

Antipasti e Insalate Starters & Salads □□□□□

6 Ostriche Sud Affrica al naturale 268

Half dozen of South Africa Oysters

□□□□□□

6 Ostriche Gillardeau al naturale 498

Half dozen of French Gillardeau Oysters

□□□□□□□□

Insalata d'Astice con Avocado e salsa di Pomodoro 238

Lobster Salad with Avocado and Tomato Sauce

□□□□□□□□□□□□

Ricciola Marinata con Caviale, Spuma di Crema acida e salsa allo Zafferano 198

Marinated Yellowtail with Caviar, Foam of Sour Cream and Saffron sauce

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Tartara di Tonno Pinna Gialla all'erba Cipollina con Cetriolo e

Gelato di Mozzarella 158

Yellow fin Tuna Tartar with Chive, Cucumber and Ice Cream Bufalo Mozzarella

□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Insalata con Caprino Caramellato, Asparagi, Carciofi e



Tartufo nero fresco Italiano 168

Butter Lettuce & Endive Salad with Artichoke, Asparagus, Caramelized Goat Cheese and fresh Italian black Truffle shaving

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Mozzarella di Bufala, Pomodori, Basilico e Olio Extra Vergine di Oliva 148

Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil & Extra Virgin Olive Oil

□□□□□□□□□□□□□□□□

Carpaccio di Manzo Angus con Tartufo nero fresco Italiano,



Insalatina di Sedano e cannolo croccante di Caprino 178

'Carpaccio' of Angus Fillet of Beef, fresh Italian black Truffle shaving, Celery Salad and Crispy Goat Cheese cannolo

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□



Vitello Tonnato con condimenti e Insalatina 158

Classic Veal with Tuna sauce, Caper, Anchovy & Baby Salad

□□□□□□□□□□□□□□□□□□

Prosciutto San Daniele e melone 148

24 months aged San Daniele Ham and Melon

24 □□□□□□□□□□□□□□

**Selezione di Salumi con Bruschette di Fgatini e Pomodorini con
Olive di Cerignola 168**

Assorted Cold Cuts, Tomato & Chicken Liver 'Bruschette', green Olives of 'Cerignola'

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

 **Isola Signature Dish**
□□□□□□

All prices are subject to 10% Service Charge

□□□□□□□□□□ 10%□□□