

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, rosmarry 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** € 22,00

 **Raw*red Shrimp, fennel and oranges salad with pistachios, Sichuan** € 22,00

 ***Crevettes crues, fenouil et oranges salade avec pistache, Sichuan** € 22,00

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** €22,00

 ***Red prawns tartar, mint oil, vinegar, Tomato** €22,00

 ***Crevettes crues Tartare, Oil de menthe, vinaigre, tomato** €22,00

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** €22,00

 **Spaghetti with tomatoes, basil, hot chilli and raw* Shrim** €22,00

 **Spaghetti avec tomatoes, basilic, piment et Crevettes crues** €22,00







Antipasti

Code di mazzancolle in salsa rosa	€ 14,00
 *Garnelenstchwänze in Cocktailsauce	€ 14,00
 *Prawn tails in cocktail sauce	€ 14,00
 *Queues de crevettes à la sauce cocktail	€ 14,00
Polpo e patate al vapore, olio, aglio, erbe aromatiche	€ 15,00
 *Oktopus und Kartoffeln	€ 15,00
 *Octopus and potatoes	€ 15,00
 *Poulpe et pommes de terre	€ 15,00
Capesante gratinate, 3 pezzi	€ 15,00
 * Jakobsmuscheln gratin, 3 Stück	€ 15,00
 * Scallops au gratin, 3 pieces	€ 15,00
 * Coquilles Saint-Jacques gratinées, 3 pièces	€ 15,00
Fettuccine di Seppie, Sedano Rapa, Carote, Mandorle, Avocado	€ 14,00
 Tintenfische, Sellerie, Karotten, Mandeln Avocado	€ 14,00
 Cuttlefish, Celery Root, Carrots, Almonds Avocado	€ 14,00
 Seiches, Céleri-rave, Carottes, Amandes, Avocat	€ 14,00
Asparagi al vapore, uovo all'occhio di bue, parmigiano	€ 14,00
 Gedämpfter Spargel, Spiegelei, Parmesankäse	€ 14,00
 Steamed asparagus, fried egg, parmesan cheese	€ 14,00
 Asperges cuites à la vapeur, œuf au plat, parmesan	€ 14,00











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)) vellutata di pecorino Toscana	€ 15,00
 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
Fusilli freschi, calamaretti a spillo, sapore di mare	€ 15,00
 Frische Fusilli, Mini-Tintenfische, Geschmack von Meeraduktor	€ 15,00
 Fresh fusilli, baby squid, taste of seawater	€ 15,00
 Fusilli frais, calamars pointus, goût de maître de mer	€ 15,00

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, légumes	€ 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 Manzo “Scottona” alla piastra, Contorno	€ 28,00
 Gegrilltes Rinderfilet, Beilage	€ 28,00
 Grilled beef fillet, side dish	€ 28,00
 Filet de bœuf à la plancha, accompagnement	€ 28,00
Filetto di Maialino Impanato (Milanese), Patate	€ 15,00
 SchweinepaniertSchnitzelmitKartoffeln	€ 15,00
 Loion of porkbreaded with potatoes	€ 15,00
 Filet de Porc pané à la milanaise avec Pommes de terre	€ 15,00


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




*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**