

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



Funghi Porcini Nostrani

Crostone All'aglio con funghi porcini Trifolati € 13,00

 Knoblauchbruschetta mit Steinpilzen € 13,00

 Garlic bruschetta with porcini mushrooms € 13,00

 Bruschetta à l'ail aux cèpes € 13,00

**Tagliatella ai funghi porcini scaglie di
parmigiano** € 13,00

 Tagliatelle mit Steinpilzen , Parmesan € 13,00

 Tagliatelle with porcini mushrooms, Parmesan € 13,00

 Tagliatelles aux cèpes, parmesan € 13,00

**Filetto di manzo con funghi porcini trifolati,
patate** € 29,00

 Rinderfilet mit Steinpilzen, Kartoffeln € 29,00

 Beef fillet with porcini mushrooms, potatoes € 29,00

 Filet de bœuf aux cèpes, pommes de terre € 29,00


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, 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
 * Tatrar 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
Polpette di merluzzo fritte e Scarola nella cialda di polenta	€ 12,00
 Kabeljau-Fleischbällchen, Eskariol, Polenta-Wafer	€ 12,00
 Cod meatballs, escarole, polenta wafer	€ 12,00
 Boulettes de viande de morue, scarole, plaquette de polenta	€ 12,00
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
Testina di Vitello, Cavolo rosso brasato, vinegrette all'acciuguga	€ 10,00
 Kalbskopf, Rotkohl, Sardellensauce	€ 10,00
 Veal head, red cabbage, anchovy sauce	€ 10,00
 Tête de veau, chou rouge, sauce aux anchois	€ 10,00
●Sfogliatella di verdure e scamorza affumicata	€ 10,00
 Gemüse-Blätterteig und geräucherter Scamorza-Käse	€ 10,00
 Vegetable puff pastry and smoked scamorza cheese	€ 10,00
 Pâte feuilletée aux légumes et fromage scamorza fumé	€ 10,00

●Cottura in forno 15 minuti










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
Ravioli di Cernia Fumetto alle Vongole Veraci	€ 13,00
 Zackenbarsch-Ravioli, mit Venusmuscheln	€ 13,00
 Grouper ravioli, with clams	€ 13,00
 Raviolis mérours, avec palourdes	€ 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
Maccheroncini freschi al ragout di Lepre, parmigiano	€ 12,00
 Makkaroni mit Hasenragout	€ 12,00
 Pasta Macaroni with Hare ragout	€ 12,00
 Macaroni au ragout de lièvre	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra freschi Pomodori Pachino, origano fresco stracciatella di Bufala un filo di peperoncino	€ 12,00
 Frische Spaghetti, Kirschtomaten, Oregano, Büffel Stracciatella	€ 12,00
 Fresh Spaghetti, cherry tomatoes, oregano, buffalo stracciatella	€ 12,00
 Spaghetti frais, tomates cerises, origan, stracciatella de buffle	€ 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 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
*Rana Pescatrice, salsa al lime, contorno	€ 18,00
 * Seeteufel, Limettensauce, Höhenlini	€ 18,00
 *Anglerfish, lime sauce, contour	€ 18,00
 *Baudroie, 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
Spezzato di Vitello con Patate e Funghi Porcini	€ 18,00
 Kalbfleischeintopf mit Steinpilzen und Kartoffeln	€ 18,00
 Veal stew with porcini mushrooms and potatoes	€ 18,00
 Ragoût de veau aux cèpes et 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  Schweinepaniert Schnitzel mit Kartoffeln	€ 14,00
Insalata Mista Grande  Mixed salad great  Gemischtersalat dersaison, groß	€ 10,00 € 10,00 € 10,00
Insalata Mista Piccola  Mixed salad small  Gemischtesalat dersaison, 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