



ISOLA VERDE

Resort & Restaurant

MENÙ ALLA CARTA

Allergeni

Allergens



1 Glutine ~ *Gluten*



2 Crostacei ~ *Shellfish*



3 Uova ~ *Eggs*



4 Pesce ~ *Fish*



5 Arachidi ~ *Peanuts*



6 Soia ~ *Soy*



7 Latte e derivati ~
Milk and derivatives



8 Sedano ~ *Celery*



9 Senape ~ *Mustard*



10 Anidride solforoso ~
Sulfur dioxide



11 Semi di sesamo ~ *Sesame*



12 Lupini ~ *Lupins seeds*



13 Frutta a guscio: Mandorle,
Nocciole, Noci ~ *Nuts*



14 Molluschi ~ *Clams*



Opzioni vegane
Vegan options

I piatti che vi proponiamo possono contenere sostanze alimentari incluse nell'elenco degli allergeni.

Si raccomanda quindi di chiedere al nostro personale eventuali informazioni in merito.

Tutte le nostre ricette sono realizzate con materie prime fresche di stagione, o abbattute.

I prodotti contrassegnati da un asterisco (*) potrebbero essere surgelati.

The dishes we offer may contain food substances included in the allergen list.

It is therefore recommended to ask our staff for any information.

All our recipes are made with fresh seasonal raw materials or bought frozen.

Products marked with an asterisk () may be frozen.*



Benvenuti a Isola Verde Resort dalla famiglia Scieurpa.

Rilassati e scopri il menù ideato dal nostro chef Boet Berendsen “Bib gourmand Michelin 2020-2021” che celebra l’unione di Acqua e Terra. Due elementi essenziali per il nostro pianeta che si fondono in un viaggio equilibrato e ricco di sapori.

Il maître Eric insieme a Cristian sapranno consigliare gli abbinamenti migliori per rendere unica l’esperienza culinaria.

Un consiglio: assaggia l’olio extravergine.

Lo produciamo direttamente noi con le olive del magnifico poggio di Castiglione del Lago.

E ora, buon appetito!
Isola verde: elementi di gusto.



Welcome to Isola Verde Resort by the Scieurpa family.

*Relax and discover the menu created by our chef Boet Berendsen “Bib gourmand Michelin 2020-2021”
which celebrates the union of Water and Earth.*

Two essential elements for our planet that blend together in a balanced journey full of flavors.

*The maître Eric together with Cristian will be able to recommend the best wine combinations
to make the dining experience unique.*

*A tip: have a taste of our extra virgin olive oil.
We produce it ourselves with olives from the magnificent hill of Castiglione del Lago.*

*And now, enjoy your meal!
Isola Verde: elements of taste.*

Antipasti

Appetizers

Salmone marinato agli agrumi con aneto e anice stellato € 13

Marinated salmon with lemon, dill and star anise

3,4,9

Cialda croccante con carpaccio di tonno* e maionese al wasabi € 12

Crunchy wafer with thin sliced tuna and mayonnaise of wasabi*

1,3,4,9,11

Tartare di chianina, tuorlo 63 gradi e panna acida € 13

Tartare of Chianina beef, 63 degrees egg yolk and sour cream

3,7,11

Selezione di salumi tipici e formaggi locali € 14
con variazione di antipasti tradizionali

Selection of charcuterie and local cheese with a variation of traditional starters

1,3,7,13

 Grande antipasto vegetale € 12

Selection of vegan starters

1,8

Primi

First course

Gnocchi di patate alla sorrentina con gambero rosso* e burrata € 15

Gnocchi of potato with tomato, mozzarella, basil with red prawn and burrata cheese*

1,2,3,7

Tortelli rosa alla tinca affumicata € 13

con salsa agli agrumi e granella di pistacchio

Tortelli rose with tench fish perfumed with lemon sauce and grated pistachio

1,3,4,7,13

Passatelli in salsa di pecorino e zafferano con tartufo nero di Norcia € 14

Passatelli in sauce of pecorino and saffron cheese and fresh truffle of Norcia

1,3,7,8

Fagottini ripieni di faraona su vellutata di zafferano e chips di patata viola € 13

Fagottini filled with guinea fowl on velouté of saffron and chips of purple potato

1,3,7

Risottino Carnaroli mantecato alla crema di fave € 14

con carpaccio spigola e salsa di peperoni dolci

Carnaroli risotto with broad bean cream, sea bass carpaccio and sweet pepper sauce

4,7,8

 Cappellacci veg alle erbe aromatiche e salvia € 12

Cappellacci vegan with aromatic herbs and olive oil with sage

1,6,8

Special dello chef € 13

Special of the chef

Secondi

Main course

Branzino con crema di finocchio, crispy di prosciutto e spuma alle erbe € 16

Pike perch with puree fennel, crunchy dried ham and foam of herbs

4,7,8

Orata in crosta di sale in bellavista servita € 32
e sfilettata a tavola (per due persone)

Sea bream in a crust of salt, served complete and fileted at the table (for two persons)

3,4

Filetto di manzo su ratatouille di verdure e salsa al vino rosso € 20

Fillet of beef with ratatouille of vegetables and sauce of red wine

8

Anatra in crosta di pistacchio, purè di carote e salsa agli agrumi € 16

Duck breast with a crust of pistachio, puree of carrots and perfumed with own sauce

5,7,8,13

 Millefoglie di verdure con salsa al pomodoro giallo e ricottina veg € 12

Vegetable millefeuille with yellow tomato sauce and vegan ricotta cheese

Special dello chef € 15

Special of the chef

Dolci

Dessert

Semisfera al cioccolato bianco con cuore di fragola e Amaretto Disaronno € 7

White chocolate bowl filled with different styles of strawberries and Amaretto Disaronno

3,7,13

Semifreddo al pistacchio, meringhe e salsa al cioccolato € 7

Parfait of pistachio, meringue and chocolate sauce

3,7,13

Corona di yogurt alla vaniglia e cioccolato bianco, € 7
gelato al limone e confettura ai frutti di bosco

yoghurt cream with vanilla and with chocolate, lemon ice cream with forest fruit

3,7

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato al fiordilatte € 7

Chocolate cupcake with milk flavored ice cream

1,3,5,7,13

 Tiramisù Veg

Vegan tiramisù

6,13

€ 7

