

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



Le Tartare

The Chef recommends

Tartare Isolino di carne di Manzo “Scottona” Patate Astigiane “qualità Spunta” al forno profumata al rosmarino e pane in cassetta tostato € 22,00

 RoherFleisch Isolino-Tartar, Rosmarinkartoffeln € 22,00

 Raw Steak tartare Isolino, rosemary potatoes € 22,00

 Tartare Isolino, de viande crue, pommes de terre € 22,00

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 € 25,00

 RoherFleischTartar, mit schwarze Trüffel Rosmarinkartoffeln € 25,00

 RawSteak tartare with blacktruffles, rosmariny potatoes € 25,00

 Tartare de viande crue au truffe noire, pommes de terre € 25,00

IL Gambero Rosso

***Gamberi rossi crudi, insalatina di finocchi e arancia, pistacchi di Bronte, pepe di Sichuan, olio evo** € 22,00

 Roher*Garnelen, Fenchel und Orange salat, pistazien, SichuanPfeffer € 20,00

 Raw*red Shrimp, fennel and oranges salad with pistachios, Sichuan € 20,00

 *Crevettes crues, fenouil et oranges salade avec pistache, Sichuan € 20,00

Tartare di gambero rosso, aceto al melograno, olio evo menta e piccola tartare di pomodoro fresco € 22,00

 *Rote Garnelen Tartare, minze-Öl, Essig, Frische Tomaten €20,00

 *Red prawns tartar, mint oil, vinegar, Tomato €20,00

 *Crevettes crues Tartare, Oil de menthe, vinaigre, tomato €20,00

Spaghetti *Gamberi rossi crudi, dadolata di pomodorini, basilico, aglio, peperoncino acqua di mare, olio evo, pane grattato tostato €22,00

 Spaghetti mit tomate, basilikum, paprika und * Garnelen rohe €20,00

 Spaghetti with tomatoes, basil, hot chilli and raw* Shrim €20,00

 Spaghetti avec tomatoes, basilic, piment et Crevettes crues €20,00

Antipasti

Zuppetta di Calamaretti e Polipetto con friarielli	€ 14,00
Pane Tostato all'aglio	
 Tintenfischsuppe mit friarielli und Knoblauchbrot	€ 14,00
 Baby Squid and Friarielli Soup with Garlic Bread	€ 14,00
 Soupe de petits calamars et friarielli avec pain à l'ail	€ 14,00
Tartare di *Tonno Fresco, crostini di pane in cassetta	€ 13,00
 *Tatar mit frischem Thunfisch, Croutons	€ 13,00
 *Fresh Tuna tartare, croutons	€ 13,00
 *Tartare de thon frais, croûtons	€ 13,00
Baccalà mantecato al latte vellutata di Piselli	€ 14,00
 Kabeljau in milchcreme, Erbsencremrsuppe	€ 14,00
 Creamed cod in milk, Pea cream soup	€ 14,00
 Cabillaud à la crème de pois	€ 14,00
Lumache alla bourguignonne	€ 12,00
 Schnecken bourguignonne	€ 12,00
 Burgundy-style snails	€ 12,00
 Escargots à la bourguignonne	€ 12,00
Sformato di robiola, pere flambate al brandy, gocce di mirtillo	€ 12,00
 Robiola-Flan, in Brandy flambierte Birnen, Blaubeertropfen	€ 12,00
 Robiola flan, brandy-flamed pears, blueberry drops	€ 12,00
 Flan Robiola, poires flambées au brandy, gouttes de myrtilles	€ 12,00

Primi

Gnocchetti di patata Spunta Piemontese alla curcuma, * Code di Mazzancolle, dadolata di pomodoro e zucchine un filo di peperoncino € 15,00

 Kartoffeln Kurkuma Gnocchi mit * Garnelen und Zucchini € 15,00

 Kurkuma Potato Dumplings with *Prawns and Courgettes € 15,00

 Gnocchis de pommes de terre au *écrevisses et courgettes € 15,00

Calamarata, Triglia, finocchietto, pinoli, olive, pomodori secchi € 15,00

 Calamarata (Pasta) mit Meeräsche, Fenchel, Pinienkerne, Oliven, getrocknete Tomaten € 15,00

 Calamarata (Pasta) with Mullet, fennel, pine nuts, olives, sun-dried tomatoes € 15,00

 Calamarata(Pasta) avec Mulet, fenouil, pignons de pin, olives, tomates séchées € 15,00

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

 Tagliolini mitschwarzeTrüffel Pecorino käse € 15,00

 Tagliolini with blacktruffle Pecorinocheese € 15,00

 Tagliolini à la truffenoire et Pecorino fromage € 15,00

Bocconcini di pasta fresca al foie gras d'anatra € 18,00

 Frische Pasta-Häppchen mit Entenleber € 18,00

 fresh pasta bites with duck foie gras € 18,00

 Bouchées de pâtes fraîches au foie gras de canard € 18,00

Pesci

*Filetto di Pesce Persico al pane croccante e semi di sesamo patate e verdure di stagione	€ 22,00
 Paniert *Barschfilet mit Sesam, Gemüse	€ 22,00
 Fillet of *Perch bread and sesame doré, vegetables	€ 22,00
 * Filets de Perche pain et sésam doré, légume	€ 22,00
*Gamberoni Argentina “alla Charlie” in padella con cognac aglio e prezzemolo, capriccio di couscous	€ 22,00
 * Garnelen mit Cognac, Knoblauch Petersilie und couscous	€ 22,00
 *Pan-fried prawns with cognac, garlic and parsley, couscous	€ 22,00
 *Crevettes poêlées au cognac, ail et persil avec couscous	€ 22,00

Carni

Tagliata di Manzo “Scottona” sul letto di insalata, lamelle di tartufo nero estivo (Mirko tartufi (AR) Toscana) patate al forno	€ 23,00
 Rindfleisch-Tagliata schwarzeTrüffel, kartoffeln	€ 23,00
 Beef tagliata black, potatoes	€ 23,00
 Tagliata de boeuf truffe noire, pommes de terre	€ 23,00
Filetto di vitello in padella ai funghi cardoncelli	€ 23,00
 Gebratenes Kalbsfilet mit Cardoncelli-Pilzen	€ 23,00
 Pan-fried veal fillet with cardoncelli mushrooms	€ 23,00
 Filet de veau poêlé aux champignons cardoncelli	€ 23,00

Formaggi

Selezione di Formaggi Latte Vaccino e Capra del territorio Km0 composte di mela, cipolla di Tropea, Kiwi, miele di castagno € 14,00



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

Classico Italiano

Spaghetti alla Bolognese, parmigiano ( Meatragout  Fleischragout)	€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara con guanciale di Amatrice parmigiano ( Eggs, pepper, bacon  Eie, Pfeffer, Speck)	€ 12,00
Penne all'arrabbiata, parmigiano ( Tomato sauce, chili peppers  Tomatensauce, Chili, Paprika)	€ 10,00
Caprese, Mozzarella di Bufala Campana, Pomodori, basilico, sale pepe olio ( Mozzarella, tomato  Mozzarella, Tomaten)	€ 13,00
Filetto di maialino alla milanese patate al forno  Loion of porkbreaded with potatoes  Schweinepaniert Schnitzel mit Kartoffeln	€ 15,00
Insalata Mista Grande	€ 12,00
 Mixed salad great	€ 12,00
 Gemischtersalat dersaison, groß	€ 12,00
Insalata Mista Piccola	€ 7,00
 Mixed salad small	€ 7,00
 Gemischtesalat dersaison, Kleine	€ 7,00

Caffetteria

Acqua Potabile Trattata e	75 cl.	€ 2,50
Acqua Potabile Trattata Gasata		
Caffè		€ 1,50
Caffè Corretto		€ 2,00
Capuccino		€ 2,50
Latte Macchiato		€ 3,00
The. Tisane		€ 2,50



Attenzione



Attention

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

*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



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 informa il Personale e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.



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 the staff and we will show you the preparations without the specific allergens.



Se sei intollerante al Glutine chiedere al Personale, da noi puoi trovare pane e pasta senza glutine



If you are gluten intolerant, ask the staff Here you can find gluten-free bread and pasta



Wenn Sie eine Glutenunverträglichkeit haben, fragen Sie das Personal Hier gibt es glutenfreies Brot und Nudeln

I piatti da noi serviti sono tutti comprensivi di contorno
Coperto e servizio € 2,00