LISOLA
ISCHIA

# 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 friggitelli
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
**18,00 euro**

**Fiore di zucca**
gratinato con olive, capperi, pomodorini
7 · 8
**18,00 euro**

**Insalata greca**
alici, pesto, feta, pomodorini
1 · 4 · 7 · 8
**18,00 euro**

**Melanzane**
alla parmigiana
7
**18,00 euro**

**Carpaccio di manzo marinato**
stracciata, pesto di rucola, peperoni arrosto e friggitelli
7 • 8
**22,00 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**

# PRIMI

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

**Riccio**
trenette, aglio, olio, peperoncino e pinoli tostati
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, crostacei e molluschi**
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
**28,00 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**
**8,00 euro**

**Patate fritte**
**8,00 euro**

**Verdure Grigliate**
**10,00 euro**

# DOLCI

**Babà**
con gelato alla pastiera
1 · 3 · 7
**14,00 euro**

**Babbaiola**
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, amarena, vaniglia, yogurt
1 · 3 · 7
**12,00 euro**

**Sorbetto**
a scelta tra: fragola, frutto della passione, basilico
**12,00 euro**

**Frutta esotica**
ananas, granadilla, kiwi giallo, mango, anguria
**40,00 euro**
**(il prezzo è da intendersi per due persone)**

## PIZZA NAPOLETANA

**Marinara** — 13,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, aglio orsino**,
origano di Ischia, basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 10 · 11

**Margherita** — 15,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Lasagna povera** — 16,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p. aromatizzato all'aglio, grana, origano di Ischia,
basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Capricciosa** — 20,00 euro
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

**Pizzaiuolo** — 16,00 euro
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

**Diavola** — 20,00 euro
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

**Blu e cipolla** — 18,00 euro
fiordilatte, crema di grana, blu di capra, pecorino, cipolla ramata, polvere di cipolla,
noci, nocciole, pepe
1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

**Sole mio** — 18,00 euro
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

**Tradizione** — 17,00 euro
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

## PIZZA RIPASSATA

**Margherita verace** — 16,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, mozzarella di bufala,
basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**P' 'a Riggina** — 18,00 euro
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

**Lisola** — 25,00 euro
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

**Parmigiana** — 18,00 euro
provola, crema di grana, pomodoro datterino arrosto, parmigiana di melanzane,
pepe, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Bruschetta** — 20,00 euro
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

## PIZZA IN PALA

**Margherita** 15,00 euro
pomodoro datterino arrosto, fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Zingara** 23,00 euro
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

**Carbonara** 18,00 euro
fiordilatte, crema di grana, pecorino, guanciale, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe tostato, olio extravergine d'oliva
1 · 3 · 6 · 7 · 10 · 11

**Stracciata e crudo** 25,00 euro
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

**Scarpone** 18,00 euro
provola, pomodoro semi-dry, crema di melanzane, melanzane fritte, polvere d'olive, capperi, basilico, menta, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

## PIZZA FINA

**Marinara** 11,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, aglio orsino**, origano di Ischia, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 10 · 11

**Marinara XL** 25,00 euro
pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, aglio orsino**, origano di Ischia, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 10 · 11

**Margherita** 12,00 euro
fiordilatte, pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Margherita XL** 30,00 euro
fiordilatte, pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, olio extravergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Pepperoni pizza** 15,00 euro
fiordilatte, pomodoro San Marzano d.o.p., salame piccante
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Fiori & alici** 16,00 euro
fiordilatte, fiori di zucca e alici di Cetara
1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11

## PIZZA NEL RUTIELLO

**Ischitana** 18,00 euro
pomodoro del piennolo, aglio orsino**, origano di Ischia, alici di Cetara, pecorino, olio extravergine d'oliva
1 · 4 · 6 · 7 · 10 · 11

**Merenda** 16,00 euro
pomodoro del piennolo, auricchio piccante, mortadella
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Capocollo e tartufo** 25,00 euro
fiordilatte, crema di grana, capocollo di nero casertano, tartufo nero estivo
1 · 6 · 7 · 10 · 11

**Bieta e gambero** 22,00 euro
fiordilatte, bieta stufata, gambero rosso**, olio al limone, pepe, olio extravergine d'oliva
1 · 2 · 6 · 7 · 10 · 11

## SPICCHI DE LISOLA

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

lisola