

PRANZO / LUNCH

PRIVÉ



CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO

120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two people

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/molluscs)

FRESCHI E LEGGERI

FRESH & LIGHT

INSALATA CAPRESE

24

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico

Buffalo mozzarella, heart of ox tomato and basil

(latticini/dairy)

POLPO IN INSALATA

30

Polpo in insalata con olive, patate, spinacino,
cipollotto e salsa aioli

*Octopus salad with olives, potatoes, baby spinach,
spring onion and aioli sauce*

(molluschi/mollusk, latticini/dairy, solfiti/sulphites)

ISO-SUSHI (SIGNATURE DISH) 30

Tartare di gamberi locali, insalata di pasta alla calamarata, ricotta di bufala e pomodori gialli

Local prawns tartare, calamarata pasta salad, buffalo ricotta cheese and yellow tomatoes

(glutine/gluten, crostacei/shellfish, latticini/dairy)

SEPPIA 28

Insalata di seppia con pomodori, rucola, carota e sedano

Cuttlefish salad with tomatoes, rocket, carrot and celery

(sedano/celery, pesce/fish, solfiti/sulphites)

TONNO 30

Tartare di tonno, hummus di edamame e verdure dell'orto

Tuna tartare, edamame hummus and garden vegetables

(pesce/fish, sesamo/sesame)

LA NOSTRA IDEA DI PANZANELLA 24

Classica insalata Toscana con pane e verdure

Traditional Tuscan salad with vegetables and bread

(glutine/gluten, solfiti/sulphites)

PRIMORDIALE

PRIMAL

DAL NOSTRO MARE

60

Selezione di pesce al barbecue

Selection of fish on the barbecue

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

IL VEGETALE ALLA BRACE

30

Selezione di verdure di stagione grigliate

Selection of grilled seasonal vegetables

SPECIAL DEL GIORNO

SPECIAL OF THE DAY

PASTA DEL GIORNO

22

Pasta of the day

DOLCE

SWEET

DOLCE DEL GIORNO 12

Dessert of the day

(glutine/gluten, latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

MACEDONIA DI FRUTTA 10

Fruit salad

GELATO / ICE CREAM

1 Gusto Scoop 3

2 Gusti Scoops 5

3 Gusti Scoops 8

(latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione.
Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi */For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze */Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.

APERITIVO

PRIVÉ

CRUDO

RAW FISH & SEAFOOD

SELEZIONE DI PESCE CRUDO 120

Considerato per due persone

Selection of raw fish & seafood for two people

(crostacei/shellfish, pesce/fish, molluschi/mollusk)

OSTRICHE / OYSTER 6 pz.

Seasonal Oyster cal. 2

48

(molluschi/mollusk)

PANE BURRO E ACCIUGHE 12

Pane croccante con ed acciughe di Cetara

Bruschetta with butter and Cetara anchovies

(glutine/gluten, pesce/fish, latticini/dairy)

Orari di apertura

Opening hours

18:00 - 20:00

6:00 PM - 8:00 PM

PINSE

PIZZA

MANGIAFUOCO

22

Stracciatella, salsa di pomodoro, datterino giallo, Ndjua di branzino, Pomodori ciliegini semi-essiccati e Basilico

Stracciatella cheese, Tomato Sauce, Yellow tomato, Sea Bass Ndjua, Semi-Dried Cherry Tomatoes and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy, pesce/fish)

TOSCANA

22

Mozzarella, provola affumicata, Basilico e Prosciutto Crudo Toscano

Mozzarella Cheese, smoked provola cheese, Basil and Tuscan Ham

(glutine/gluten, latticini/dairy)

REGINA MARGHERITA

18

Mozzarella, Salsa di pomodoro e Basilico

Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce and Basil

(glutine/gluten, latticini/dairy)

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /*For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you*

Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze /*Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*

Tutti i prezzi sono espressi in euro, IVA inclusa.
All prices are mentioned in euro, VAT included.





ISOLOTTO PRIVE - ON THE BEACH MENU

INSALATA CAPRESE 24

Mozzarella di bufala, cuore di bue e basilico
Buffalo mozzarella, heart of ox tomato and basil
(latticini / dairy)

POLPO IN INSALATA 30

Polpo in insalata con olive, patate, spinacino, cipollotto e salsa aioli
Octopus salad with olives, potatoes, baby spinach, spring onion and aioli sauce
(molluschi/molluscs, latticini/dairy, solfiti/sulphites)

TONNO 30

Tartare di tonno, hummus di edamame e verdure dell'orto
Tuna tartare, edamame hummus, and garden vegetables
(pesce/fish, sesamo/sesame)

LA NOSTRA IDEA DI PANZANELLA 24

Classica insalata toscana con pane e verdure
Traditional Tuscan salad with vegetables and bread
(glutine/gluten, solfiti/sulphites)

DOLCE DEL GIORNO 12

Dessert of the day
(glutine/gluten, latticini/dairy, uova/egg, frutta secca/nuts)

MACEDONIA DI FRUTTA 10

Fruit Salad

La nostra cucina privilegia prodotti freschi e di stagione. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni ingredienti potrebbero essere utilizzati congelati o surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti

*Per esigenze gluten free e vegane il Nostro Staff sarà lieto di assistervi /For gluten free or vegan dietary requirements, our staff will be delighted to assist you
Il nostro staff è pronto per supportarvi in caso di allergie e intolleranze /Our team will be delighted to assist you with any allergies or dietary intolerances*