TOUT EST PERMIS

ma solo se sai sognare con il palato

ANTIPASTI

Tonno — **32,00 euro**
in ceviche con friggitelli
4

Manzo — **23,00 euro**
marinato, mozzarella in carrozza, noci e melograno
1 • 3 • 7 • 8

Tartare di manzo — **28,00 euro**
funghi porcini, uovo, formaggio
1 • 3 • 7

Uovo — **24,00 euro**
patate, formaggio, tartufo
1 • 3 • 7

Tagliere — *(per due persone)* **45,00 euro**
prosciutto cotto alla brace, prosciutto crudo casertano, salame, capocollo, mortadella, formaggio
1 • 7

FRITTI

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

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

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

PRIMI

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

Gambero — **35,00 euro**
spaghetto fino, stracciata e limone
1 • 2 • 6 • 7 • 10 • 11

Coniglio — **28,00 euro**
ravioli, parmigiano, timo
1 • 3 • 7 • 9 • 10 • 12

Salsiccia — **28,00 euro**
gnocchi e friarielli
3 • 7 • 12

Porcini — **28,00 euro**
pappardelle, pomodoro semi-dry, bacon affumicato
1 • 3 • 6 • 7 • 10

DALL'ORTO

Friarielli — **8,00 euro**

Hummus di ceci — **10,00 euro**
11

Patate fritte — **8,00 euro**
1

Purè di patate — **10,00 euro**
7

SECONDI

Manzo **45,00 euro**
filetto, miele, Porto e Taurasi
7 • 9 • 12

Coniglio *(per due persone)* **60,00 euro**
all'ischitana
9 • 12

Kebab ischitano *(per due persone)* **60,00 euro**
pollo marinato con yogurt e pomodoro, salsiccia e friarielli alle erbe, hummus di ceci, tzatziki, melanzane alla brace, broccoli, sfoglia croccante
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

Guancia **38,00 euro**
di manzo brasata con patate al latte
7 • 9 • 12

Alla brace

Pesce bianco **95,00 euro al kg**
4

Costata **90,00 euro al kg**

Tagliata **85,00 euro al kg**

Filetto di manzo **45,00 euro**

Galletto alla diavola **40,00 euro**
7 • 12

DOLCI

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

Babbaiola **14,00 euro**
crostata al limone con gelato al fiordilatte
1 · 3 · 7

Caffè **14,00 euro**
tiramisù al cappuccino
1 · 3 · 6 · 7 · 8 · 10 · 12

Cioccolato **14,00 euro**
mandorle, caramello salato e sorbetto al frutto della passione
1 · 3 · 6 · 7 · 8

Mele **14,00 euro**
torta con gelato alla vaniglia
1 • 3 • 6 • 7 • 8

Pere e cioccolato *(per due persone)* **20,00 euro**
pizza dolce, ricotta, pere, cioccolato, menta, zest d'arancia
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

Gelato **12,00 euro**
a scelta tra: fiordilatte, pastiera, vaniglia, cioccolato
1 · 3 · 7

Sorbetto **12,00 euro**
mela annurca

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

Patate e salsiccia — **17,00 euro**
crema di patate e porro, salsiccia, grana, basilico, olio extra vergine d'oliva, pepe
1 · 6 · 7 · 10 · 11 · 12

Porcini e patate — **19,00 euro**
crema di provolone del monaco, provola, bacon, patate ratte cotte sotto cenere, rosmarino, funghi porcini, timo e pepe
1 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11

Calzone al forno — **17,00 euro**
ricotta di bufala, fiordilatte, salame napoletano, pomodoro San Marzano d.o.p., basilico, olio extra vergine 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

Margherita — **12,00 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

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

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

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

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, battuto 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, 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

Salsiccia e friarielli **18,00 euro**
crema di grana, friarielli, provola, salsiccia, pepe, basilico, olio extra vergine d'oliva
1 · 6 · 7 · 10 · 11 · 12

Anna Savio **19,00 euro**
fiordilatte, provola, crema di grana, pomodorini semi-dry, scarola con olio di acciughe, noci caramellate, olive itrane, olio extra vergine d'oliva
1 · 4 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

Porchetta e friarielli **18,00 euro**
crema di grana, provola, friarielli, pecorino, nocciole, porchetta, pepe
1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11

SPICCHI DE LISOLA

Fina stracciata, prosciutto crudo, pomodoro ramato
1 • 6 • 7 • 10

Pala zingara
1 • 3 • 6 • 7 • 10 • 11

Napoletana porcini e patate
1 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11

Ripassata porchetta e friarielli
1 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11

Rutiello cevice di tonno e bieta
1 • 4 • 6 • 7 • 10 • 11

Fritta scarola, olive, capperi, uva passa, pinoli, provola, vino cotto
1 • 5 • 6 • 7 • 8 • 10 • 11 • 12

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

lisola