



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 Scurpa.

Rilassati e scopri il nostro menù 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 saprà 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 Scurpa family.

*Relax and discover our menu 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 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

Uovo croccante su mousse di parmigiano e tartufo di Norcia € 12

Crispy egg on Parmesan mousse with Norcia truffle

1,3,7

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 € 15

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

1,6,8,13

Degustazione di lago € 16

selection of lake fish starters

1,4,7,8,9,13

Primi

First course

Chitarrine al nero di seppia con ragù di mare € 14
Cuttlefish ink chitarrine with seafood ragout
1,2,3,4

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 cheese with saffron and fresh truffle of Norcia
1,3,7,8

Agnolotti di carbonara cacio e pepe € 13
Carbonara agnolotti with cheese and pepper
1,3,7

Pici con sugo all'aglione e barbozzo croccante € 14
Pici with sweet garlic sauce and crunchy pork belly
1,7

 Cappellacci veg alle erbe aromatiche e salvia € 12
Cappellacci vegan with aromatic herbs and olive oil with sage
1,6,8

 La nostra ribollita € 11
Ribollita soup
1,7,8

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

Guancia di vitello brasata su crema di patate e nocciole croccanti € 16

Braised veal cheek on potato cream with crunchy hazelnuts

7,8,13

Maialino croccante con salsa alla senape e cipolla in agrodolce € 16

Crispy suckling pig with mustard sauce and sweet and sour onion

1,8,9

Persico in tempura su fonduta di pecorino con note tartufate € 15

Tempura perch on pecorino fondue with truffle notes

1,4,7

 Torretta di melanzane alla parmigiana veg € 12

Vegan parmesan aubergine turret

1,6

Dolci

Dessert

Semisfera al cioccolato bianco con mousse di mandarino
e crumble alle mandorle € 7

White chocolate bowl filled with mandarin mousse and almond crumble

3,7,13

Semifreddo all'anice con salsa al cioccolato fondente € 7

Parfait of anise with dark chocolate sauce

1,3,7,13

Cheesecake alla banana con meringa all'italiana
e salsa al frutto della passione € 7

Banana cheesecake with italian meringue and passion fruit sauce

1,7

Tortino al castagnaccio con cuore morbido e zabaione al moscato € 7

Chestnut cake with a soft heart and moscato zabaglione

1,3,5,7,13

Tagliata di frutta tropicale € 8

Sliced tropical fruit

 Tiramisù Veg

Vegan tiramisù

6,13

€ 7

