



LISOLA

ISCHIA

TOUT EST PERMIS
ma solo se sai sognare con il palato

ANTIPASTI

Astice
in catalana
1 · 2 · 9
38,00 euro

Polpo*
musetto di maiale, lupini, sedano
9 · 13 · 14
28,00 euro

Ricciola
in ceviche con friggirelli
4
30,00 euro

Tartare di manzo
ricotta salata, zuppetta di pomodoro giallo,
pane e 'Nduja
1 · 7 · 9
28,00 euro

Caprese
mozzarella di bufala e pomodori
7
20,00 euro

Fiore di zucca
gratinato con olive, capperi, pomodorini
7 · 8
20,00 euro

Insalata greca
alici, pesto, feta, pomodorini
1 · 4 · 7 · 8
22,00 euro

Melanzane
alla parmigiana
7
15,00 euro

FRITTI

Crocchè
patate, provola, pecorino, grana,
limone, prezzemolo, pepe
1 · 7 · 10 · 11
4,00 euro

Frittatina di pasta
bucatini, besciamella, pecorino, grana,
prosciutto arrosto, pepe, noce moscata
1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 11
4,00 euro

FRITTI

Pizza fritta
ricotta fresca, provola, pecorino,
cicoli (pancetta di maiale pressata),
pepe, basilico
1 · 6 · 7 · 10 · 11
17,00 euro

Pizza fritta con scarola
scarola, capperi, olive, provola e pepe
1 · 6 · 7 · 10 · 11
15,00 euro

Suppli
ragù napoletano, fiordilatte
1 · 6 · 7 · 10 · 11
4,00 euro

PRIMI

Astice
linguine, pomodorini, buccia di limone
1 · 2 · 10 · 12
38,00 euro

Riccio
trenette, aglio, olio, peperoncino
e pinoli tostiti
1 · 6 · 8 · 10 · 14
35,00 euro

Coniglio
ravioli, parmigiano, timo
1 · 3 · 7 · 9 · 10 · 12
28,00 euro

Come una paella
frutti di mare e crostacei
2 · 4 · 12 · 14
70,00 euro
(il prezzo è da intendersi per due persone)

Gambero
spaghetto fino, stracciata e limone
1 · 2 · 6 · 7 · 10
35,00 euro

Mezzani alla caprese
caciotta, limone, pomodoro
1 · 6 · 7 · 10
26,00 euro

Zucchine
gnocchi alla Nerano, menta,
parmigiano e cozze
3 · 7 · 14
32,00 euro

SECONDI

Gamberi rossi e calamari* fritti

1 · 2 · 6 · 10 · 14

35,00 euro

Pesce al limone

4 · 7

38,00 euro

Coniglio

all'ischitana

9 · 12

70,00 euro

(il prezzo è da intendersi per due persone)

Kebab ischitano

pollo marinato con yogurt e pomodoro, salsiccia e friarielli alle erbe, hummus di ceci, tzatziki, crema di melanzane, sfoglia croccante

1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

75,00 euro

(il prezzo è da intendersi per due persone)

Alla brace

Pesce bianco

4

95,00 euro al kg

Costata

90,00 euro al kg

Costata alla pizzaiola

95,00 euro al kg

Tagliata

85,00 euro al kg

Filetto di manzo

45,00 euro

Galletto alla diavola

7 · 12

40,00 euro

CONTORNI

Caponata

10,00 euro

Hummus di ceci

11

10,00 euro

Insalata mista, olio, limone

10,00 euro

Patate fritte

10,00 euro

DOCI

Babà

con gelato alla pastiera

1 · 3 · 7

14,00 euro

Babaiola

crostata al limone con gelato al fiordilatte

1 · 3 · 7

14,00 euro

Caffè

tiramisù al cappuccino

1 · 3 · 6 · 7 · 8 · 10 · 12

14,00 euro

Cioccolato

mandorle, caramello salato e sorbetto al frutto della passione

1 · 3 · 6 · 7 · 8

14,00 euro

Limone

delizia con marmellata

1 · 3 · 6 · 7

14,00 euro

Nocciola

torta con gelato alla amarena

1 · 3 · 6 · 7 · 8

14,00 euro

Pastiera

con gelato alla vaniglia

1 · 3 · 7

14,00 euro

Sfoglia

crema al mascarpone, fragoline, sorbetto alla fragola

1 · 3 · 6 · 7 · 8

14,00 euro

Gelato

a scelta tra: fiordilatte, pastiera, vaniglia, yogurt

1 · 3 · 7

14,00 euro

Sorbetto

a scelta tra: fragola, amarena, frutto della passione, basilico

14,00 euro

Frutta esotica

ananas, granadilla, kiwi giallo, mango, anguria

40,00 euro

(il prezzo è da intendersi per due persone)

PIZZA NAPOLETANA

Marinara pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, aglio orsino**, origano di Ischia, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 10 · 11	11,00 euro
Margherita pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	13,00 euro
Lasagna povera pomodoro San Marzano d.o.p. aromatizzato all'aglio, grana, origano di Ischia, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	16,00 euro
Capricciosa pomodoro del piennolo, fiordilatte, grana, prosciutto cotto alla brace, funghi cardoncelli, olive itrane, carciofi grigliati, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	19,00 euro
Pizzaiuolo pomodoro San Marzano d.o.p., provola, sette tipi diversi di pepe da tutto il mondo, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	15,00 euro
Diavola fiordilatte, ricotta di bufala, grana, peperone crusco, polvere di peperone crusco, salame artigianale piccante, crema di salsiccia artigianale piccante, 'nduja, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	20,00 euro
Panna prosciutto e mais crema di grana, fiordilatte, mais estruso, mais tostato, prosciutto cotto arrosto, basilico, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	17,00 euro
Blu e cipolla fiordilatte, crema di grana, blu di capra, pecorino, cipolla ramata, polvere di cipolla, noci, nocciole, pepe 1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11	17,00 euro
Sole mio fiordilatte, crema di grana, provolone del monaco, crema di zucchine, fiori di zucca, chips di zucchine, menta, pepe, buccia di limone, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	18,00 euro
Tradizione pomodoro San Marzano d.o.p., aglio orsino**, scarola riccia, melanzane sott'olio, capperi, olive nere itrane, origano di Ischia, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 10 · 11	17,00 euro

PIZZA IN PALA

Margherita pomodoro datterino arrosto, fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	15,00 euro
Zingara fiordilatte, pomodoro cuore di bue, prosciutto crudo di maialino nero casertano, insalata, maionese di casa, olio extravergine d'oliva 1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 11	22,00 euro
Carbonara fiordilatte, crema di grana, pecorino, guanciaie, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe tostato, olio extravergine d'oliva 1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 11	17,00 euro
Stracciata e crudo fiordilatte, stracciata, crema di grana, prosciutto crudo di maialino nero casertano, pomodorini semi-dry, origano di Ischia, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	25,00 euro
Scarpone provola, pomodoro semi-dry, crema di melanzane, melanzane fritte, polvere d'olive, capperi, basilico, menta, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	18,00 euro

PIZZA RIPASSATA

Margherita verace pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	15,00 euro
P' a Riggina crema di grana, battuta di pomodoro cuore di bue e semi-dry, polvere di pomodoro, prosciutto cotto alla brace, sfoglia di mozzarella di bufala, pesto in polvere, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11	17,00 euro
Lisola fiordilatte, grana, scaglie di grana, pomodoro datterino arrosto, prosciutto crudo di maialino nero casertano, pesto di rucola, rucola fresca, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	25,00 euro
Parmigiana provola, crema di grana, pomodoro datterino arrosto, parmigiana di melanzane, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	18,00 euro
Bruschetta fiordilatte, crema di grana, pomodoro cuore di bue, stracciata di bufala, alici di Cetara, pomodorini semi-dry, origano, buccia di limone, olio extravergine d'oliva 1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11	18,00 euro

PIZZA FINA

Marinara pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, aglio orsino**, origano di Ischia, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 10 · 11	11,00 euro
Margherita fiordilatte, pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	12,00 euro
Pepperoni pizza fiordilatte, pomodoro San Marzano d.o.p., salame piccante 1 · 6 · 7 · 10 · 11	15,00 euro
Fina XL lardiatà pomodoro del piennolo poco piccante, strutto, stringata di nero casertano, pecorino, basilico, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	(il prezzo è da intendersi per quattro persone) 50,00 euro
Fiori & alici fiordilatte, fiori di zucca e alici di Cetara 1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11	16,00 euro

PIZZA NEL RUTIELLO

Ischitana pomodoro del piennolo, aglio orsino**, origano di Ischia, alici di Cetara, pecorino, olio extravergine d'oliva 1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11	18,00 euro
Merenda pomodoro del piennolo, auricchio piccante, mortadella 1 · 6 · 7 · 10 · 11	15,00 euro
Capocollo e tartufo fiordilatte, crema di grana, capocollo di nero casertano, tartufo nero estivo 1 · 6 · 7 · 10 · 11	25,00 euro
Bieta e gambero fiordilatte, bieta stufata, gambero rosso**, olio al limone, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 2 · 6 · 7 · 10 · 11	22,00 euro
Manzetta e melanzane provola, carpaccio di manzetta prussiana, tahina, hummus di melanzane, olio al limone, pepe, olio extravergine d'oliva 1 · 6 · 7 · 10 · 11	24,00 euro

SPICCHI DE LISOLA

Fina Margherita 1 · 6 · 7 · 10 · 11	Pala Zingara 1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 11	Napoletana Pizzaiuolo 1 · 6 · 7 · 10 · 11	Ripassata Bruschetta 1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11	Rutiello Bieta e gambero** 1 · 2 · 6 · 7 · 10 · 11	Fritta Calzone con scarola 1 · 6 · 7 · 10 · 11
--	---	--	---	---	---

120,00 euro

150,00 euro in abbinamento con Maximum • Blanc de Blancs, Cantine Ferrari
(il costo del menu è da intendersi per due persone)



ALLERGENI



1 • glutine



2 • crostacei



3 • uova



4 • pesce



5 • arachidi



6 • soia



7 • latte



8 • frutta
a guscio



9 • sedano



10 • senape



11 • semi
di sesamo



12 • anidride
solforosa e solfiti



13 • lupini



14 • molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione incrociata e lo staff è formato su tale rischio. Tuttavia, va segnalato che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Teniamo a cuore la sua salute ed il suo benessere per tale motivo, il nostro personale è preparato per consigliarla nel migliore dei modi.

Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento rapido di temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04.

*I prodotti indicati con * sono stati sottoposti a processo di surgelazione*

*I prodotti indicati con ** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura*

Il costo del coperto è di 5,00 euro

