

TOUT ES PERMIS



**LISOLA
ISCHIA**

Percorso Pizza

Spicchi de Lisola

Sei portate con cinque impasti e cotture diverse

Napoletana Lasagna Povera
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Napoletana Capricciosa
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Padellino Multicereali: Zucca, Radicchio e Noci
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

Pala Boscaiola *
1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12

Ripassata Michela
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Pizza Dessert La Dolce Amarena
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

50,00 Euro

Lisola in Ferrari

Napoletana Lasagna Povera
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Ripassata Porcini e Bacon *
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Pizza Fritta
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Pala Provola e Mortadella
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Pala Puttanesca
1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11

*In abbinamento con
Maximum • Blanc de Blancs, Cantine Ferrari*

*120,00 Euro
(il costo del menù è da intendersi per due persone)*

Percorso Cucina

Dall'Epomeo a Sant'Angelo

Battuta di Manzo *
con porcini

Ravioli di Coniglio all'Ischitana
1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12

Orata allo Spiedo
4

Pizza Dessert
La Dolce Amarena
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

65,00 Euro

Giro de Lisola

Gambero Rosso all'Arancia **
1 • 2 • 6 • 10 • 11

Pan Brioche Burro e Alici **
1 • 3 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11

Spicchio Pizza Ripassata Porcini e Bacon *
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Spicchio Pizza Margherita in Pala
1 • 6 • 7 • 10 • 11

Ravioli di Coniglio all'Ischitana
1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12

Mezzi Paccheri alla Genovese
1 • 7 • 12

Spigola al Limone
con olive e capperi
4

Torta di Mele e Cannella
con gelato alla vaniglia
1 • 7 • 8

80,00 Euro

Salumeria

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

Salumi

Dal Maiale Nero Casertano:

Capo Collo

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

Antipasti

*Gambero Rosso all'Arancia**

1 • 2 • 6 • 10 • 11

30,00 Euro

Broccoli con Zuppetta di Vongole

12 • 14

24,00 Euro

Tartare di Branzino

con pomodori, olive e capperi

4

26,00 Euro

*Pan Brioche Burro e Alici***

1 • 3 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11

18,00 Euro (tre pezzi)

*Battuta di Manzo con Porcini**

24,00 Euro

Primi

Gnocchi ai Frutti di Mare

7 • 12 • 14

26,00 Euro

Mezzi Paccheri alla Genovese

1 • 7 • 12

24,00 Euro

Spaghettoni alla Vecchia Maniera

aglio, olio, peperoncino, uva passa e pinoli

1 • 12

22,00 Euro

Ravioli di Coniglio all'Ischitana

1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 10 • 11 • 12

26,00 Euro

Tortello di Stracotto

con olive e capperi

1 • 7 • 12

28,00 Euro

Secondi

Fritto di Verdure e Pesce

⁴
28,00 Euro

Spigola al Limone
con olive e capperi

⁴
35,00 Euro

Filetto di Manzo *
con porcini
45,00 Euro

Coniglio all'Ischitana

¹²
60,00 Euro

Dal Grill e dallo Spiedo • Crostacei e Pesci

Astice **

²
150,00 Euro al kg

Pesce Bianco

⁴
80,00 Euro al kg

Dal Grill e dallo Spiedo • Carne

Costine di Agnello

35,00 Euro

Costine di Maiale

28,00 Euro

Costata di Manzo Lombata

^{9 • 12}
80,00 Euro al kg

Costata di Vitello

¹²
70,00 Euro al kg

Filetto di Manzo

¹²
35,00 Euro

Galletto alla Diavola

¹²
28,00 Euro

Tomahawk

80,00 Euro al kg

Contorni

Broccoli Spadellati

6,00 Euro

Friarielli

6,00 Euro

Chips

pecorino e paprika affumicata

⁷
6,00 Euro

Purea di Patate

⁷
6,00 Euro

Dessert

Gelati

⁷
10,00 Euro

Sorbetti

10,00 Euro

Babà

1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11
12,00 Euro

Crêpe Suzette

1 • 3 • 7
12,00 Euro

Tiramisù

1 • 3 • 7 • 6 • 10 • 11
12,00 Euro

Torta di Mele e Cannella

con gelato alla vaniglia

1 • 7 • 8
12,00 Euro

Torta di Nocciole

vaniglia e cioccolato bianco

1 • 3 • 7 • 8 • 10 • 11 • 12
12,00 Euro

Pizza Napoletana

<i>Marinara</i> pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro arrosto, pecorino, aglio, origano, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10	10,00 Euro
<i>Margherita</i> pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	10,00 Euro
<i>Margherita Verace</i> pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro arrosto, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	13,00 Euro
<i>Lasagna Povera</i> pomodoro San Marzano d.o.p. aromatizzato all'aglio, grana, origano, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	14,00 Euro
<i>Capricciosa</i> pomodoro arrosto, fiordilatte, grana, prosciutto arrosto, funghi cardoncelli, olive itrane, carciofini grigliati, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 Euro
<i>Calzone al Forno</i> 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
<i>Pizzaiuolo</i> 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
<i>Diavola</i> 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
<i>Patate e Salsiccia</i> crema di patate e porro, salsiccia artigianale, grana, pepe, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12	15,00 Euro
<i>Tradizione Ischitana</i> pomodoro San Marzano d.o.p., pomodoro arrosto, scarola, capperi di Salina, olive itrane, melanzane grigliate, aglio, menta, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 10 • 11	12,00 Euro

Pizza in Pala

<i>Margherita</i> pomodoro arrosto, fiordilatte, grana, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	12,00 Euro
<i>Boscaiola</i> * fiordilatte, provola, grana, crema di grana ai porcini, salsiccia, porcini saltati, funghi cardoncelli, timo, basilico, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12	22,00 Euro
<i>Carbonara</i> fiordilatte, crema di grana, pecorino grattugiato, bacon, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe tostato, olio extravergine d'oliva 1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11	15,00 Euro
<i>Stracciata e Crudo</i> 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

<i>Salsiccia, Friarielli e Broccoli</i> provola, crema di grana, salsiccia artigianale, salsa ai broccoli, friarielli, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11 • 12	<i>15,00 Euro</i>
<i>Lisola</i> fiordilatte, grana, scaglie grana, pomodoro arrosto, prosciutto crudo di nero casertano, pesto di rucola, rucola fresca, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>18,00 Euro</i>
<i>Ortolana Ripiegata</i> fiordilatte, provola, grana, pecorino, friarielli, crema di broccoli, cicoria saltata, pepe, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>14,00 Euro</i>
<i>Porcini e Bacon</i> * fiordilatte, provola, crema di grana, crema di taleggio di bufala, bacon, porcini grigliati, rosmarino, timo, basilico, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>22,00 Euro</i>
<i>Anna Savio</i> 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	<i>15,00 Euro</i>
<i>Michela</i> cipolla ramata cotta sotto cenere, cipollotti, gorgonzola, pomodoro arrosto, cicoria saltata, noci, menta fresca, olio extravergine d'oliva 1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11	<i>16,00 Euro</i>

Pizza in Padellino

<i>Pane e Mortadella</i> impasto con farina di segale, orzo e frumento, mortadella 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>14,00 Euro</i>
--	-------------------

Fritti

<i>Pizza Fritta</i> ricotta fresca, provola, pecorino, cicoli (pancetta di maiale pressato), pepe, basilico 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>15,00 Euro</i>
<i>Frittatina di Pasta</i> bucatini, besciamella, pecorino, grana, prosciutto arrosto, pepe, noce moscata 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>3,00 Euro</i>
<i>Crocchè</i> patate, pecorino, grana, provola, pepe 1 • 7 • 10 • 11	<i>3,00 Euro</i>
<i>Arancino</i> riso allo zafferano con ripieno di carne di manzo, parmigiano, mascarpone, prezzemolo, basilico, pepe 1 • 6 • 7 • 10 • 11	<i>3,00 Euro</i>

Pizza Dessert

<i>La Dolce Amarena</i> zucchero a velo e di canna, all'uscita: ricotta in salvietta agrumata, vaniglia, amarene, nocciole, scaglie di cioccolato fondente, menta 1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11	<i>20,00 Euro</i>
--	-------------------



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*

