



## **Antipasti e Insalate** Starters & Salads □□□□□

### **Insalata di stagione con balsamico, mostarda e olio tartufato** 68

Mixed salad with balsamic vinegar and truffle infused oil

□□□□□□□□□□□□□□□□

### **Minestra di verdure con funghi e pomodoro alla Toscana** 68

Vegetable soup with mushrooms and tomato Tuscan style

□□□□□□□□□□□□□□□□

### **Brodetto di pesce all'Abruzzese** 158

Seafood soup with clams, octopus, shrimp and baby squid

□□□□□□□□□□□□□□□□

### **Salmone marinato al vino rosso con aneto e rape rosse in salsa di mele** 98

Dill and beetroot marinated salmon with vanilla infused apple dressing

□□□□□□□□□□□□□□□□

### **Caprese di bufalina Campana con gelatina alla menta** 148

Italian buffalo mozzarella cheese with mint jelly and balsamic reduction

□□□□□□□□□□□□□□□□

**Gamberoni al limone con mango, rape al vino e menta** 108  
Tiger prawn with lemon, mint and mango salad, beetroot  
stewed in red wine  
□□□□□□□□□□□□

**Polpo alla Genovese con patate e mais, insalatina di  
radicchio al limone** 108  
Octopus "Genovese" with potato, sweet corn , radicchio and  
lemon dressing  
□□□□□□□□□□□□□□□□

 **Isola Signature Dish**  
□□□□□□

**All prices are subject to 10%Service Charge**  
□□□□□□□□□□ 10%□□□□



**Capesante scottate con pancetta, carciofi, peperonata e  
foie grass** 168 salsa di  
Pan seared scallops with pancetta, artichoke and foie grass sauce.  
□□□□□□□□□□□□

**Carpaccio di manzo con rucola, capperi , Parmigiano e olio  
al limone** 158  
Beef Carpaccio with rocket salad, capers and lemon dressing,  
shaved Parmigiano cheese  
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

**Burrata con pomodoro e pesto di rughetta** 128  
Creamy Mozzarella Cheese with rocket leaves pesto and tomato  
□□□□□□□□□□□□□□□□

**Selezione di affettati Italiani e verdure grigliate**

**168**

Selection of

Italian cold cuts and grilled vegetables

□□□□□□

 **Isola Signature Dish**

□□□□□□

**All prices are subject to 10%Service Charge**

□□□□□□□□□□ 10%□□□