

antipasti

Carpaccio di branzino ^(N, R) <i>Seabass carpaccio, taggiasche olives, pine nuts</i>	70	Carpaccio di Fassona ^(D, R) <i>Fassona beef carpaccio, seasonal truffle</i>	112
Calamari fritti ^(G) <i>Fried calamari, paprika, lime mayo dressing</i>	87	Bresaola punta d' anca, rucola, parmigiano ^(D) <i>Bresaola punta d' anca, rocket, parmesan</i>	90
Tartare di tonno con avocado ^(R) <i>Tuna tartare, avocado</i>	92	Vitello tonnato ^(D, G) <i>Thin sliced veal, tuna sauce, pickles, paprika</i>	122
Capesante marinate ^(R, S) <i>Scallops, caviar, beetroot, green apple</i>	112	La Burrata d' Isola (150/300gr) ^(D, V) <i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	92/152
Carpaccio di barbabietola ^(D, V, N) <i>Beetroot, stracchino cheese, pinenuts, orange dressing</i>	65	La parmigiana di melanzane ^(D, V) <i>Eggplant parmigiana</i>	99

le insalate

L'insalata di pomodori e peperoni arrosto ^(D, G, V) <i>Sicilian tomatoes, roasted capsicums, feta cheese</i>	59	Insalata di quinoa ^(V) <i>Quinoa, datterino tomatoes, pomegranate dressing</i>	62
L'insalata Nizzarda ^(G, R) <i>Tuna, green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives</i>	97	L'insalata di Soncino ^(D, V) <i>Lamb lettuce, beetroot, goat cheese, datterino tomatoes</i>	72

le paste e i risotti

Spaghetti alle vongole e bottarga ^(A, G, S) <i>Spaghetti, clams, Sardinian bottarga, white wine</i>	142	Tagliatelle alla bolognese ^(D, G) <i>Tagliatelle bolognese ragout</i>	89
Tagliolini neri piccanti con branzino ^(G) <i>Spicy black ink tagliolini, seabass, lemon</i>	122	Malloreddus con porcini e ragù di vitello ^(D, G) <i>Sardinian pasta, wild mushrooms, veal ragout</i>	112
Linguine all'astice ^(G, S) <i>Linguine with lobster</i>	197/352	Tagliolino all'uovo, parmigiano e tartufo ^(D, G, V) <i>Egg tagliolini with truffle</i>	132
Fregola Sarda di mare ^(G, S) <i>Sardinian pasta, red mullet, squid, mussels, prawns, toasted bread</i>	200	Ravioli di ricotta e spinaci ^(D, G, V) <i>Ricotta, spinach ravioli, sage butter</i>	77
Risotto gamberi rossi e limone ^(D, R, S) <i>Camoroli rice, red prawns, Amalfi lemon</i>	132	Risotto ai funghi porcini ^(D, V) <i>Camoroli rice, porcini mushrooms</i>	92
Gnocchi al ragù di triglia ^(D, G) <i>Potato gnocchi, red mullet ragout</i>	125	Spaghetti alla Nerano ^(D, G, V) <i>Spaghetti, provolone del monaco cheese, zucchini</i>	78



Gluten friendly options available.

il pescato

Polpo grigliato ^(D) Grilled octopus, celeriac purée	132	Rombo al cartoccio (500 g) ^(A) Turbot fish, Mediterranean sauce	295
Orata alla griglia Grilled sea bream, Sicilian dressing	175	Astice alla catalana (500 g, 1 kg) ^(S) Lobster catalana	250/450
Gamberoni alla griglia ^(S) Grilled king prawns, zucchini scapece	220	Branzino al sale (1 Kg +) Salted seabass, Mediterranean salad	495

le carni

Pollo al mattone (600g, 1.5kg) ^(D) Brick chicken, devil sauce, baby roasted potatoes	145/345	Costolette di agnello ^(D) Grilled lamb ribs, artichoke, lamb jus	210
Costata di manzo (400 gr) ^(D) Beef ribeye, rocket, grana padano	285	Orecchia di elefante per 2 persone (1 kg) ^(D, G) Veal Milanese for 2 people	450
Scaloppine di vitello al limone ^(D, G) Veal sirloin, lemon sauce	112	Fiorentina di wagyu per 2 persone (1.2 kg) Wagyu T-Bone steak for 2 people	550

le pinsa di isola

Pinsa marinara isolana ^(G) San Marzano DOP, olives, capers, anchovies, garlic, oregano	80	Pinsa salmone ^(D, G) Black rice pinsa, smoked salmon, mozzarella, ricotta cheese, grilled zucchini	130
Pinsa parmigiana ^(D, G, V) San Marzano DOP, fior di latte, parmesan, eggplant, basil	87	Pinsa diavola ^(D, G) Beef ventricina, beef nduja, San Marzano DOP, mozzarella, provolone	125
Pinsa ortolana ^(D, G, V) Seasonal mix vegetables	78	Pinsa burrata e pomodorini ^(D, G, V) San Marzano DOP, burrata, cherry tomatoes, basil	122
Pinsa stagionale ^(D, G, V) Mozzarella, pecorino cheese, Tropea onions, datterino tomatoes, basil	110	Pinsa dello chef ^(D, G) San Marzano DOP, yellow corbarino tomato, red tropea onion, Sicilian blue fin tuna belly	170
Pinsa ripiena ^(D, G) Bresaola, fior di latte, mix leaf salad	130	Pinsa boscaiola ^(D, G) Veal ham, fior di latte, porcini	130

 **Gluten friendly options available. +20dhs**

i contorni

Patate novelle al forno ^(D, V) Roasted baby potatoes	40	Broccolini ^(N, V) Green broccoli, chilli garlic, lemon bread	40
Purè di patate ^(D, V) Mashed potato	40	Fagiolini all`aglio ^(V) Green beans, garlic	35
Insalata di rucola con parmigiano ^(D, V) Rocket salad, shaved parmesan	40	Peperoni friggirelli ripassati Sweet Italian chilli peppers, anchovies	50
Insalata di San Marzano ^(V) San Marzano tomato salad	45	Insalata estiva ^(V) Italian tomatoes, Tropea onions, cucumber, oregano	45