

---

*antipasti • entree*

---

<b>Carpaccio di branzino</b> <sup>(N, R)</sup> <i>Carpaccio de bar, olives taggiasca</i> <i>Seabass carpaccio, green olives, pine nuts</i>	<b>190</b>	<b>La Burrata d'Isola (200 gr)</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Burrata, tomates anciennes</i> <i>Burrata, heirloom tomatoes</i>	<b>200</b>
<b>Calamari fritti</b> <sup>(G)</sup> <i>Calamars frits, paprika, mayonnaise au citron vert</i> <i>Fried calamari, paprika, lime mayo dressing</i>	<b>160</b>	<b>La parmigiana di melanzane</b> <sup>(D, V)</sup> <i>Parmigiana d'aubergine</i> <i>Eggplant parmigiana</i>	<b>140</b>
<b>Carpaccio di manzo</b> <sup>(D, R)</sup> <i>Carpaccio de bœuf, truffe</i> <i>Beef carpaccio, truffle</i>	<b>180</b>	<b>Minestrone</b> <sup>(D, N, V)</sup> <i>Soupe minestrone italienne</i> <i>Italian vegetable soup</i>	<b>90</b>

---

*le pinsa di isola*

---

<b>Marinara isolana</b> <sup>(G)</sup> <i>Tomates San Marzano, anchois, olives, câpres</i> <i>San Marzano tomato, anchovies, olives, capers</i>	<b>150</b>	<b>Burrata e pomodorini</b> <sup>(G, D, V)</sup> <i>Burrata &amp; tomates cerises</i> <i>Burrata &amp; cherry tomatoes</i>	<b>160</b>
<b>Salmone e zucchini</b> <sup>(G, D, N)</sup> <i>Saumon fumé, fromage fior di latte, courgettes,</i> <i>fromage ricotta</i> <i>Smoked salmon, fior di latte, zucchini, ricotta cheese</i>	<b>190</b>	<b>Pinsa boscaiola</b> <sup>(G, D)</sup> <i>Fior di latte, champignons ceps</i> <i>Fior di latte, porcini mushroom</i>	<b>180</b>
<b>Pinsa Bresaola</b> <sup>(G, D)</sup> <i>Salade de roquette, fromage Parmesan, vinaigre balsamique</i> <i>Rocket Salad, Parmesan cheese, Balsamic vinegar</i>	<b>200</b>	<b>Pinsa Parmigiana</b> <sup>(G, D)</sup> <i>Tomates San Marzano, fromage Mozzarella,</i> <i>aubergine, fromage Parmesan</i> <i>San Marzano tomatoes, Mozzarella cheese, eggplant, Parmesan chese</i>	<b>160</b>

---

*le insalate • les salades*

---

<b>L'insalata di pomodori e peperoni arrosto</b> <sup>(D, G, V)</sup> <i>Tomates Siciliennes, poivrons rôtis</i> <i>Sicilian tomatoes, roasted capsicums</i>	<b>115</b>	<b>L'insalata Nizzarda</b> <sup>(G)</sup> <i>Haricots verts, croustillants d'œufs de caille pochés,</i> <i>tomates datterino, pommes de terre, olives</i> <i>Green beans, crispy poached quail eggs, datterino tomatoes, potatoes, olives</i>	<b>120</b>
--	------------	--	------------

---

*il pescato • poissons*

---

<b>Polpo grigliato</b> <i>Poulpe grillé, paprika, tomate confite</i> <i>Grilled octopus, paprika, confit tomato</i>	<b>170</b>	<b>Branzino a lenza grigliato(200 gr)</b> <sup>(G)</sup> <i>Bar sauvage grillé, Amalfi vinaigrette</i> <i>Wild seabass grilled, Amalfi vinaigrette</i>	<b>385</b>
<b>Orata alla griglia</b> <i>Dorade grillée, vinaigrette sicilienne</i> <i>Grilled sea bream, Sicilian dressing</i>	<b>550</b>	<b>Gamberoni alla griglia</b> <sup>(S)</sup> <i>Gambas grillées</i> <i>Grilled king prawns</i>	<b>260</b>



Options sans gluten disponibles

---

## le carni • viandes

---

<b>Pollo alla diavola</b> 150 <i>Demi-poulet élevé en liberté, pommes de terre rôties</i> <i>Free range half chicken, roasted potatoes</i>	<b>Costolette di agnello grigliato</b> <sup>(D, G)</sup> 350 <i>Côtelettes d'agneau grigliato, purée de pommes de terre</i> <i>Milanese lamb ribs, mashed potatoes</i>
<b>Scaloppine di vitello al limone</b> <sup>(D, G)</sup> 230 <i>Escalopes de veau, sauce au citron</i> <i>Veal sirloin, lemon sauce</i>	

---

## le paste e i risotti • pâtes et riz

---

<b>Spaghetti alle vongole</b> <sup>(G, S)</sup> 230 <i>Spaghetti aux palourdes</i> <i>Spaghetti, clams</i>	<b>Risotto ai funghi porcini</b> <sup>(D)</sup> 190 <i>Risotto, champignons ceps</i> <i>Risotto, porcini mushrooms</i>
<b>Tagliolini neri piccanti con branzino</b> <sup>(G)</sup> 190 <i>Tagliolini a l'encre de seiche, bar, citron</i> <i>Spicy black ink tagliolini, seabass, lemon</i>	<b>Tagliatelle alla bolognese</b> <sup>(D, G)</sup> 190 <i>Tagliatelle à la bolognaise</i> <i>Tagliatelle bolognese ragout</i>
<b>Lasagna classica per 2 persone</b> <sup>(D, G)</sup> 250 <i>Lasagnes bolognaise pour 2 personnes, fromage Parmigiano</i> <i>Classic Lasagna for 2 pople, bolognese ragout, Parmigiano cheese</i>	<b>Rigatoni al pomodoro</b> <sup>(G, V)</sup> 140 <i>Rigatoni, sauce tomate, citron de Sorrente</i> <i>Rigatoni pasta, tomato sauce, Sorrento lemon</i>
	<b>Ravioli di ricotta e spinaci</b> <sup>(D, G, V)</sup> 150 <i>Ravioli à la ricotta et aux épinards, beurre à la sauge</i> <i>Ricotta, spinach ravioli, sage butter</i>

---

## i contorni • accompagnements

---

<b>Asparagi di stagione</b> <sup>(N, V)</sup> 110 <i>Asperges vertes de saison, noisettes grillées</i> <i>Green asparagus, toasted hazelnuts</i>	<b>Fagiolini all aglio</b> 60 <i>Haricots verts à l'ail</i> <i>Green beans, garlic</i>
<b>Patate al forno</b> <sup>(D, V)</sup> 60 <i>Pommes de terre rôties</i> <i>Roasted potatoes</i>	<b>Purea di patate</b> <sup>(D, V)</sup> 60 <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Mashed potato</i>



Options sans gluten disponibles