

# L'ISOLA DEI SAPORI

Degustazione e vendita prodotti tipici

## Menù italiano

## I NOSTRI TAGLIERI E PIATTI FREDDI



### Tagliere di salumi

Salame di Monte Isola, pancetta, coppa e lonzino

€16,00

### Tagliere di formaggi (2,6)

Selezione di formaggi del territorio con confettura

€21,00

### Tagliere misto (2,6)

Selezione di salumi e formaggi del territorio con confettura

€25,00

€37,00

### Caprese (6)

Pomodoro, mozzarella e olio al basilico

€11,00

### Bresaola (6)

Con rucola, scaglie di Gran Tonale e olio EVO di Monte Isola

€10,00

### Bruschetta (1)

Con olio EVO di Monte Isola

€8,00

## DELIZIE IN FORNO - FOCACCE GOURMET

### Focaccia del pescatore 🐟 (1,3,5,6,7,8)

Stracciatella e filetto di sardina essiccata

€16,00

### Focaccia Monte Isola (1,5,6,7,8)

Culatta, burrata e olio EVO di Monte Isola

€16,00

### Focaccia vegetariana (1,5,6,7,8)

Stracciatella e pomodorini secchi

€13,00

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

### Sardine essiccate di Monte Isola 🐟 (3)

Con polenta alla griglia

€13,00

### Misto di pesce essiccato di Monte Isola 🐟 (3)

Con polenta alla griglia

€18,00

€28,00

### "Migole"

Impasto del salame di Monte Isola con polenta alla griglia

€15,00

€22,00

### Formaggio fuso (2,6)

Con polenta alla griglia

€12,00

## CONTORNI

### Insalatona del giorno (a seconda della stagione)

€10,00

### Giardiniera (10)

€4,00

## DOLCI

<b>Gelato artigianale</b> (1,2,6,7)	€5,00
<b>Gelato artigianale</b> (1,2,6,7) Con liquore locale all'amarena	€6,50

## EXTRA

<b>Pane</b> (1,6,7)	€1,20
<b>Marmellata</b>	€3,00

## BEVANDE E CAFFETTERIA

<b>Acqua</b> 0,75 naturale o gasata	€3,00
<b>Bibite</b> (coca, the limone o pesca, lemon soda, arancia amara, fanta, sprite, chinotto)	€3,00
<b>Caffè</b> espresso	€1,50
<b>Caffè</b> espresso macchiato	€1,70
<b>Caffè</b> espresso corretto	€2,00
<b>Caffè</b> orzo/ginseng	€2,00
<b>Cappuccino</b>	€2,50
<b>Latte macchiato</b>	€2,80

## BIRRE ALLA SPINA

<b>Birra bionda</b> classica piccola (1)	€4,00
<b>Birra bionda</b> classica media (1)	€5,00
<b>Birra artigianale Badef</b> piccola (1) (bionda, rossa, al farro)	€5,50
<b>Birra artigianale Badef</b> media (1) (bionda, rossa, al farro)	€7,50

## VINI AL CALICE

<b>Franciacorta</b> Brut	€6,00
<b>Franciacorta</b> Satèn	€7,00
<b>Franciacorta</b> Rosé Brut	€7,00
<b>Franciacorta</b> Extra Brut	€7,50
<b>Franciacorta</b> Dosaggio Zero	€8,50
<b>Curtefranca</b> bianco/rosso	€5,00

## BIRRA BADEF IN BOTTIGLIA - 50CL

<b>Bionda</b> (1)	€7,50
<b>Rossa</b> (1)	€7,50
<b>Bianca</b> (1)	€7,50
<b>Farro</b> (1)	€7,50
<b>I.P.A.</b> (1)	€7,50
<b>5 cereali</b> (1)	€7,50
<b>Ambrata</b> (1)	€7,50
<b>Weizen</b> (1)	€7,50
<b>Nera</b> (1)	€7,50
<b>Miele</b> (1)	€7,50
<b>Grano saraceno</b>	€7,50

Coperto €2,00

## APERITIVI

<b>Spritz</b> Aperol/Campari/misto	€7,00
<b>Spritz</b> limoncello	€7,00
<b>Americano</b>	€8,00
<b>Negroni</b>	€8,00
<b>Negroni</b> sbagliato	€8,00
<b>Analcolico</b> alla frutta	€6,50
<b>Crodino/Sanbittèr</b>	€4,00
<b>Sanbittèr</b> passion fruit	€4,50

## SELEZIONE DI GIN

<b>Gin Naèt</b> - Monte Isola	€12,00
<b>Nordés</b> - Spagna	€12,00
<b>Hendrick's</b> - Scozia	€12,00
<b>Cubical</b> - Spagna	€12,00
<b>Malfy</b> limone/pompelmo - Italia	€12,00
<b>Roku</b> - Giappone	€12,00

L'Isola dei Sapori nasce per portare in tavola i sapori autentici della storia montisolana con una forte attenzione alla qualità dei prodotti e alla valorizzazione di quello che ci circonda: il lago.

La nostra famiglia si impegna da generazioni nell'attività della pesca e nella raccolta di olive usando metodi artigianali che ricordano l'arte di un tempo.

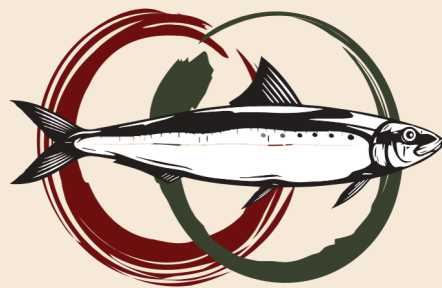


lisoladeisapori\_



L'isola dei sapori Montelsola

Località Peschiera Maraglio 149, Monte Isola



# L'ISOLA DEI SAPORI

Degustazione e vendita prodotti tipici

## English Menu

## OUR BOARDS AND COLD DISHES



### Cold cuts tasting

Monte Isola's salami, bacon, pork neck and lonzino

€16,00

### Cheeses tasting (2,6)

Selection of local cheeses with jam

€21,00

### Cold cuts and cheeses tasting (2,6)

Tasting of local cold cuts and cheeses with jam

€25,00

€37,00

### Caprese (6)

Tomato, mozzarella and basil oil

€11,00

### Bresaola (6)

With rocket, Gran Tonale shavings and Monte Isola extra virgin olive oil

€10,00

### Bruschetta (1)

With Monte Isola extra virgin olive oil

€8,00

## BAKED DELIGHTS - GOURMET FOCACCIAS

### Fisherman's focaccia 🐟 (1,3,5,6,7,8)

Stracciatella and dried lake "sardine"

€16,00

### Monte Isola's focaccia (1,5,6,7,8)

Culatella (cured meat), burrata and Monte Isola extra virgin olive oil

€16,00

### Vegetarian focaccia (1,5,6,7,8)

Stracciatella and semi-dry tomatoes

€13,00

## THE TASTE OF TRADITION

### Monte Isola's dried lake "sardine" 🐟 (3)

Served with toasted polenta

€13,00

### Tasting of typical Monte Isola's dried lake fish 🐟 (3)

Dried "sardine", whitefish, chub and trout served with toasted polenta

€18,00

€28,00

### "Migole"

Grilled Monte Isola's salami dough served with toasted polenta

€15,00

€22,00

### Melted cheese (2,6)

Served with toasted polenta

€12,00

## SIDE DISHES

### Salad of the day (depending on season)

€10,00

### Vegetable giardiniera (10)

€4,00

## SWEETS

<b>Artisanal gelato</b> (1,2,6,7)	€5,00
<b>Artisanal gelato</b> (1,2,6,7) Served with local black cherry liqueur	€6,50

## EXTRA

<b>Bread</b> (1,6,7)	€1,20
<b>Local jam</b>	€3,00

## DRINKS AND CAFFÈ

<b>Water</b> 0,75 still or sparkling	€3,00
<b>Soft drinks</b> (cola, lemon or peach tea, lemon soda, "arancia amara", fanta, sprite, "chinotto")	€3,00
<b>Caffè</b> espresso	€1,50
<b>Caffè</b> espresso macchiato	€1,70
<b>Caffè</b> espresso corretto	€2,00
<b>Caffè</b> orzo/ginseng	€2,00
<b>Cappuccino</b>	€2,50
<b>Latte macchiato</b>	€2,80

## DRAUGHT BEERS

<b>Lager beer</b> classic small (1)	€4,00
<b>Lager beer</b> classic medium (1)	€5,00
<b>Badef artisanal beer</b> small (1) (lager, red ale, spelt)	€5,50
<b>Badef artisanal beer</b> medium (1) (lager, red ale, spelt)	€7,50

## WINES BY THE GLASS

<b>Franciacorta</b> Brut	€6,00
<b>Franciacorta</b> Satèn	€7,00
<b>Franciacorta</b> Rosé Brut	€7,00
<b>Franciacorta</b> Extra Brut	€7,50
<b>Franciacorta</b> Dosaggio Zero	€8,50
<b>Curtefranca</b> white/red	€5,00

## BOTTLED BADEF ARTISANAL BEER - 50CL

<b>Lager</b> (1)	€7,50
<b>Red ale</b> (1)	€7,50
<b>Blanche</b> (1)	€7,50
<b>Spelt</b> (1)	€7,50
<b>I.P.A.</b> (1)	€7,50
<b>5 cereals</b> (1)	€7,50
<b>Amber ale</b> (1)	€7,50
<b>Weizen</b> (1)	€7,50
<b>Stout</b> (1)	€7,50
<b>Honey</b> (1)	€7,50
<b>Buckwheat</b>	€7,50

Cover €2,00

## APERITIF

<b>Spritz</b> Aperol/Campari/mixed	€7,00
<b>Spritz</b> limoncello	€7,00
<b>Americano</b>	€8,00
<b>Negroni</b>	€8,00
<b>Negroni</b> sbagliato	€8,00
<b>Soft</b> fruit cocktail	€6,50
<b>Crodino/Sanbittèr</b>	€4,00
<b>Sanbittèr</b> passion fruit	€4,50

## GIN SELECTION

<b>Gin Naèt</b> - Monte Isola	€12,00
<b>Nordés</b> - Spain	€12,00
<b>Hendrick's</b> - Scotland	€12,00
<b>Cubical</b> - Spain	€12,00
<b>Malfy</b> lemon/grapefruit - Italy	€12,00
<b>Roku</b> - Japan	€12,00

L'Isola dei Saporì was created to bring to the table the authentic flavours of Montisola's history with a strong focus on product quality and the enhancement of what surrounds us: the lake.

Our family has been engaged for generations in the activity of fishing and olive harvesting using artisanal methods reminiscent of the art of ancestral times.



isoladeisapori\_



L'isola dei sapori Montisola

Località Peschiera Maraglio 149, Monte Isola