



Il nostro menù



Il ristorante L'Isola del Tesoro nasce nel 1987, e dal gennaio 2000 viene rilevato dalla famiglia Tola.

Ubicato nel centro di Milano, a due passi dal Duomo, è diventato un punto di riferimento per la città grazie alle specialità di carne e pesce, che richiamano alla cucina sarda e non solo.

Potrete gustare dei buonissimi primi piatti: culurgiones, malloreddus e ravioli; ma il punto forte è senza dubbio il maialetto cotto al forno, accompagnato da pane carasau e pinzimonio.

Famoso ristoro dei tifosi del Cagliari (Cagliari Club Milano), è frequentato da una clientela affezionata e internazionale, compresi tanti vip dello sport e dello spettacolo.



L'Isola del Tesoro
(La Viadana Srl)

Ristorante, Pizzeria, Grill

Via Ludovico da Viadana, 2
FERMATA METRO *MISSORI*
Milano I Lombardia I Italia

Wi-Fi

Username : FASTWEB-91CC23
Password : JRPK9K6WYN

TEL. +39 02 5830 7003

📱 ISOLA.DEL.TESORO
📘 @isoladeltesoromilano

E-mail: info@isoladeltesoromilano.net



Ai sensi del REG. (CE) n.1169/11

Vi informiamo che in questo esercizio vengono utilizzati ingredienti che, per loro natura, sono ritenuti allergizzanti (citati nell'Allegato II del Regolamento succitato):

- Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- Frutto a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Lupini e prodotti a base di Lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per quanto riguarda i prodotti composti (semilavorati o prodotti finiti acquistati tal quali che possono essere utilizzati nelle preparazioni) si fa riferimento agli ingredienti riportati sull'etichetta originale che viene comunque mantenuta fino al consumo anche ai fini della rintracciabilità dei prodotti.

Il Nostro personale è a Vostra completa disposizione per informazioni in merito ad ogni singola pietanza servita nel Nostro ristorante.

Grazie!



Antipasti di Terra e di Mare

Tagliere di salumi misti (per due)	€ 20,00
Prosciutto toscano al coltello con focaccina bianca al rosmarino	€ 13,00
Bresaola con rucola e scaglie di grana	€ 13,00
Salsiccia sarda con noci di pecorino e olive verdi	€ 15,00
Caprese (mozzarella di bufala e pomodoro)	€ 15,00
Zuppa di cozze e vongole	€ 14,00
Insalata di piovra con patate	€ 16,00
Insalata di mare calda alla catalana	€ 15,00
Antipasto Isola (misto pesce)	€ 16,00

Primi piatti di Terra e di Mare

Culurgiones ripieni di patate, zafferano, menta con ragù e funghi porcini	€ 16,00
Culurgiones burro e salvia	€ 13,00
Ravioli sardi ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro e pecorino	€ 12,00
Risotto ai funghi porcini	€ 13,00
Pappardelle fresche alla bolognese (ragù, pomodoro)	€ 12,00
Spaghetti alla carbonara (pancetta, pecorino, uova)	€ 12,00
Fregola sarda ai frutti di mare	€ 16,00
Ravioli neri di branzino con gamberi, pesto, panna	€ 16,00
Paccheri del pescatore sardo (bottarga, tonno, ciuffetti di calamari)	€ 16,00
Spaghetti ai tre orgasmi (vongole, bottarga, riccio di mare)	€ 22,00
Spaghetti al cartoccio per due (misto pesce)	€ 34,00
Linguine all'astice	€ 24,00



Secondi piatti di Terra e di Mare

Cotoletta milano con patate fritte	€ 19,00
Scaloppina ai funghi porcini	€ 19,00
Pecorino alla griglia con verdure	€ 14,00
Fiorentina per due	€ 60,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 28,00
Branzino o orata al sale	€ 20,00
Calamaretti alla griglia con verdure	€ 20,00
Spiedino di calamari e gamberi gratinato al forno	€ 19,00
Fritto isola (calamari, gamberetti, gamberone, zucchine)*	€ 19,00
Misto griglia di pesce	€ 25,00

Contorni

Insalata mista di stagione	€ 5,00
Patate fresche fritte	€ 5,00
Spinaci a piacere	€ 5,00
Verdure miste alla griglia	€ 6,00

Insalatone

Grotta azzurra (Insalata mista di stagione, pomodori, carote, patate, surimi, tonno, polipo, gamberetti)	€ 12,00
Coccodè (Insalata mista di stagione, pomodori, carote, mais, uova, pollo)	€ 12,00

Carpacci

Carpaccio di manzo caldo con scamorza e trevisana	€ 13,00
Carpaccio di manzo freddo con scaglie di grana e rucola	€ 13,00

* Prodotto Congelato



Dolce e Frutta

Dolci di nostra produzione	€ 6,00
Coppa mista di gelato	€ 6,00
Sorbetto al limone e vodka, fragola e mirto, mela verde e calvados	€ 6,00
Gelato affogato liquore	€ 7,00
Meringa con cioccolato	€ 6,00
Tartufo nero o semifreddo al torroncino affogato al caffè	€ 6,00
Ananas	€ 6,00
Fragole	€ 6,00
Macedonia	€ 5,00
Misto Bosco	€ 8,00

Acqua, Vino, Bevande, Liquori

Acqua minerale 45 cl	€ 2,00
Acqua minerale 75 cl.	€ 3,00
Bibite in lattina	€ 3,50
Birra alla spina media	€ 5,00
Birra alla spina piccola	€ 3,50
Birra in bottiglia 33 cl.	€ 5,00
1/4 di vino bianco o rosso della casa	€ 3,50
1/2 di vino bianco o rosso della casa	€ 7,00
Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Tè o Camomilla	€ 4,00
Grappe	€ 6,00 / 12,00
Liquori esteri	€ 6,00
Liquori nazionali	€ 6,00
Whisky	€ 8,00 / 12,00
Coperto	€ 2,50



Pizze tradizionali

Buba gump (pomodoro, mozzarella, rucola, gamberi)	€ 11,00
Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 10,00
Calzone (pomodoro, mozzarella, cotto)	€ 8,50
Campagnola (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata)	€ 8,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, origano, acciughe)	€ 8,50
Fiamma (mozzarella, gorgonzola, pomodoro fresco)	€ 8,00
Isola del tesoro (rucola, mozzarella, trevisana)	€ 8,00
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 7,50
Marinara (pomodoro, aglio, origano, basilico)	€ 6,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8,50
Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	€ 8,00
Pesto (mozzarella, pesto)	€ 8,50
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 8,50
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, grana, Emmental)	€ 8,00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive)	€ 8,50
Regina (pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto)	€ 8,50



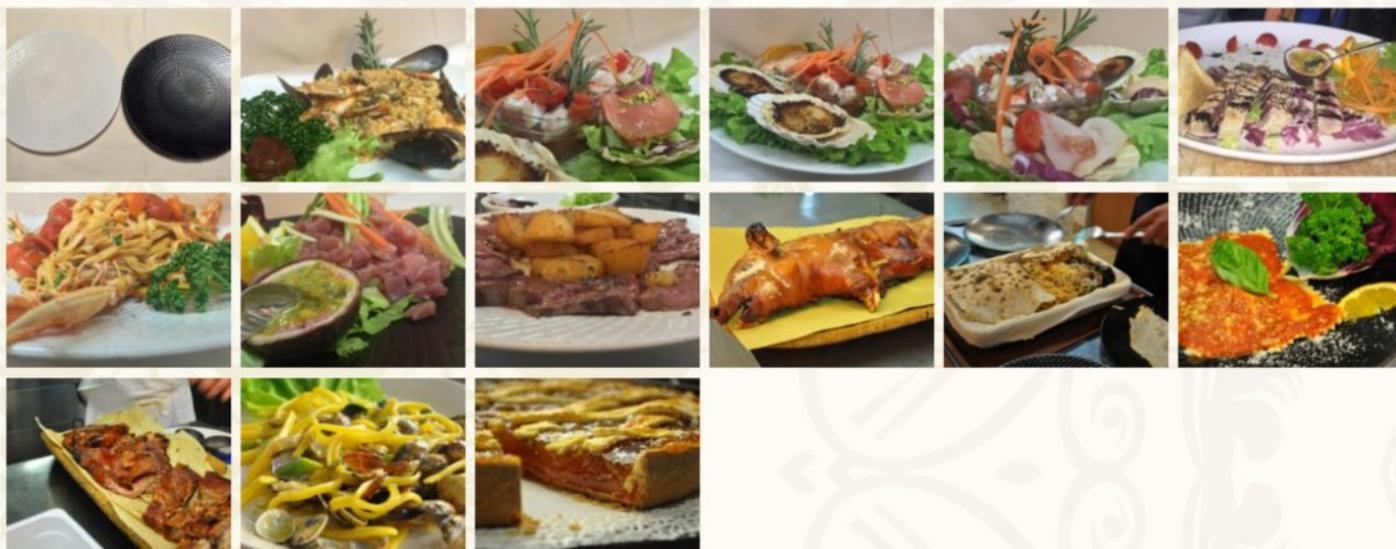
Romana (pomodoro, mozzarella, trevisana, pancetta)	€ 8,50
Salame (pomodoro, mozzarella, salsiccia calabra)	€ 8,00
Siciliana (pomodoro, origano, olive, capperi)	€ 7,50
Smoky (pomodoro, mozzarella, scamorza, salame)	€ 8,50
Spike (pomodoro, mozzarella, funghi, scamorza)	€ 8,50
Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 8,50
Tronchetto dei sapori (ripieno di scamorza e pomodoro, guarnito con rucola, pomodorini e scaglie di grana)	€ 8,50
Pizza sarda (pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, pecorino)	€ 12,00
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 8,00

Calzoni e pizze sfiziose

Calzone Desire (lattuga, pomodoro fresco, mozzarella, crudo)	€ 10,00
Desire royal (rucola, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, crudo)	€ 13,00
Sfilatino mangia e taci (ripieno di mozzarella e funghi champignon e guarnito con rucola, prosciutto crudo, pomodorini e scaglie di grana)	€ 11,00
Focaccia con bresaola, lattuga e grana	€ 12,00
Focaccia con crudo di parma o speck	€ 12,00
Scogliera (pomodoro, frutti di mare)	€ 11,00



Le Nostre Creazioni



Menù



L'Isola del Tesoro
(La Viadana Srl)

Ristorante, Pizzeria, Grill

Via Ludovico da Viadana, 2
FERMATA METRO MISSORI
Milano | Lombardia | Italia

TEL. +39 02 5830 7003

📱 ISOLA.DEL.TESORO

📘 @isoladeltesoromilano

E-mail: info@isoladeltesoro.net