

Antipasti

Carpaccio di branzino ^(N, R) <i>Sea bass carpaccio, taggiasche olives, pine nuts</i>	75	Carpaccio di Fassona ^(D, R) <i>Fassona beef carpaccio, seasonal truffle</i>	120
Calamari fritti ^(G) <i>Fried calamari, paprika, lime mayo dressing</i>	90	Vitello tonnato ^(D, G) <i>Thin sliced veal, tuna sauce, pickles, paprika</i>	122
Tartare di tonno con avocado ^(R) <i>Bluefin tuna, avocado</i>	110	Carpaccio di barbabietola ^(D, V, N) <i>Beetroot, stracchino cheese, pine nuts, orange dressing</i>	69
Insalata di polpo <i>Octopus salad, potatoes, datterino tomatoes, celery</i>	120	La parmigiana di melanzane ^(D, V) <i>Eggplant parmigiana</i>	115
Bresaola punta d'anca, rucola, parmigiano ^(D) <i>Bresaola punta d'anca, arugula, parmesan cheese</i>	98	La Burrata d' Isola (150/300 g) ^(D, V) <i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	92/152

Le insalate

L'insalata di pomodori e peperoni arrosto ^(D, G, V) <i>Sicilian tomatoes, roasted capsicums, feta cheese</i>	65	Insalata di carciofi ^(D, V) <i>Artichoke salad with rocket leaves, parmesan cheese, citronette dressing</i>	75
L'insalata di Soncino ^(D, V) <i>Lamb's lettuce, beetroot, goat cheese, datterino tomatoes</i>	75	L'insalata Nizzarda ^(G, R) <i>Tuna, green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives</i>	97

Le paste ed i risotti

Spaghetti alle vongole e bottarga ^(G, S) <i>Spaghetti, clams, Sardinian bottarga</i>	142	Ravioli di ricotta e spinaci ^(D, G, V) <i>Ricotta, spinach ravioli, sage butter</i>	80
Linguine all'astice ^(G, S) <i>Lobster linguine</i>	245/480	Paccheri Scarpariello ^(D, G, V) <i>Paccheri pasta, San Marzano and datterino tomatoes, pecorino & parmesan cheese, basil</i>	85
Fregola Sarda di mare ^(G, S) <i>Sardinian pasta, red mullet, squid, mussels, prawns, toasted bread</i>	200	Tagliolino all'uovo, parmigiano e tartufo ^(D, G, V) <i>Egg tagliolini with truffle</i>	132
Tagliatelle alla bolognese ^(D, G) <i>Tagliatelle bolognese ragout</i>	89	Risotto ai funghi porcini ^(D, V) <i>Carnaroli rice, porcini mushrooms</i>	105
Malloreddus con porcini e ragù di vitello ^(D, G) <i>Sardinian pasta, wild mushrooms, veal ragout</i>	112	Risotto alla barbabietola ^(D, N, V) <i>Carnaroli rice, beetroot, blue cheese, walnut pesto</i>	95

 **Gluten friendly options available.**

Il pescato

Polpo grigliato ^(D) Grilled octopus, celeriac purée	135	Baccalá, cime di rapa e fonduta di provola ^(D,G) Cod fish, turnip green, olives, provolone cheese fondue	190
Branzino d'amo, scarola pinoli e uvetta ^(N) Wild sea bass, escarole, pine nuts, raisins	175	Ricciola e cavolfiori ^(D) Hamachi, rainbow cauliflower, Romanesco broccoli cream	220
Orata alla griglia Grilled sea bream, Sicilian dressing	190	Astice alla catalana (500g, 1kg) ^(S) Lobster catalana	250/450

Le carni

Pollo ai peperoni (600g) ^(D) Free-range chicken, roasted red and yellow peppers, served with a smoked yellow capsicum cream	155	Costata di manzo (400gr) ^(D) Beef ribeye, rocket, grana padano	285
Scaloppine di vitello al limone ^(D,G) Veal sirloin, lemon sauce	120	Fiorentina di wagyu per 2 persone (1.2kg) Wagyu T-Bone steak for 2 people	570
Orecchia di elefante per 2 persone (1kg) ^(D,G) Veal Milanese for 2 people	450	Sella d'agnello ^(D) Lamb saddle, roasted artichokes and cream	210
Filetto di manzo ^(D,G) Wagyu tenderloin, chanterelle mushrooms, veal jus	270	Wagyu Tomahawk steak (cooking time: 40 minutes) Served with roasted potatoes and sautéed beans	1100

Le Pinsas di Isola

Pinsa marinara isolana ^(G) San Marzano DOP, olives, capers, anchovies, garlic, oregano	80	Pinsa diavola ^(D,G) Beef ventricina, beef nduja, San Marzano DOP, mozzarella, provolone cheese	125
Pinsa ortolana ^(D,G,V) Seasonal mixed vegetables	80	Pinsa ripiena ^(D,G) Bresaola, fior di latte, mixed leaf salad	130
Pinsa parmigiana ^(D,G,V) San Marzano DOP, fior di latte, parmesan cheese, eggplants, basil	87	Pinsa prosciutto d'anatra e zucca grigliata ^(D,G) Duck ham, grilled Delica pumpkin, provolone cheese	160
Pinsa Sorrentina ^(D,G,V) San Marzano DOP tomatoes, fresh Paestum buffalo mozzarella, grated Pecorino cheese	110	Pinsa stagionale Tartufo ^(D,G) Seasonal fresh truffle, egg cream, parmesan cheese, mozzarella cheese	170
Pinsa burrata e pomodorini ^(D,G,V) San Marzano DOP, burrata, cherry tomatoes, basil	122	Pinsa dello chef ^(D,G) San Marzano tomatoes, Paestum buffalo mozzarella, veal ham, artichokes, Taggiasca olives	160

 Gluten friendly options available. +20dhs

I contorni

Insalata di finocchi e arance ^(V) Fennel salad with orange & balsamic dressing	40	Cavolfiore alla brace ^(V) Roasted cauliflower, Parmesan foam, gremolata dressing	40
Insalata di rucola con parmigiano ^(D,V) Rocket salad, shaved parmesan	40	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	40	Asparagi al tartufo ^(V) Grilled asparagus, seasonal black truffle	60