



**DOLCE
AGOGIA**

RISTORANTE



**ISOLA POLVESE
RESORT**

Menù

Antipasti / Appetizers

Tartare di manzetta, gocce di burrata, emulsione al mango, tuorlo croccante Beef tartare, burrata drops, mango emulsion, crispy egg yolk 1,3,7	16.00 €
Selezione di Norcinerie Umbre e pecorini del territorio Selection of Umbrian cured meats and local pecorino cheeses 1,7	14.00 €
Degustazione di pesci di lago in preparazioni quotidiane Tasting of lake fish in daily preparations 4,12	15.00 €
Petto d'anatra marinato al fumo d'ulivo isolano con misticanza Duck breast marinated in island olive tree smoke with mixed greens	14.00 €
Filetto di triglia dorato con crema di zucchine alla scapece Golden fried red mullet fillet with zucchini scapece cream 1,4	16.00 €

Primi piatti / First courses*

Umbricelli con stracotto di cinta, pioppini, crema di pecorino Umbricelli with slow-cooked Cinta Senese pork, poplar mushrooms, pecorino cream 1,3,7,9	15.00 €
Umbricelli al ragù di pescato di lago Umbricelli pasta with lake fish ragù 1,3,4,9	16.00 €
Tagliolini al tartufo nero dell'Umbria e pistacchi Tagliolini with black truffles from Umbria and pistachios 1,3,7,8	18.00 €
Ravioloni di ricotta di pecora, basilico e pinoli, burro salato al timo, purè di finocchio e crumble al pecorino Ravioloni with sheep's ricotta, basil and pine nuts, thyme-salted butter, fennel puree and pecorino crumble 1,3,7,8	16.00 €
Spaghetti con duetto di pomodori, lime e tartare di gambero Spaghetti with tomato duo, lime, and shrimp tartare 1,2	16.00 €

* La pasta è congelata dopo processo di abbattimento temperatura.
Alcuni prodotti del condimento possono essere congelati secondo le stagionalità.

Secondi piatti / Main Courses

Tagliata di Chianina con battuto di pomodori essiccati Sliced Chianina beef with dried tomato battuto	18.00 €
8	
Entrecote di Chianina al tartufo con crostone all'olio EVO Chianina beef entrecote with truffles and EVO olive oil crostone	22.00 €
1	
Scaloppa di carpa regina scottata, le sue uova, bagnetto verde Seared Queen carp scallop, its eggs, green sauce	20.00 €
4	
Mignon di Cinta in crosta di papavero, spinacini novelli e purè di finocchi Cinta Senese pork mignon in poppy seed crust, baby spinach, and fennel purè	18.00 €
Filetto di baccalà a lenta cottura con guazzetto di lenticchie di Castelluccio Slow-cooked cod fillet with Castelluccio lentil stew	21.00 €
4,9	

Dolci del giorno / Desserts of the day

Acqua naturalizzata Naturalized water	8.00 €
Servizio, pane e coperto Bread, cover charge, service	2.00 €
	2.50 €

Elenco allergeni alimentari / Food Allergens

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)**
Cereals containing gluten (wheat, spelt, Khorasan wheat, rye, barley, oats)
- 2. Crostacei**
Cru staceans
- 3. Uova**
Eggs
- 4. Pesce**
Fish
- 5. Arachidi**
Peanuts
- 6. Soia**
Soy
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and milk products (including lactose)
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)**
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)
- 9. Sedano**
Celery
- 10. Senape**
Mustard
- 11. Semi di sesamo**
Sesame seeds
- 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)**
Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
- 13. Lupini**
Lupins
- 14. Molluschi**
Molluscs