

TOUT EST PERMIS
ma solo se sai sognare con il palato

ANTIPASTI



Ricciola
in ceviche con friggirelli e agretti
4
28,00 euro



Spigola
burrata di bufala, zenzero
e gazpacho di datterino giallo
4 • 7
28,00 euro



Manzo
carne salata, insalatina
di carciofi marinati e parmigiano
1 • 6 • 7
24,00 euro



Carciofo
provolone del monaco e guanciale croccante
1 • 7
18,00 euro



Pomodori
in insalata, pane, alici, feta, olive e sedano
1 • 4 • 7 • 9
18,00 euro

Tagliere
prosciutto crudo, capocollo, mortadella,
salame, provolone del monaco, mozzarella
di bufala, provenzale,
“rutiello” con pomodoro e origano
1 • 6 • 7 • 10 • 11
45,00 euro
(il prezzo è da intendersi per due persone)

PRIMI



Astice
linguine, pomodoro, aglio, olio
e peperoncino
1 • 2 • 12
38,00 euro



Coniglio
ravioli, parmigiano, timo
1 • 3 • 7 • 9 • 12
26,00 euro

PRIMI

Pasta Fresca
omaggio ai cannelloni di "Sora Maria
e Arcangelo" di Giovanni Milana
1 • 3 • 7 • 9 • 12
25,00 euro

Pollo
tortellini all'ischnitana
1 • 3 • 7 • 9 • 12
26,00 euro

Scarpariello Piccante
mezzani all'arrabbiata
1 • 7
24,00 euro

SECONDI

Calamaro*
fritto e salsa agrodolce
1 • 10 • 14
28,00 euro

Pesce al Limone
4 • 7
36,00 euro

Coniglio
all'ischnitana
9 • 12
60,00 euro
(il prezzo è da intendersi per due persone)

Alla brace

Pesce Bianco
4
90,00 euro al kg

Costata alla Pizzaiola
85,00 euro al kg

Costoletta di Maiale con Friarielli
38,00 euro

Lombata di Manzo
85,00 euro al kg

Filetto di Manzo con Friarielli
40,00 euro

Galletto alla Diavola
7 • 12
30,00 euro

CONTORNI

Friarielli
aglio, olio e peperoncino
8,00 euro

Patate Fritte
8,00 euro

Verde
insalata mista
8,00 euro

Verdure Grigliate
10,00 euro

DOCI

Babà
con gelato alla pastiera
1 • 3 • 7
12,00 euro

Babbaiola
crostata al limone con gelato al fiordilatte
1 • 3 • 7
12,00 euro

Cioccolato
mandorle, caramello salato
e sorbetto al frutto della passione
1 • 3 • 5 • 7 • 8
12,00 euro

Pastiera Napoletana
1 • 3 • 7
12,00 euro

Piña Colada
con carpaccio di ananas arrosto
7 • 8
12,00 euro

Zuppa Inglese all'Ischnitana
con sorbetto al basilico
1 • 3 • 7 • 8
12,00 euro

Gelato
a scelta tra: fiordilatte, pastiera, vaniglia
3 • 7
12,00 euro

Sorbetto
a scelta tra: fragola e basilico
12,00 euro

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	10,00 euro
Margherita pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	12,00 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 arrosto, funghi cardoncelli, olive itrane, carciofi grigliati, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	18,00 euro
Patate e Salsiccia crema di patate e porro, grana, salsiccia artigianale, basilico, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12	14,00 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	14,00 euro
Diavola fiordilatte, ricotta di bufala, grana, peperone crusco, polvere di peperone crusco, salame artigianale piccante, crema di salsiccia artigianale piccante e 'nduja, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	17,00 euro
Calzone pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, ricotta di bufala, grana, prosciutto cotto, salame napoletano, basilico, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	16,00 euro
'Nduja e Limone fiordilatte, grana, 'nduja calabrese, marmellata di limone, rucola, pepe 1 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 euro

PIZZA IN PALA

Margherita pomodoro datterino arrosto, fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 euro
Zingara fiordilatte, pomodoro cuore di bue, prosciutto crudo di maialino nero casertano, insalata, maionese fatta in casa, olio extravergine d'oliva 1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11	18,00 euro
Carbonara fiordilatte, crema di grana, pecorino, guanciale, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe tostato, olio extravergine d'oliva 1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 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	24,00 euro

PIZZA FINA

Marinara pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, aglio orsino, origano di Ischia, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	10,00 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	14,00 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
Anna Savio fiordilatte, provola, crema di grana, pomodorini semi-dry, scarola condita con olio di acciughe, noci, olive itrane, olio extravergine d'oliva 1 • 4 • 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	22,00 euro
Carciofo d'Italia crema di grana, provola, provolone del monaco, carciofi grigliati, carciofi stufati, carciofi fritti, menta, pepe, limone, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	20,00 euro
Salsiccia, Broccoli e Friarielli crema di grana, crema di broccoli, salsiccia, provola, friarielli spadellati, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 11 • 12	16,00 euro

PIZZA IN PADELLINO

Pane e Mortadella impasto con farina di segale, orzo e frumento, mortadella 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 euro
Pane e Lardiata pomodoro del piennolo spadellato con aglio, olio e peperoncino, lardo e strutto di nero casertano, pecorino, basilico 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 euro
Mediterranea pomodoro del piennolo, fiordilatte, capperi, ventresca di tonno, basilico, menta, polvere di cipolla, aglio orsino, olio extravergine d'oliva 1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11	20,00 euro

PIZZA NEL RUTIELLO

Ischitana pomodoro del piennolo, aglio orsino, origano di Ischia, pecorino, alici di Cetara, limone, olio extravergine d'oliva 1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 euro
---	------------

FRITTI

Crocchè patate, provola, pecorino, grana, limone, prezzemolo, pepe 1 • 7 • 10 • 11	3,00 euro
Frittatina di Pasta bucatini, besciamella, pecorino, grana, prosciutto arrosto, pepe, noce moscata 1 • 6 • 7 • 10 • 11	4,00 euro
Pizza Fritta ricotta fresca, provola, pecorino, cicoli (pancetta di maiale pressata), pepe, basilico 1 • 6 • 7 • 10 • 11	16,00 euro
Calzone con Scarola scarola, capperi, olive, tofu e pepe 1 • 6 • 10 • 11	14,00 euro
Suppli ragù napoletano, fiordilatte 1 • 6 • 7 • 10 • 11	4,00 euro

SPICCHI DE LISOLA

Fina Marinara 1 • 6 • 7 • 10 • 11	Pala Zingara 1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11	Napoletana 'Nduja e Limone 1 • 6 • 7 • 10 • 11	Ripassata Carciofo d'Italia 1 • 6 • 7 • 10 • 11	Padellino Mediterranea 1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11	Fritta Calzone con Scarola 1 • 6 • 10 • 11
--	---	---	--	---	---

100,00 euro

130,00 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

