

Antipasti

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

Le insalate

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

Le paste ed i risotti

Agnolotti alla genovese di tonno su crema di patate e verza <i>Agnolotti pasta filled with slow-cooked tuna on a potato and cabbage cream</i>	118	Tortelli d'anatra ^(G, D) <i>Tortelli pasta filled with duck ragù, served with parmesan foam, duck jus</i>	118
Gnocchi al ragù di triglia ^(D, G) <i>Potato gnocchi, red mullet ragù</i>	125	Ravioli di ricotta e spinaci ^(D, G, V) <i>Ricotta, spinach ravioli, sage butter</i>	77
Spaghetti alle vongole e bottarga ^(G, S) <i>Spaghetti, clams, Sardinian bottarga</i>	142	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	Risotto ai funghi porcini ^(D, V) <i>Carnaroli rice, porcini mushrooms</i>	92
Linguine all'astice ^(G, S) <i>Lobster linguine</i>	197/352	Risotto alla zucca, fonduta di gorgonzola, pesto di noci ^(D, N, V) <i>Carnaroli rice with pumpkin cream, blue cheese fondue, walnut paste</i>	120
Tagliatelle alla bolognese ^(D, G) <i>Tagliatelle bolognese ragù</i>	89	Tagliolino all'uovo, parmigiano e tartufo ^(D, G, V) <i>Egg tagliolini with truffle & parmesan cheese</i>	132
Malloreddus con porcini e ragù di vitello ^(D, G) <i>Sardinian pasta, wild mushrooms, veal ragù</i>	112		

 **Gluten friendly options available.**

Il pescato

Polpo grigliato ^(D) Grilled octopus, celeriac purée	132	Baccalá, 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 (500 g, 1 kg) ^(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 alla cacciatora (600 g, 1.5 kg) Free-range chicken, porcini mushrooms, white onions, black olives	145/330	Sella d' agnello, carciofi arrosto ^(D) Lamb saddle, roasted artichokes	210
Costata di manzo (400 g) ^(D) Beef ribeye, rocket, grana padano cheese	285	Orecchia d'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
Anatra all'arancia ^(D) Slow-cooked orange duck with fennel purée, chestnut duck jus	165	Wagyu Tomahawk steak (cooking time: 40 minutes) Served with roasted potatoes and sautéed beans	1100

Le Pinse 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 burrata e pomodorini ^(D, G, V) San Marzano DOP, burrata, cherry tomatoes, basil	122
Pinsa stagionale ^(D, G) Pumpkin cream, provolone cheese, rolled veal bacon	140	Pinsa dello chef ^(D, G) Seasonal fresh truffle, egg cream, parmesan cheese, mozzarella cheese	170
Pinsa ripiena ^(D, G) Bresaola, fior di latte, mixed 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	Asparagi al tartufo ^(V) Grilled asparagus, seasonal black truffle	60
Spinaci al parmigiano ^(D) Sautéed spinach, parmigiano foam	55	Insalata di finocchi e arance ^(V) Fennel salad with orange & balsamic dressing	40