

Antipasti

Carpaccio di branzino ^(N, R)	70	Carpaccio di Fassona ^(D, R)	120
Sea bass carpaccio, taggiasche olives, pine nuts		Fassona beef carpaccio, seasonal truffle	
Calamari fritti ^(G)	87	Bresaola punta d'anca, rucola, parmigiano ^(D)	90
Fried calamari, paprika, lime mayo dressing		Bresaola punta d'anca, arugula, parmesan cheese	
Tartare di tonno con avocado ^(R)	110	Vitello tonnato ^(D, G)	122
Bluefin tuna, avocado		Thin sliced veal, tuna sauce, pickles, paprika	
Insalata di polpo	118	La Burrata d' Isola (150/300 g) ^(D, V)	92/152
Octopus salad, potatoes, datterino tomatoes, celery		Burrata, heirloom tomatoes	
Carpaccio di barbabietola ^(D, V, N)	65	La parmigiana di melanzane ^(D, V)	115
Beetroot, stracchino cheese, pine nuts, orange dressing		Eggplant parmigiana	

Le insalate

L'insalata di pomodori e peperoni arrosto ^(D, G, V)	59	L'insalata di Soncino ^(D, V)	72
Sicilian tomatoes, roasted capsicums, feta cheese		Lamb's lettuce, beetroot, goat cheese, datterino tomatoes	
L'insalata Nizzarda ^(G, R)	97	Insalata di carciofi ^(D, V)	75
Tuna, green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives		Artichoke salad with rocket leaves, parmesan cheese, citronette dressing	

Le paste ed i risotti

Spaghetti alle vongole e bottarga ^(A, G, S)	142	Tagliolino all'uovo, parmigiano e tartufo ^(D, G, V)	132
Spaghetti, clams, Sardinian bottarga		Egg tagliolini with truffle	
Linguine all'astice ^(G, S)	197/352	Ravioli di ricotta e spinaci ^(D, G, V)	77
Lobster linguine		Ricotta, spinach ravioli, sage butter	
Fregola Sarda di mare ^(G, S)	200	Paccheri Scarpariello ^(D, G, V)	85
Sardinian pasta, red mullet, squid, mussels, prawns, toasted bread		Paccheri pasta, San Marzano and datterino tomatoes, pecorino & parmesan cheese, basil	
Tagliatelle alla bolognese ^(D, G)	89	Risotto ai funghi porcini ^(D, V)	92
Tagliatelle bolognese ragout		Carnaroli rice, porcini mushrooms	
Malloreddus con porcini e ragù di vitello ^(D, G)	112	Risotto Asparagella e pecorino Sardo ^(D, G, V)	120
Sardinian pasta, wild mushrooms, veal ragout		Carnaroli rice, wild asparagus, pecorino Sardo	

 **Gluten friendly options available.**

// pescato

Polpo grigliato ^(D) Grilled octopus, celeriac purée	132	Baccalà, cime di rapa e fonduta di provola ^(D, G) Cod fish, turnip green, olives, provolone cheese fondue	190
Orata alla griglia Grilled sea bream, Sicilian dressing	185	Astice alla catalana (500g, 1kg) ^(S) Lobster catalana	250/450
Gamberoni alla griglia ^(S) Grilled king prawns, zucchini scapece	220	Branzino d'amo, scarola pinoli e uvetta ^(N) Wild sea bass, escarole, pine nuts, raisins	165

Le carni

Pollo ai peperoni (600g) ^(D) Free-range chicken, roasted red and yellow peppers, served with a smoked yellow capsicum cream	145	Orecchia di elefante per 2 persone (1kg) ^(D, G) Veal Milanese for 2 people	450
Costata di manzo (400gr) ^(D) Beef ribeye, rocket, grana padano	285	Fiorentina di wagyu per 2 persone (1.2kg) Wagyu T-Bone steak for 2 people	550
Scaloppine di vitello al limone ^(D, G) Veal sirloin, lemon sauce	112	Filetto di manzo ^(D) Black angus tenderloin served with potato tart, asparagus, baby carrots	260
Sella d' agnello ^(D) Lamb saddle, leek cream, roasted leeks, snow peas and green peas	210		

Le Pinsas 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 cheese, ricotta cheese, grilled zucchini	130
Pinsa parmigiana ^(D, G, V) San Marzano DOP, fior di latte, parmesan cheese, eggplants, basil	87	Pinsa diavola ^(D, G) Beef ventricina, beef nduja, San Marzano DOP, mozzarella, provolone cheese	125
Pinsa ortolana ^(D, G, V) Seasonal mixed vegetables	78	Pinsa delo chef ^(D, G) San Marzano tomatoes, Paestum buffalo mozzarella, veal ham, artichokes, Taggiasca olives	160
Pinsa stagionale ^(D, G) Zucchini cream, zucchini flowers, Cetara anchovies, provolone cheese	140	Pinsa burrata e pomodorini ^(D, G, V) San Marzano DOP, burrata, cherry tomatoes, basil	122
Pinsa ripiena ^(D, G) Bresaola, fior di latte, mixed leaf salad	130	Pinsa Sorrentina ^(D, G, V) San Marzano DOP tomatoes, fresh Paestum buffalo mozzarella, grated Pecorino cheese	110



Gluten friendly options available. +20dhs

/ contorni

Patate novelle al forno 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	Asparagi al tartufo ^(V) Grilled asparagus, seasonal black truffle	60
Verdure grigliate ^(V) Grilled seasonal vegetables	35	Insalata estiva ^(V) San Marzano tomatoes, cucumber, Tropea onions	40