

IL CORMORANO
ISOLA

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

seguici su / follow us



Il Cormorano

La nostra storia, la nostra cucina

Nel cuore pulsante di Milano, Il Cormorano nasce nel 1977 in Piazza XXV Aprile. Fin dall'inizio, il nostro ristorante è stato un crocevia di incontri, un luogo dove artisti, lettori e appassionati del buon cibo si ritrovavano per condividere sapori e racconti.

Oggi, a due passi dall'Arco della Pace, continuiamo la nostra tradizione con uno sguardo rivolto al futuro. La nostra cucina celebra il mare con piatti che esaltano la freschezza e la qualità delle materie prime, combinando tradizione e creatività. Ogni ingrediente è selezionato con cura, ogni ricetta nasce dall'incontro tra tecnica e passione, per offrire un'esperienza autentica e raffinata.

Al Cormorano, ogni piatto racconta una storia, ogni sapore è un viaggio.
Benvenuti!

In the beating heart of Milan, Il Cormorano was born in 1977 in Piazza XXV Aprile. From the beginning, our restaurant has been a crossroads of encounters, a place where artists, readers and lovers of good food met to share flavors and stories.

Today, in Corso Sempione neighborhood, we continue our tradition with an eye to the future. Our cuisine celebrates the sea with dishes that enhance the freshness and quality of raw materials, combining tradition and creativity. Each ingredient is carefully selected, each recipe is born from the encounter between technique and passion, to offer an authentic and refined experience.

At Cormorano, every dish tells a story, every flavor is a journey. Welcome!

Crudo di Mare

Raw seafood

Trilogia di tartare del Cormorano

in base alla disponibilità del mare*

Mixed tartare based on the availability of the sea* (2, 4, 6, 8)

Sashimi di ricciola

in ceviche e mango

Amberjack sashimi with ceviche and mango (4, 9, 12)

Battuta di tonno* rosso

con crumble di olive nere, pomodori confit, capperi, origano e pinoli

Tuna tartare with black olive crumble, tomato confit, capers, oregano and pine nuts (1, 4, 8, 12)

Tartare di salmone

con guacamole e tacos

Salmon tartare with guacamole and tacos (1, 4, 6, 7, 12)

Filetti di alici del Mar Cantabrico

con burro salato e pan brioche

Cantabrian anchovy fillets with salted butter and brioche (1, 4, 6, 7, 10)

Acquario

secondo la disponibilità / subject to availability

Astice / Lobster (2)

Astice Blu / Blue Lobster (2)

Scamponi Reali / Big scampi (2)

Gamberoni Carabineros / Big Red Prawns (2)

Aragosta / Lobster (2)

Pensato da te, cucinato dallo Chef:

Pasta di Gragnano "Panificio Gentile" (1, 6, 10) | Al forno | Al sale |

Alla Catalana (9, 12)

Caviale Calvisius

Tradition Royal (gr. 10)

con crostino al burro e chupito di Vodka

Osetra Classic caviar with butter crouton and Vodka shot (1, 4, 6, 7, 10)

Siberian (gr. 10)

con crostino al burro e chupito di Vodka

Beluga Siberian caviar with butter crouton and Vodka shot (1, 4, 6, 7, 10)

Degustazioni di caviale (2 per gr. 10)

con crostino al burro e chupito di Vodka

Caviar tastings with butter crouton and Vodka shot (1, 4, 6, 7, 10)

€

26

25

22

19

16

€

14

19

18

25

22

€

55

45

85

(crudo/raw)

Oyster Bar

Ostriche

Le Fine de Claire

(14)

cad. €

4

Bora

Delta del Pò

(14)

cad. €

6,50

Regal

Irlanda

(14)

cad. €

6,50

Le Gillardeau

Francia

(14)

cad. €

7

Tarbouriech

Italia

(14)

cad. €

7,50

Plateau

Ostriche 15 pz

(14)

€

85

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Plateau

(crudo/raw)

Cormorano

12 pezzi* secondo disponibilità

12 pieces*

(2, 4, 9, 12, 14)

€ 43

Royal

36 pezzi* secondo disponibilità

36 pieces*

(2, 4, 9, 12, 14)

€ 119

Prestige dello chef

24 pezzi* secondo disponibilità

24 pieces*

(2, 4, 9, 12, 14)

€ 81

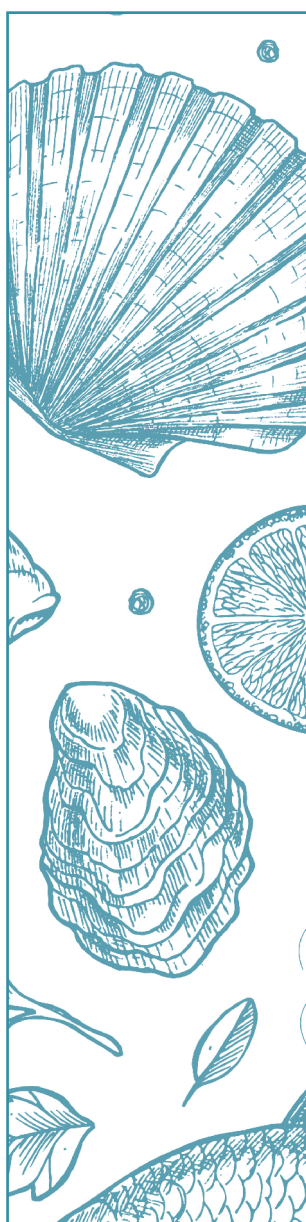
Imperiale

60 pezzi* secondo disponibilità

60 pieces*

(2, 4, 9, 12, 14)

€ 190



Antipasti Cotti

Cooked appetizers

Sautè di cozze

con crostini di pane

Sautéed mussels with croutons (1, 6, 10, 12, 14)

€

16

Seppie in zimino

con erbe, pomodori e crostini di pane

Cuttlefish in a tomato and herb sauce with croutons (1, 6, 9, 10, 12, 14)

17

Gamberi* mandorlati con salsa rosa

con burro e pan brioche croccante

Prawns with almonds and cocktail sauce* (1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 12)

16

Insalata di polpo

con pomodori datterini, olive nere, fagiolini e pinoli

Octopus salad with cherry tomatoes, black olives, green beans and pine nuts (6, 8, 9, 12, 14)

21

Capasanta* gratinata

con pane aromatizzato al prezzemolo

Scallops au gratin* (1, 6, 7, 10, 14)

Cad.

6

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Primi

First courses

Scialatielli del Cormorano

(min. 2 persone)

€
per pers. 24

allo scoglio* in crosta cotto al forno

Cormorano's scialatielli with seafood baked in the oven (minimum 2 people)*

(1, 2, 3, 4, 6, 10, 12, 14)

Spaghetti pastificio Gentile alle vongole

23

Spaghetti with clams from "Gentile" pasta factory (1, 6, 10, 12, 14)

Linguine all'astice

33

Linguine with lobster (1, 2, 6, 10, 12)

Min. 2 persone /minimum 2 people

Ravioli capasanta e gamberi

22

al burro di Normandia, lime e bottarga di muggine

Scallop and prawn ravioli with Normandy butter, lime and mullet roe (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

Fusilloni al ragù di cernia

25

Fusilloni panificio Gentile con ragù di cernia al profumo di limone

Fusilloni pasta from the Gentile pasta factory with grouper ragù

and a hint of lemon (1, 4, 6, 10, 12)

Risotto agli scampi

27

Risotto Carnaroli il Chicco del Mulino con scampi,

fiori di zucca e tartufo estivo

Carnaroli "Il Chicco del Mulino" risotto with scampi, courgette flowers and summer truffle

(2, 7, 12)

Le Nostre specialità

Our homemade specialties

Paella

minimo 2 persone / minimum 2 people

€

Paella alla Marinara (la classica)

per pers. 25

con frutti di mare, crostacei*, peperoni e piselli

with seafood, shellfish, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

Paella alla Valenciana (con pollo)

per pers. 28

con frutti di mare, crostacei*, calamari*,

pollo, peperoni e piselli

with seafood, shellfish, squid*, chicken, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

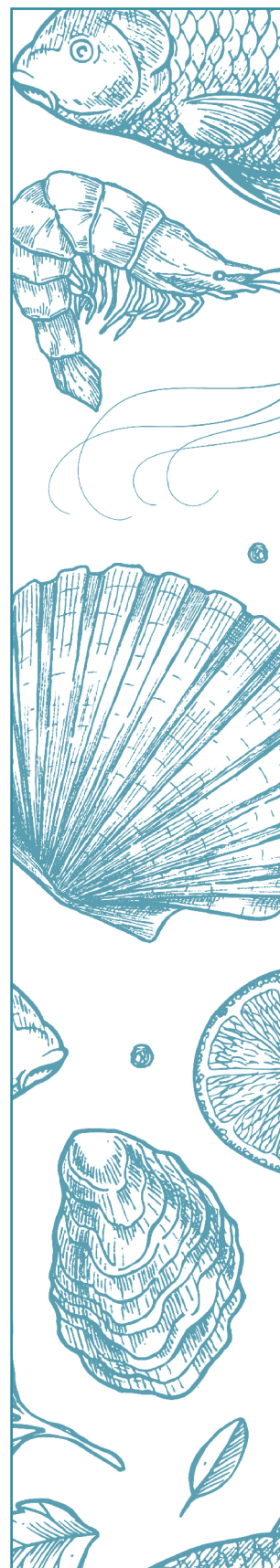
Paella Special (con astice)

per pers. 39

con frutti di mare, crostacei*, astice, peperoni e piselli

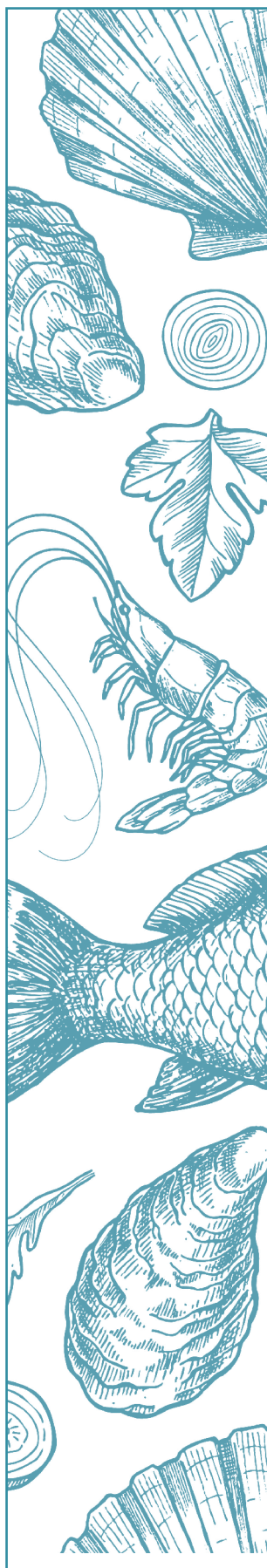
with seafood, shellfish, lobster, peppers and peas*

(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)



The variety can vary depending on the arrivals.

** Products or ingredients listed are blast chilled at the origin.*



Secondi

Second courses

€

Gran misto di pesce* (min. 2 persone)

del mediterraneo alla griglia

Great mix of grilled mediterranean fish (minimum 2 people)*

(2, 4, 14)

per pers. 31

Trancio di Ombrina alla Mediterranea

con olive, pomodorini e capperi

Mediterranean style meagre fillets (4, 9)

26

Polpo alla plancia

con pappa al pomodoro, stracciatella e bagnetto giallo di peperoni

Grilled octopus with tomato purée, stracciatella cheese and a yellow

pepper sauce (1, 7, 14)

28

Fritto del Cormorano

con calamari*, gamberi* e verdure

Catalan style lobster (1, 2, 4, 5, 6, 10, 11, 12)

21

Pesce spada* scottato

con caponata di melanzane e pesto di rucola

Seared swordfish with aubergine caponata and rocket pesto* (1, 4, 8)

23

Pescato del giorno

Catch of the day (4, 12)

all'etto/ per hectogram 8/10

Al forno con patate e timo *baked with potatoes and thyme*

Al sale *Salted*

Alla Siciliana (olive, pomodorini e capperi) *Sicilian style (olives, tomatoes and capers)*

Alla griglia *Grilled*

Per chi non ama il pesce

Our homemade specialties

€

Il Pananegra de Cebo de Campo al coltello

Pananegra de Cebo de Campo, hand-carved (1)

24

Caprese con burrata Pugliese

e insalatina di pomodorini datterini

Caprese salad with pugliese burrata cheese and a salad of datterini tomatoes (7)

16

Spaghetti di Gragnano ai tre pomodori

Gragnano pasta with three types of tomato (1, 6, 9, 10)

16

Costata di manzo

con patate novelle alle erbe fini

Bavarian rib eye steak with grilled vegetables

34

L'assortimento può variare a seconda degli arrivi.

* Prodotti abbattuti all'origine

Contorni

Side Dishes

Patate novelle alle erbe *Baby potatoes with herbs*

Verdure alla griglia *Grilled vegetables*

Melanzane a funghetto *Aubergines Campania-style*

Insalata di stagione *Seasonal salad*

Le Nostre Pinse

Like pizza, but crispier

Il sabato sera non verrà fornito il servizio pizzeria | *On Saturday evening the pizzeria service will not be provided*

Liscia

Base bianca e olio evo

White base and extra virgin olive oil (1, 6, 10)

Marinara

Pomodoro, aglio e origano

Tomato, garlic and oregano (1, 6, 10)

Margherita

Pomodoro e fior di latte e basilico

Tomato and mozzarella cheese (1, 6, 7, 10)

Patanegra

Base bianca con Patanegra

White base and Patanegra ham (1, 6, 10)

Burrata & Salmone

Base bianca con rucola, burrata e salmone affumicato

White pizza base with rocket, burrata and smoked salmon (1, 4, 6, 7, 10)

Lurisia Bolle&Stille 3

Water 50cl

Soft drink 4,50

Coca-Cola, Cola-Cola Zero Zuccheri,

Coca-Cola Zero Zuccheri e Zero Caffeina,

Fanta, Sprite

Vini al calice 7/10

Wines by the glass (12)

Birrificio Angelo Poretti 7

4 luppoli Poretti beer 4 hops (1)

Birrificio Angelo Poretti 8

9 luppoli IPA

Poretti beer 9 hops IPA (1)

Grimbergen 8

Grimbergen double ambree (1)

1664 Blanc (1) 8

Pane e coperto

Bread and cover charge (1, 6, 10)

€

7

7

7

6

€

7

12

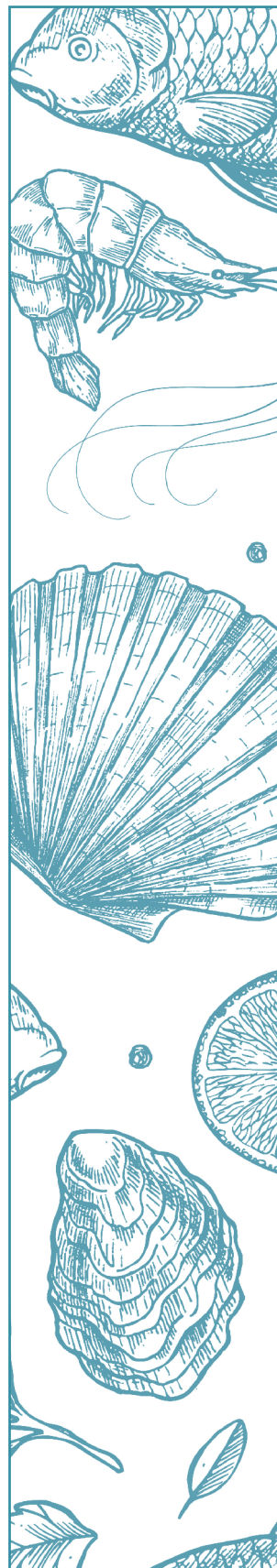
13

29

19

€

3,5



The variety can vary depending on the arrivals.

** Products or ingredients listed are blast chilled at the origin.*



IL CORMORANO

ISOLA

ALLERGENI - ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 6 Soia e prodotti a base di soia | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7 Latte e prodotti a base di latte | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 9 Sedano e prodotti a base di sedano | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.
Per sicurezza alimentare, i prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti a come previsto dal RG. CE 853/2004

*Prodotti abbattuti all'origine

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE,
CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011
"substances or products causing allergies or intolerances"

- | | | |
|---|--|---|
| 1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 6 Soy and soy-based products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 2 Crustaceans and products based on shellfish | 7 Milk and dairy products (lactose included) | 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 3 Eggs and by-products | 8 Fruits in shell , i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. | 12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 4 Fish and products based on fish | 9 Celery and products based on celery | 13 Lupine and lupine-based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | | 14 Molluscs and products based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service.

For food safety, fish products administered raw are slaughtered as required by EC Regulation 853/2004.

*Products or ingredients listed are blast chilled at the origin

Firmato
La Direzione