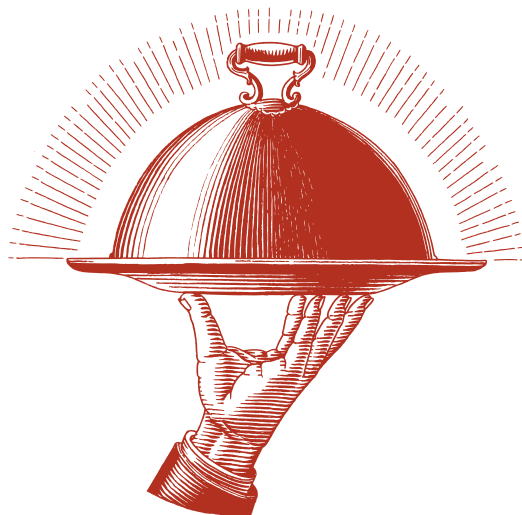


Le nostre proposte



La cucina “senza fuochi” è questo il filo conduttore della Trattoria All’Isola

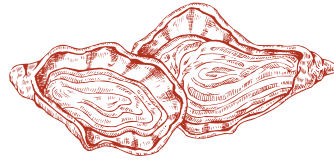
È innanzitutto una cucina che cerca di elaborare i cibi il meno possibile; a tale riguardo il menù comprende un’ampia gamma di crudità di pesce; non mancheranno varie tipologie di carpacci e tartare. Per chi non ama il “crudo”, il menù di pesce è integrato da piatti della cucina tradizionale locale e regionale.

LA NOSTRA LINEA

La filosofia della **”cucina senza fuochi”** si sviluppa su pietanze che non hanno bisogno di cottura e che quindi vanno esaltate per le loro peculiarità. L’alta qualità dei prodotti di base è l’essenzialità del concetto.

Per qualsiasi informazione su prodotti, sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Antipasti crudi di mare



riferimento allergeni	14	Ostriche	3,50 cad
	2	Vivo di scampi *	3,50 cad
	2	Vivo di gamberi rossi *	3,50 cad
	14	Vivo di canestrelli *	2,50 cad
	4	Carpaccio di salmone marinato	15,00
	4	Carpaccio di tonno marinato	15,00
	4	Carpaccio di branzino marinato	15,00
	4	Carpaccio di spada affumicato	15,00
	4/7	Tartare di salmone con burro al limone e capperi	15,00
	4	Tartare di tonno	15,00
4	Tartare di salmone affumicato e kiwi	15,00	

I prezzi, espressi in €, si intendono per persona

*Per alcune proposte di pesce vengono utilizzati prodotti surgelati – abbattuti a bordo**

I nostri piatti composti



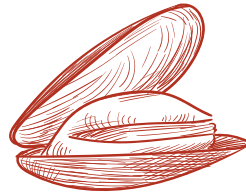
riferimento allergeni

2/14	PIATTO "ALL'ISOLA" VIVO DI MARE *	30,00
	<i>("tavolozza" di sapori: ostriche, scampi, gamberi rossi e canestrelli)</i>	
2/4/14	TUTTO CRUDO "ALL'ISOLA" *	50,00
	<i>comprende tutte le nostre proposte di crudo: ostriche, scampi, gamberi rossi, canestrelli, i carpacci, le tartare</i>	
2/10/14	PLATEAU ROYAL *	
	<i>Festival di conchiglie e crostacei su letto di ghiaccio con salse di accompagnamento</i>	
	<i>minimo 2 persone</i>	45,00 (per persona)
4	FANTASIA DI CARPACCI	25,00
	<i>Carpaccio di salmone marinato Carpaccio di tonno marinato Carpaccio di branzino marinato Carpaccio di spada affumicato Filetti di alici su carpaccio di arancia</i>	
4/7	TRIS DI TARTARE	25,00
	<i>Tartare di salmone con burro al limone e capperi Tartare di tonno Tartare di salmone affumicato e kiwi</i>	

I prezzi, espressi in €, si intendono per persona

*Per alcune proposte di pesce vengono utilizzati prodotti surgelati – abbattuti a bordo**

Antipasti cotti di mare



riferimento allergeni	4/7	Baccalà mantecato	12,00
	14	Impepata di cozze	12,00
	14	Polpo alla mediterranea *	15,00
	1/14	Gratinato misto (3 capesante e 5 canestrelli) *	17,00

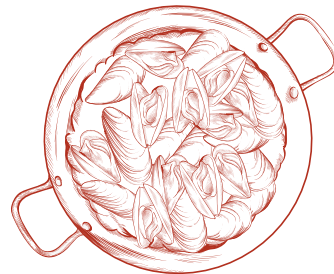
IL NOSTRO PIATTO COMPOSTO

1/2/4/7/14	PIATTO "ALL'ISOLA" COTTO DI MARE *	30,00
	(misto di antipasti del giorno)	

Esempio:

gamberi in saor,
mantecato,
polpo padellato alle erbe aromatiche,
capesante al forno
canestrelli al forno

Piatti su ordinazione



riferimento allergeni	14	Conchigliata mista	20,00
		Cozze, vongole lupini, fasolari, mussoli, murici (garusoli)	(per persona)
		min. 2 persone	

I prezzi, espressi in €, si intendono per persona

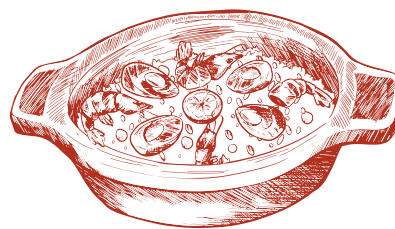
Per alcune proposte di pesce vengono utilizzati prodotti surgelati – abbattuti a bordo*

Primi piatti di mare



riferimento allergeni	14	Zuppa di fagioli e cozze	12,00
	1/14	Mezzi paccheri con calamari e ciliegino	15,00
	1/2/3	Gnocchi fatti in casa con polpa di granciporro	18,00
	1/2	Linguine con scampi in buzara (passata, soffritto, tabasco)	20,00

Piatti su ordinazione

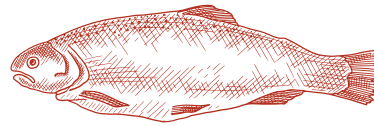


riferimento allergeni	2/4/14	Paella de marisco *	25,00 (per persona)
		min. 2 persone	

I prezzi, espressi in €, si intendono per persona

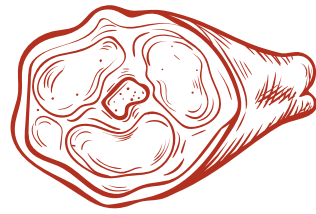
Per alcune proposte di pesce vengono utilizzati prodotti surgelati – abbattuti a bordo*

Secondi piatti di mare



riferimento allergeni	2	Scampi alla griglia *	7,50 all'etto
	2	Gamberoni alla griglia *	25,00
	4/8/11	Tagliata di tonno gratinata con frutta secca a guscio (pistacchi, pinoli, sesamo, nocciole, mandorle ...)	20,00
	2	Chele di granciporro padellate al rosmarino	18,00
	4	Trancio/filetto di pescato del giorno al forno	s.q.
Secondo disponibilità:			
		Orata ombrina	5,00 all'etto
		Branzino, dentice	5,50 all'etto
		Rombo	6,00 all'etto

Antipasti di terra



riferimento allergeni

7/9/10	Pinzimonio di verdure fresche	6,00
	Tagliere di prosciutto crudo "selezione" (secondo disponibilità)	15,00 all'etto

LA NOSTRA SPECIALITÀ

3/4/6/10	Tartare di manzo al carrello servita con crostini di pane caldo e burro	30,00
----------	--	-------

Altro

	Contorno cotto	5,00
	Contorno di stagione (radicchio di Treviso)	6,00
	Insalata mista	5,00

Dessert

riferimento allergeni

1/3/7/11	I nostri dolci	6,00
7	Gelato	6,00
	Frutta fresca di stagione	6,00

SERVIZIO E COPERTO	4,00
---------------------------	-------------

I prezzi, espressi in €, si intendono per persona
Per alcune proposte di pesce vengono utilizzati prodotti surgelati – abbattuti a bordo

La carta dei nostri Oli extra vergine d'oliva



Frantoio **JURCAN**

Provenienza: Porec - Istria / Croazia

Blend: bianchera, pendolino, leccino

Frantoio **MARFUGA - DOP UMBRIA - "NOVELLO"**

Provenienza: Campello sul Clitunno (PG) - Umbria

Blend: moraiolo, frantoio, leccino NON FILTRATO

Frantoio **MARFUGA - DOP UMBRIA - "RISERVA"**

Provenienza: Campello sul Clitunno (PG) - Umbria

Blend: moraiolo e frantoio

Frantoio **OLEARIA CALDERA - SOLO CASALIVA**

Provenienza: Manerba del Garda (BS) - Lombardia

Monocultivar: casaliva

Frantoio **CERAUDO - EVO BIO**

Provenienza: Strongoli - Calabria

Monocultivar: carolea

EVOOTECA[®]
GUSTO MONOVARIETALE



4 OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA MONOVARIETALI ITALIANI
PER 4 TIPOLOGIE DI CIBO

