistache, Sichuan et evo € 18,00




**Tartare di gambero rosso, olio evo alla menta e aceto al
melograno** € 18,00

 *Rote Garnelen Tartare, minze-Öl, Essig,Frische Tomaten € 18,00
 *red prawns tartar, mint oil, vinegar ,Tomato € 18,00
 * Crevettes crues Tartare, Oil de menthe,vinaigre, tomato € 18,00

**Tagliolini al nero, *Caviale di Riccio di Sicilia pomodorini, basilico,
aglio, peperoncino pane grattato tostato** € 18,00

 Schwarz Tagliolini mit *Seeigel, Tomate, Knoblauch,Bailicum,Scharf € 18,00
 Black Tagliolini with *Sea urchins,tomatoes, basil, garlic, red hot chilli € 18,00
 Noir Tagliolini aux *Oursins, tomates, basilic, ail, piment € 18,00

**Spaghetti di Gragnano, *Gamberi rossi crudi, dadolata di
pomodorini, basilico, aglio, peperoncino acqua di mare, olio evo,
pane grattato tostato** € 18,00

 Spaghetti mit tomate, basilikum, paprika und * Garnelen rohe € 18,00
 Spaghetti with tomatoes, basil, hot chilli and raw* Shrim € 18,00
 Spaghetti avec tomatoes, basilic, piment et Crevettes crues € 18,00

Antipasti


Tartare di * Salmone fresco del mar Nordico	€ 13,00
Pane in cassetta tostato	
 * RoherLachs -Tartar	€ 13,00
 * Rawsalmon tartare	€ 13,00
 * Tartare de saumoncru	€ 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
Lumache alla Bourguignonne	€ 12,00
 Bourguignonne-Schnecken	€ 12,00
 Bourguignonne snails	€ 12,00
 Escargots de Bourguignonne	€ 12,00
Bresaola Ossolana, misticanza, Burrata	€ 12,00
 Bresaola aus Ossola, salat, Burrata Käse	€ 12,00
 Bresaola from Ossola, salad, burrata	€ 12,00
 Bresaola d'Ossola, salade, burrata	€ 12,00
Flan di Zucca fonduta alla toma	€ 12,00
 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 Toscano** € 15,00

 Tagliolini mitschwarzeTrüffel Pecorino käse € 15,00

 Tagliolini with blacktrufflePecorinocheese € 15,00

 Tagliolini à la truffenoire et Pecorino fromage € 15,00

**Ravioli di Erbette e ricotta al burro di montagna e salvia,
grattugiata di parmigiano** € 10,00

 Ricotta Kräuter Ravioli mit käse € 10,00


 Ricotta herb ravioli with cheese € 10,00

 Raviolis d'herbes à la ricotta et parmesan € 10,00










Tortelli di pesce persico al burro salvia e mandorle € 12,00

 Tortelli mit Barsch, salbeibutter und Mandeln € 12,00

 Tortelli with perch, sage butter and almonds € 12,00

 Tortelli à la perche, beurre de sauce et amandes € 12,00

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
 * Brochettes de Gambars et ananas avec couscous	€ 18,00
* Polpo al vapore con caponata di melanzane	€ 18,00
 * Tintenfisch mit Caponata Aubergine Gemüse	€ 18,00
 * Octopus with Eggplant caponata	€ 18,00
 * Poulpe avec la caponata aubergine	€ 18,00

Carni

Filetto di Manzo "Scottona" allevata in Piemonte, alla piastra con patate al forno e verdura di stagione € 18,00

 Rinderfilet vom Grill mit Ofenkartoffeln € 18,00

 Beeftenderlaingrilled, baked potatoes € 18,00

 Filet de boeuf grillé avec pommes de terre € 18,00

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 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

Coniglio alla ligure contorno € 16,00

 Kaninchen a ligurisch € 16,00

 Ligurian rabbit € 16,00

 Lapin à la ligure € 16,00

Formaggi













Selezione di formaggi di capra az. La
noce di Pieve Vergonte(Vb) composte
casalinghe di mela e cipolla di Tropea € 12,00

Selezione di Formaggi Latte Vacino
Piemontesi e Ossolani, composte di
mela cotogna e cipolla di Tropea,
miele Millefiori bio € 12,00

Dessert

Tutti di nostra produzione € 6,00

Menù Turistico

Spaghetti alla Bolognese, parmigiano ( Meatragout  Fleischragout)	€ 9,00
Spaghetti alla Carbonara con guanciale di Amatrice parmigiano ( Eggs, pepper, bacon  Eier, Pfeffer, Speck)	€ 9,00
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)	€ 10,00
Filetto di maialino alla milanese patate al forno	€ 14,00
 Loion of pork breaded with potatoes  Schweinepaniert Schnitzel mit Kartoffeln	
Insalata Mista Grande	€ 10,00
 Mixed salad great	€ 10,00
 Gemischtersalat dersaison, groß	€ 10,00
Insalata Mista Piccola	€ 6,00
 Mixed salad small	€ 6,00
 Gemischtesalat dersaison, 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