isola
ristorante
Milano

Menù

Tartare di scampo e radici

(F, CR, SO2)

Linguine alle vongole e bottarga

(F, ML, CR, SO2, G)

Calice di Ca' del Bosco

70 € per persona

LA Vendemmia 2025 16th edition

MONTENAPOLEONE DISTRICT of lifestyle

Il nostro pesce proviene da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente.
G – Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E – Uovo e derivati | S – Soia e derivati | SE – Sesamo | M – Senape | C- Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR – Crostacei | SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | PL - Lupini | GF - Senza Glutine

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti sono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa per garantire la sicurezza alimentare ai sensi del Reg Ce 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei prodotti in offerta. E' a disposizione un libro allergeni per l'eventuale consultazione. Per come sono strutturati i locali di preparazione di alimenti e bevande non si esclude la presenza di uno o più allergeni. "Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".

isola
ristorante
Milano

Menu

Langoustine tartare with roots

(F, CR, SO2)

Linguine with clams and bottarga

(F, ML, CR, SO2, G)

Glass of Ca' del Bosco

70 € per person

LA Vendemmia 2025
16th edition

MONTENAPOLEONE DISTRICT
of lifestyle

Our fish comes from sustainable sources, ensuring freshness and respect for the environment
G – Gluten | | D -Dairy products | N - Contains nuts | A – Peanuts| V - Vegetarian | VG - Vegan | E – Egg and derivatives | S – Soya and derivatives | SE – Sesame | M – Mustard
C- Celery | ML - Molluscs | F - Fish | CR – Crustaceans | SO2 - Sulfur Dioxide and Sulphites |LP - Lupins | GF - Gluten Free

Dishes or ingredients marked with " * " are frozen or deep-frozen at the origin by the producer. Semi-processed ingredients used in the preparation of dishes are subjected to rapid chilling to ensure food safety in compliance with Reg. CE 852/04. Our staff is available to provide information regarding the composition of the products on offer. An allergen booklet is available for consultation. Due to the structure of our food and beverage preparation areas, we cannot guarantee the absence of one or more allergens. "To protect consumer health, seafood products served raw or nearly raw at this establishment (e.g., raw, marinated, smoked) are subjected to rapid freezing for sanitary purposes, in compliance with Reg. CE 853/04 and the Ministry of Health Circular of 17/02/2011."