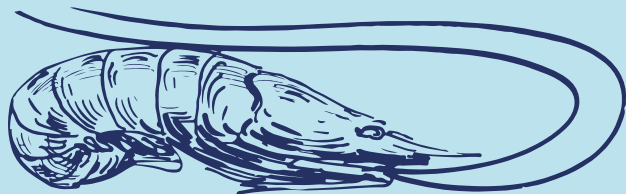


l'isola del gusto



ristorante di pesce

seguiaci sui nostri social



Via Angelo della Pergola, 4 - 20159 Milano

Tel. 02 66 80 9878 - Cell. 338 92 65 513

www.isoladelgustomilano.it

info@isoladelgustomilano.it



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA



CEREALI
CONTIENE GLUTINE



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE



SEMI DI SESAMO E
PRODOTTI A BASE
DI SEMI DI SESAMO



FRUTTA A GUSCIO
MANDORLE, NOCCIOLE
E NOCI



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE



MOLLUSCHI
E PRODOTTI A BASE
DI MOLLUSCHI



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI

Gentile Ospite, se hai allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, he hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Menù degustazione

minimo 2 persone

Antipasti - starters

Ostriche, gamberi rossi, tartare di scampi, tonno crudo

Oysters, red prawns, scampi tartare, raw tuna



Polipo, capesante, cannolicchi gratinati

Octopus, scallops, grilled razor clams



Primi Piatti - first courses

Tagliolini con vongole e fiori di zucca

Tagliolini with clams and courgette flowers



Paccheri con totani freschi

Paccheri with fresh squid



Secondi Piatti - main courses

Astice alla Catalana

Catalan lobster



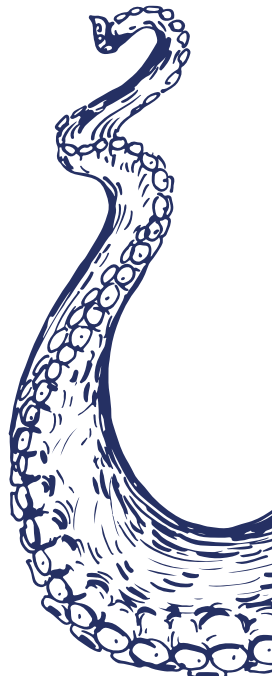
Frittura mista

Mixed platter of fried fish



50 €

a persona
vino escluso



Antipasti - starters

Ostriche fresche (cad.) ● 3 €

Oysters (each)



(*) Gamberi alla catalana ● 10 €

Catalan shrimp

(*) Misto Crudo di Mare ●● 18 €

Mixed raw seafood platter



(*) Gamberi rossi di Mazara (cad.) ● 3,5 €

Red shrimps raw

(*) Scamponi crudi (cad.) ● 3,5 €

Raw scampi

Impepata di cozze, rossa o bianca ● 12 €

Mussels in tomato sauce or in white wine sauce

(*) Carpaccio di Ricciola ● 15 €

Amberjack fish carpaccio



Capesante gratinate (cad.) ●● 3,5 €

Scallops au gratin (each)

Polpo con patate ● 15 €

Octopus whit potatoes

Cannolicchi gratinati ●● 10 €

Razor clams au gratin

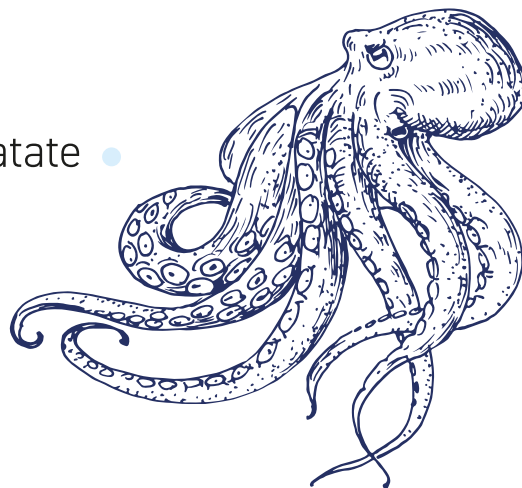


Polpo alla griglia ● 18 €

Grilled octopus

Guazzetto di moscardini con patate ● 18 €

Octopus stew with potatoes



Primi Piatti - first courses

Tagliatelle con aragostelle e zafferano ●●● 22 €

Tagliatelle with small lobster and saffron

(*) Tagliolini Gamberi rossi e fiori di zuccina ●●● 15 €

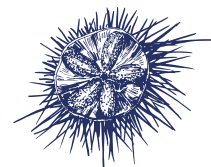
Tagliolini with red shrimps and zucchini flowers

Tagliolini alle vongole veraci e fiori di zuccina ●● 14 €

Tagliolini with clams and zucchini flowers

Spaghetti vongole e Bottarga ●● 16 €

Spaghetti with clams and Bottarga



Paccheri con moscardini freschi e peperoncino verde ●● 14 €

Paccheri with fresh octopus and green chili pepper

Spaghetti o Penne al granchio (per 2 persone) ●● 35 €

Spaghetti or Penne with crab (for 2 people)



Linguine all'Astice 1/2 ●● 25 €

Linguine with half a lobster in tomato sauce

Risotto al nero di seppia ● 15 €

Risotto with sepia black ink

Risotto scampi e fiori di zucca ● 15 €

Risotto with svampi e zucchini flowers



Spaghetti con ricci di mare freschi ●●● 18 €

Spaghetti with fresh sea urchins

(*) Spaghetti allo scoglio ●●● 18 €



Spaghetti with mix sea food

Spaghetti con scampi freschi ●● 18 €


Spaghetti with fresh scampi



Secondi piatti - main courses

- 1/2 Astice alla Catalana ●  25 €
Lobster in catalana style
- (* Misto di pesce alla griglia (pescato del giorno) ●● 18 €
Mix grilled seafood (catch of the day)
- Orata o Branzino al forno o acqua pazza (per 2 persone) ● 30 €
Baked sea Bream or sea Bass (for 2 person)
- Rombo con carciofi, patate e olive (per 2 persone) ● 40 €
Turbot with artichokes, potatoes and olives (for 2 person)
- (* Frittura mista ●●●● 17 €
Mixed platted of fried fish (catch of the day)
- (* Frittura di paranza ●●●●● 17 €
Mixed platted of fried fish (catch of the day)
- Granchio alla siciliana (pomodoro e olive) ● cad. 25 €
Sicialian crab (tomato and olives)
- (* Zuppa di pesce con crostini ●●● 18 €
Mix seafood soup in tomato sauce
- Ricciola alla griglia o alla siciliana ● 20 €
Grilled or Sicilian style Amberjack fish
- (* Tonno alla griglia o tartare ● 15 €
Grilled tuna or tuna tartare
- Pesce spada alla griglia o alla siciliana ● 18 €
Grilled or Sicilian style swordfish
- Tagliata di branzino con carciofi ●  18 €
Sliced sea bass with artichokes
- A richiesta: San Pietro, Dentice, Scorfano e Astice blu ●● 18 €
On request: San Pietro fish, Snapper, Redfish and Blue Lobster

Contorni - side dishes

Puntarelle o insalata mista di stagione <i>Chicory or Mixed seasonal salad</i>		7 €
Asparagi di mare <i>Sea asparagus</i>		7 €
Carciofi conditi a piacere <i>Artichokes seasoned to taste</i>		7 €
Fiori di zucca in pastella fritti ●● <i>Fried courgette flowers in batter</i>		6 €
Patate fritte o al forno <i>Fried or baked potatoes</i>		6 €

Dolci - dessert

Millefoglie ●●● <i>Napoleon cake</i>		5 €
Torta di mele fatta in casa ●●● <i>Homemade apple pie</i>		5 €
Tiramisù fatto in casa ●●● <i>Homemade tiramisù</i>		5 €
Semifreddo al torroncino affogato al caffè ●●● <i>Nougat semifreddo drowned in coffee</i>		5 €
Tartufo bianco ●●● <i>White chocolate ice cream</i>		5 €
Tartufo nero ●●● <i>Black chocolate ice cream</i>		5 €
Sorbetto fatto in casa ● <i>Homemade sorbet</i>		5 €

Caffetteria - Coffee bar

Caffè espresso	2 €
<i>Espresso coffee</i>	
Caffè Macchiato	2 €
<i>Macchiato coffee</i>	
Cappuccino	2 €
<i>Cappuccino</i>	

Bevande - beverage

Acqua gassata o naturale	3 €
<i>Still or sparkling water</i>	
Birra	4 €
<i>Beer</i>	
Bibite	3 €
<i>Soft drink</i>	
Amari (chiedi al personale)	3 €
<i>Digestifs (ask the staff)</i>	
Grappa (chiedi al personale)	4 €
<i>Schnapps (ask the staff)</i>	

Vino della casa - bianco o rosso house wine (white or red)

Bianco: Sasso Doro Cantina Antico Monastero 11,5 Vol

1 L - 10 € 1/2 L - 6 € 1/4 L - 4 €

Rosso: Bonarda dell'Oltrepò Pavase Cantina Nicolini 12,5 Vol:

1 L - 10 € 1/2 L - 6 € 1/4 L - 4 €

Pane e coperto

Service fee

2 €