

TOUT EST PERMIS



**LISOLA
ISCHIA**

SALUMERIA

*È possibile scegliere
quattro salumi e quattro formaggi a piacere per comporre il proprio tagliere*

Salumi

Dal Maiale Nero Casertano:

Capocollo

Culatello

Lonza

Salame

Mortadella nella sua Cotica

Prosciutto Nero dell'Aspromonte

Formaggi

7

Candido Morbido di Capra in Crosta di Pepe

Morbido di Bruna Alpina

Pecorino Morbido Caglio Vegetale

Ricotta di Pecora Affumicata

Robiola Tre Latti

Buonasorte di Bufala

Caciocchiato

Mamma Bruna, Stagionato di Bruna Alpina

Provolone del Monaco

Sammucro, Pecorino Stagionato

Gorgonzola Dolce

Tagliere per Una Persona

30,00 euro

Tagliere per Due Persone

45,00 euro



GIRO DE LISOLA

Scarola

olive, capperi, acciughe, pinoli
1 • 4 • 8

Polpo*

musetto di maiale, lupini, sedano
9 • 13 • 14

da Ischia a Forio

ravioli di coniglio, parmigiano, timo
1 • 3 • 7 • 9 • 12

bucatini al sugo di coniglio, pomodori, parmigiano
1 • 3 • 7 • 9 • 12

coniglio all'ischitana
9 • 12

Pata-trac

zeppole ischitane, crema vaniglia e cioccolato
1 • 3 • 7 • 11

140,00 euro

(il costo del menu è da intendersi per due persone)

SPICCHI DE LISOLA

La Fina • Pomodoro e Crudo

1 • 6 • 7 • 10 • 11

Pala • Ortolana

1 • 6 • 10 • 11

Napoletana • Lasagna Povera

1 • 6 • 7 • 10 • 11

Ripassata • Carciofi e Salsiccia

1 • 6 • 7 • 10 • 11

Padellino • Gamberi, Stracciata e Limone*

1 • 2 • 6 • 7 • 10 • 11

Fritta • Calzone con Scarola, Provola, Capperi, Olive e Pepe

1 • 6 • 7 • 10 • 11

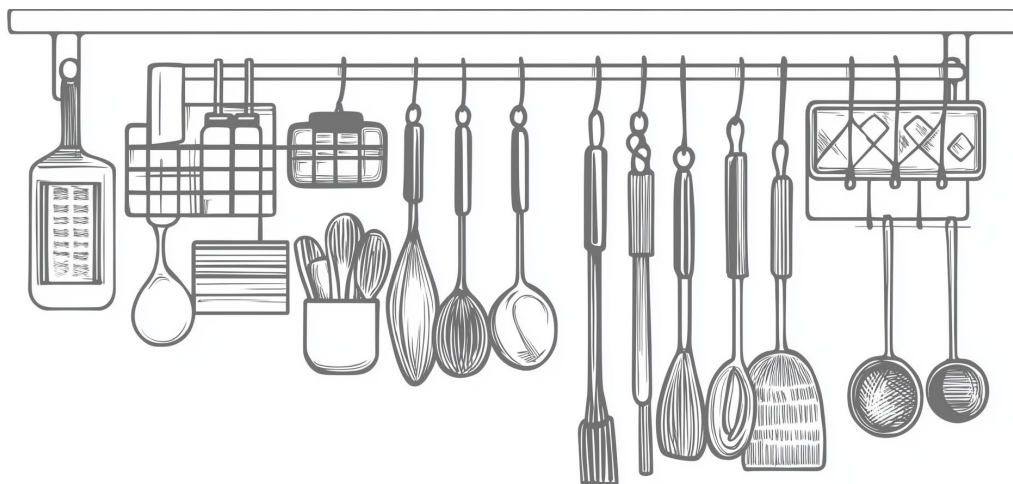
100,00 euro

130,00 euro in abbinamento con

Maximum • Blanc de Blancs, Cantine Ferrari

(il costo del menu è da intendersi per due persone)

I menu degustazione si intendono per tutti i commensali



ANTIPASTI

Ricciola
in ceviche con friggirelli
4
26,00 euro

Calamari *
con arance, finocchi, ravanelli, rucola
14
26,00 euro

Branzino
in gazpacho con pane arrosto
1 • 4
26,00 euro

Manzo
in carpaccio, caciotta, noci, zenzero
7 • 8
25,00 euro

Uovo
a zuppatella, pomodoro, cipolla, origano
1 • 3
16,00 euro

Polpo *
musetto di maiale, lupini, sedano
9 • 13 • 14
25,00 euro

Moscardino *
uva passa, olive, pinoli
1 • 8 • 14
25,00 euro

PRIMI

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

Piselli
mescafrancesca, pancetta, pecorino
1 • 7
22,00 euro

Riccio *
linguina, limone aglio, olio
1 • 2
30,00 euro

Patate
tubetti, guanciale, mozzarella affumicata
1 • 7
24,00 euro

Scarpariello
gnocchi, pomodoro, basilico, pecorino,
mozzarella
3 • 7
24,00 euro

Cipolla
mezzi paccheri alla genovese
1 • 12
24,00 euro



SECONDI

Spigola

in acqua pazza di cozze, vongole,
patate, pomodorini

4 • 12 • 14

38,00 euro

Pezzogna

al limone, olive, capperi, patate

4

35,00 euro

Maiale

capocollo, papaccelle in agrodolce

6 • 7

28,00 euro

Manzo

guancia, patate al latte, vino rosso

9 • 12

30,00 euro

Coniglio

all'ischitana

9 • 12

60,00 euro

(il prezzo è da intendersi per due persone)

Alla brace

Pesce Bianco

4

80,00 euro al kg

Astice

2

90,00 euro al kg

Calamaro *

14

30,00 euro

Costine di Maiale

7 • 12

28,00 euro

Costata di Manzo Lombata

12

80,00 euro al kg

Filetto di Manzo

12

35,00 euro

Tomahawk

12

80,00 euro al kg

Galletto alla Diavola

7 • 12

30,00 euro

CONTORNI

Peperone

imbottito con mozzarella,
provolone, parmigiano

1 • 7

8,00 euro

Scarola

olive, capperi, acciughe, pinoli

1 • 4 • 8

8,00 euro

Spinaci

saltati all'olio

6,00 euro

Patate

arrosto alle erbe

6,00 euro

Insalata

mista e di stagione

6,00 euro

DOLCI

Pistacchio

crema bruciata, arancia, gelato allo yogurt

1 • 3 • 7 • 8 • 11

12,00 euro

Mela

torta, gelato alla vaniglia, lamponi

1 • 3 • 8 • 11

12,00 euro

Caffè

tiramisù al cappuccino

3 • 7

12,00 euro

Cioccolata

semifreddo alla amarena e cioccolato

3 • 6 • 7

12,00 euro

Pata-trac

zeppole ischitane, crema vaniglia e cioccolato

1 • 3 • 7 • 11

12,00 euro

Frutta

marinata, fresca, creme, sorbetti

7 • 8

30,00 euro

(il prezzo è da intendersi per due persone)

PIZZA NAPOLETANA

Marinara pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, aglio orsino, origano, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 10	10,00 euro
Margherita pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	10,00 euro
Lasagna Povera pomodoro San Marzano d.o.p. aromatizzato all'aglio, grana, origano, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 euro
Capricciosa pomodoro del piennolo, fiordilatte, grana, prosciutto arrosto, funghi cardoncelli, olive itrane, carciofini grigliati, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 euro
Calzone al Forno fiordilatte, ricotta, grana, salame artigianale, prosciutto arrosto, velo di pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 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	12,00 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	15,00 euro
Tradizione Ischitana pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro datterino arrosto, scarola, capperi di Salina, olive itrane, melanzane grigliate, aglio, menta, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 10 • 11	13,00 euro

PIZZA IN PALA

Margherita pomodoro datterino arrosto, fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	12,00 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
Ortolana crema di melanzane sotto cenere, funghi chiodini, zucchine, friggirelli, peperone arrosto, capperi, olive, pepe, peperoncino, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 10 • 11	14,00 euro
Stracciata e Crudo fiordilatte, stracciata, crema di grana, prosciutto crudo di nero casertano, pomodorini semi dry, origano, basilico, 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	13,00 euro
Lisola fiordilatte, grana, scaglie grana, pomodoro datterino arrosto, prosciutto crudo di nero casertano, pesto di rucola, rucola fresca, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	18,00 euro
Carciofi e Salsiccia provola, crema di grana, salsiccia, carciofi cotti sotto cenere, menta, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	20,00 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	15,00 euro

PIZZA SANDWICH

Hot Dog Napoletano panino pizza, provola, fonduta di provola, salsiccia, friarielli, crema di broccoli, polvere di peperone crusco 1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12	12,00 euro
--	-------------------

PIZZA IN PADELLINO

Pane e Mortadella impasto con farina di segale, orzo e frumento, mortadella 1 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 euro
Maialino e Papaccelle crema di grana, maialino, papaccelle, scarola, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	20,00 euro

FRITTI

Pizza Fritta ricotta fresca, provola, pecorino, cicoli (pancetta di maiale pressato), pepe, basilico 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 euro
Frittatina di Pasta bucatini, besciamella, pecorino, grana, prosciutto arrosto, pepe, noce moscata 1 • 6 • 7 • 10 • 11	3,00 euro
Crocchè patate, provola, pecorino, grana, limone, prezzemolo, pepe 1 • 7 • 10 • 11	3,00 euro
Baccalà in Fiore di Zucca Croccante 1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11	8,00 euro



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 4 euro

