
Island
DINNER MUSIC CAFÉ

MENÙ

APERITIVI

TAGLIERI

SMALL PER 1 PERSONA	**9.00**
MEDIUM PER 2 PERSONE	**17.00**
LARGE PER 4 PERSONE	**30.00**
FAMILY PER MAX 8 PERSONE	**45.00**

“SALUMI E FORMAGGI E’…”











*Possono contenere allergeni, vedi pagina allergaeni

MENÙ

ANTIPASTI

MARE

* 4 **SPADA MARINATO con** 13.00
Finocchio e pompelmo

** * 3-4-10-12 **GAMBERO IN CAMICIA con** 14.50
Bacon scottato salsa brandy e miele

TERRA

* 7-12 **CARNE CRUDA con** 14,50
Carciofi sardi saltati in padella grana e balsamico

* 3-4 **VITELLO TONNATO con** 14.00
Fiori di cappero e scorza di lime

* 3-7 **FLAN DI VERDURE con** 10.50
Verdure di staggione e crema di
Formaggio d' alpeggio

PIATTO VEGETARIANO 14.00

PRIMI

MARE

** - * 1-3-4-7 **RAVIOLONI RIPIENI DI GAMBERI E RICOTTA con** 19.00
pomodorini e melanzane fritte

** - * 1-2-14 **LINGUINE ALLO SCOGLIO** 18.50

TERRA

* 1-7-12 **GNOCCHI DI PATATE con** 16.50
Gorgonzola salsiccia e porro

* 7-8-9-12 **RISOTTO AL CASTELMAGNO con** 17.50
Goccie di barbabietola e nocciole

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

SECONDI

MARE

FRITTURA ISLAND 22.50
** - * 1-2-14 Gamberoni - Calamari – Ciuffetti – Alici
con contorno a piacere

** - * 14 **SEPPIE SCOTTATE CON CREMA DI PISELLI** 16.50

** - * 4 **SPADA ALLA GRIGLIA con contorna a piacere** 22.50

TERRA

TAGLIATA DI FASSONA classica 19.50

* 7 **TAGLIATA DI FASSONA primavera** 20.50
Pomodorini rucola e grana

TAGLIATA DI FASSONA bacon e cipolla caramellata 21.50

* 1-9-12 **FARAONA AL PROFUMO DI BRANDY** 17.50

CONTORNI

VERDURE ALLA PIASTRA	7.00
INSALATA DI STAGIONE MISTA	6.00
PATATE AL FORNO	6.00
PATATINE FRITTE	6.00

MENU' BIMBI

Primo
Secondo
Contorno 12.00
Acqua

HAMBURGHER,PATATINE, BIBITA 12.00

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

PIZZE TRADIZIONALI

* 1 **MARINARA (6,00 €)**
Pomodoro, origano, olio all' aglio, basilico

* 1-7 **BUFALA (10,00 €)**
Pomodoro, bufala d.o.p. basilico

* 1-7 **MARGHERITA (7,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, olio, basilico

* 1-7-12 **PROSCIUTTO (8,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio, basilico

* 1-7 **DIAVOLA (8,50 €)**
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio, basilico

* 1-7 **WURSTEL (8,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, wurstel, olio, basilico

* 1-7 **JUNIOR (9,00 €)**
Pomodoro, fiordi latte, wurstel, patatine fritte, olio, basilico

* 1-7-12 **4 STAGIONI (9,50 €)**
Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, olio, basilico

* 1-7 **4 FORMAGGI (9,00 €)**
Fior di latte, fontina d.o.p. gorgonzola d.o.p. perla nera, olio, basilico

* 1-7-12 **BOSCAIOLA (9,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, olio, basilico

* 1-7-12 **VALDOSTANA (9,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, fontina d.o.p. prosciutto cotto, olio, basilico

* 1-3-7-12 **BISMARK (9,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, uovo, olio, basilico

* 1-7 **NAPOLETANA (9,50 €)**
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olio, origano, basilico

* 1-7 **SPECK E BRIE (9,00 €)**
Fior di latte, speck, brie, olio, basilico

* 1-7 **GORGO E PERE (9,50 €)**
Fior di latte, gorgonzola d.o.p. pere, olio, basilico

* 1-7 **GORGO E CIPOLLA (9,50 €)**
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola d.0.p. cipolla, olio, basilico

* 1-4-7 **TONNO E CIPOLLA (10,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, olio, basilico

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

PIZZE TRADIZIONALI

* 1-7-12 **CAPRICCIOSA (10,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, salamino piccante, olio, basilico

* 1-7 **BURRATA (9,50 €)**
Pomodoro, burrata d.o.p. origano, olio, basilico

* 1-7 **VEGETARIANA (9,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine grigliate, peperoni, olive taggiasche, origano, olio, basilico

* 1-7-12 **SALSICCIA E FRIARIELLI (9,50 €)**
Fior di latte, friarielli, salsiccia napoletana, perla nera, olio, basilico

* 1-7 **GENOVA (9,00 €)**
Fior di latte, patate e fagiolini al vapore, pesto, olio, basilico

* 1-7 **ITALIA (9,50 €)**
Fior di latte, datterino rosso, stracchino, rucola, olio, basilico

* 1-7 **CORNICIONE (9,50 €)**
Pomodoro, fior di latte, ricotta, pepe, origano, olio, basilico

* 1-7 **LUNA CRESCENTE (12,00)**
Prosciutto crudo, rucola, pomodorini, olive taggiasche, scaglie di grana, burrata, olio, origano, basilico

* 1-7-12-3 **CARBONARA (11,50 €)**
Mozzarella, guanciale croccante, uova, pecorino, pepe, olio, basilico

PIZZE GOURMET

* 1-7-8 **BRONTE (11,50 €)**
Fior di latte, burrata d.o.p. mortadella bologna, granella di pistachio di bronte d.o.p. Scorza di Limone, olio, basilico

* 1-7-12 **PORCINELLA (12,00 €)**
Fior di latte, porcini, salsiccia napoletana, olio all' aglio, prezzemolo,

* 1-7-12 **PARMIGIANA "POP" (12,50 €)**
Pom, fior di latte, melanzane fritte, perla nera, prosciutto cotto, cialda di grana croccante, olio, basilico

* 1-7 **SPADA DEL MARE (13,00 €)**
Datterino rosso, olive taggiasche, pesce spada, olio all' aglio, prezzemolo, pepe

** _ * 1-7-12 **ISLAND (15,00 €)**
QUANDO IL MARE INCONTRA LA MONTAGNA…
Nel ripieno montuoso: mozzarella, pomodoro, prosciutto funghi.
Nel mare: mozzarella blu, pomodorini datterini, vongole, capesante, moscardini, gamberi, scampi, olio evo, prezzemolo

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

FOCACCE

* 1-7 **ESTIVA (8,50 €)**
Datterino rosso, olive taggiasche, bufala dop, olio, origano

* 1 **SEMPLICE – (5,00 €)**
olio, origano

* 1 **LARDO (6,50 €)**
Lardo, origano, olio

* 1-7 **GOLOSA (8,50 €)**
Fontina dop, brie, gorgo, miele d'acacia

* 1-7-12 **VESUVIO (13,00 €)**
Burrata d.o.p. crudo di parma, datterino rosso, rucola, grana Padano d.o.p. salsiccia napoletana, friarielli, olio, origano

* 1 **ALLA NUTELLA (6,50 €)**

CALZONI

* 1-7-12 **CLASSICO (8,00 €)**
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio, basilico

* 1-7 **NAPOLETANO (9,50 €)**
Firo di latte, salamino picante, friarielli, ricotta, pepe, olio, basilico

PANUOZZI

* 1-7-12 **ZOZZONE (9,00 €)**
Salsiccia, gorgonzola d.o.p. cipolla, peperoni, maionese

* 1-7-12 **PANUOZZA "POP" (9,00 €)**
Salsiccia napoletana, friarielli, perla nera

PER PIZZA AL TEGAMINO AGGIUNTA DI 1,50 €

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

HAMBURGHER



* 1-12

ISLAND €17,50

Pane bianco

Hamburger 250g

di vitello 70% suino 30% Insalata, Pomodoro, Formaggio, Becon croccante, Cipolle Tropea caramellate, Salsa barbecue



* 1-12

INFERNO €16,50

Pane bianco

Hamburger 250g

70 % vitello 30 % suino, Cipolla di Tropea caramellata, N'duja, Pomodorini secchi, Peperoncino



* 1-3-7-10

CHICCHIRICHI' €15,00

Pane bianco

Cotoletta di pollo, Insalata, Pomodoro, Formaggio, Salsa al pepe nero

** I prodotti contrassegnati con 2 asterisco sono surgelati/congelati all' origine oppure prodotto sottoposto a congelamento/abbattimento rapido in loco

* Iprodotti contrassegnati con 1 asterisco e numeri di riferimento possono contenere allergeni vedi lista allergeni

BEVANDE

BIRRA IN BOTTIGLIA

BIRRA HEINEKEN(€ 5.00)

BIRRA MANABREA(€ 5.00)

BIRRA ANALCOLICA(€ 5.00)

BIRRA ALLA SPINA

GRIMBERGEN BLONDE PICCOLA € 4.00 MEDIA € 6.00)

GRIMBERGEN TRIPLE 8,5° PICCOLA € 5.00 MEDIA € 7.00)

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE PICCOLA € 4.00 MEDIA € 6.00)

GRIMBERGEN BLANCHE PICCOLA € 4.00 MEDIA € 6.00)

ACQUA MINERALE (33CL- €1,50 /0,75CL - € 3)

COCA COLA € 4

ARANCIATA € 4

CAFFE' €1,50

CAFFE' DECAFFEINATO €1,70

CAFFE' D'ORZO € 1,70

CAFFE' CORRETTO € 2

MAROCCHINO CLASSICO € 2

MAROCCHINO CON NUTELLA € 3

CAFFE' SHEKERATO € 3,5

AMARI € 4

WHISKY € 7

COGNAC € 7

COPERTO € 2,5

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON	**€ 350,00**
VEUVE CLICQUOT	**€ 180,00**
MOET & CHANDON	**€ 150,00**

SPUMANTI MILLESIMATI

ESPRESSIONE NOIRE Alta Langa DOCG-Cocchi	**€ 45,00**
ESPRESSIONE BIANC Alta Langa DOCG-Cocchi	**€ 45,00**
CA' ERNESTO	**€ 20,00**
RADISE	**€ 25,00**

VINI BIANCHI

FALANGHINA Fattoria Pagano Campania igt	**€ 22,00**
GRECO DI TUFO Fattoria Pagano Campania DOCG	**€ 21,00**
ROERO ARNEIS MASUCCO DOCG	**€ 15,00**
GERWRZTRAMINER DOCG	**€ 30,00**

VINI ROSE'

LA STELLA MASUCCO LANGHE DOCG	**€ 18,00**
LIDO DOCG	**€ 25,00**

VINI ROSSI

PIEMONTE BARBERA	**€ 15,00**
BARBERA D'ALBA MASSUCCO DOCG	**€ 15,00**
RUCHE' di Castagnole Monferrato DOCG BAVA	**€ 19,00**
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOCG	**€ 33,00**
ROSINGANA Piemonte DOC di Albarossa BAVA	**€ 19,00**
SERRE SAN PIETRO Monferrato DOC Nebbiolo Superiore BAVA	**€ 19,00**
DONNA FUGATA Sicilia DOC Nero D'Avola	**€ 26,00**
LIBERA BARBERA D'Asti DOCG BAVA	**€ 16,00**
BONARDA Oltre Po' Pavese fizzante DOC	**€ 25,00**
PIANO ALTO NIZZA DOCG BAVA	**€ 21,00**
BAROLO SCARLONE DOCG BAVA	**€ 44,00**

VINI DOLCI

ZIBIBBO TERRE SICILIANA AGL	**€ 44,00**

VINI A CALICE

CA'ERNESTO	**€ 5,00**
RADISE	**€ 5,00**
LIDO DOCG ROSE'	**€ 6,00**
LIBERA BARBERA D'Asti DOCG BAVA	**€ 5,00**

LISTA ALLERGENI

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25/10/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O ILORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO(1);

B) MALTO DESTRINE A BASE DI GRANO (1);

C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;

D) CEREALI UTILIZZATI PER LAFABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L' ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI .

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;

B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E 306), TOCOFEROLO D - ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D - ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D - ALFANATURALE A BASE DI SOIA;

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI E STERI A BASE DI SOIA;

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L' ALCOLETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;

B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNISL.), NOCCIOLE (CORYLU SAVELLANA), NOCI (JUGLANSREGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDI UMOCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYAILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIAVERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LAFABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L' ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KGO10MG/LITRO INTERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI ALCONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1) E I PRODOTTI DERIVATI NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL' UTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.