



Il ristorante dell'

ISOLA

MEDITERRANEAN CUISINE





SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia terni folia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* prodotto surgelato

** possibilità di trovare prodotto surgelato all'interno





I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto Dell'isola (ideale per 2 persone)	€ 30
Insalata di mare*	€ 12
Salmone marinato con maionese dello chef	€ 12
Insalata di gamberi con carosello e datterino fresco*	€ 14
Tartare di tonno rosso e burratina d'Andria	€ 18
Polpo verace al balsamico e menta con gazpacho di pomodoro e straciatella*	€ 16
Polpette di baccalà "white cod" mantecato con panatura croccante e vari dressing	€ 14
Battuto di scampi di Manfredonia con concassè di pomodori e caviale di lime*	€ 22
La cozza gratin	€ 11
Soutè misto accompagnato da un pane fritto al timo	€ 12





I NOSTRI CRUDI

Scampi di Manfredonia*	€ 8	l'etto
Gamberi viola di Gallipoli*	€ 9	l'etto
Ostriche Gillardeau	€ 3	pz
I nostri carpaccio dello Ionio	€ 20	
Frutti di mare	€ 4	l'etto

DALLA TERRA

La nostra Parmigiana di melanzane	€ 13	
Culatello di Zibello con focaccina artigianale e melone retato	€ 17	
Fritto della casa	€ 12	





PRIMI PIATTI

Cacio e pepe dell'Isola (pacchero nero con cacio e pepe con battuto di gambero viola di Gallipoli e lime)	€ 21
Spaghetto con vellutata di ceci, acciughe, pomodoro secco e stracciatella	€ 17
Spaghettone all'astice Carlo e datterino giallo	€ 8 l'etto
Gnocco aromatizzato al limone con scampo di Manfredonia e stracciatella*	€ 22
Linguine alle vongole mantecato con olio al finocchietto	€ 18
Spaghetto cozze e bottarga di tonno rosso	€ 15
Il nostro risotto ai frutti di mare**	€ 17
La linguina ai ricci	€ 22
Orecchietta tricolore con datterino, basilico e cacioricotta	€ 14





SECONDI PIATTI

La frittura di pesce dell'Isola (calamaro, totanetti, paranza, e gamberi)	€ 17
Filetto di baccalà "black cod" con vellutata di patata viola e spinacio all'aglio olio e peperoncino**	€ 26
Filetto di tonno rosso pinna gialla con insalatina di indivia alla senape e verdure	€ 19
Il nostro pescato del giorno con contorno di patate e verdure	€ 7 l'etto
Calamaro verace	€ 4 l'etto
Astice locale	€ 8 l'etto
Aragosta locale	€ 10 l'etto
Entrecôte alla griglia	€ 18
Filetto alla griglia	€ 20

CONTORNI

Patate al forno	€ 5
Verdura griglia	€ 5
Patatine fritte	€ 5





PIZZE

MARINARA

pomodoro, pomodorini ciliegino, origano, olio evo al profumo di aglio. € 5,00

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, olive verdi, basilico, olio evo. € 7,50

NAPOLI

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, acciughe del mar Cantabrico, capperi, olive nere leccine, olio evo. € 9,00

SAN DANIELE

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, prosciutto crudo San Daniele, rucola, scaglie di grana padano, olio evo. € 12,00

LA REGINETTA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico, olio evo € 10,00

CINQUE FORMAGGI

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, caciotta leccese, caciocavallo stagionato 6 mesi, gorgonzola, grana padano, olio evo € 10,00

COTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di Latte delle Murge, prosciutto cotto, funghi freschi, olio evo. € 9,00

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella fior di Latte delle Murge, tonno, cipolla, olio evo € 9,00





PIZZE

ISOLA BEACH

mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, cacio ricotta, basilico, olio evo € 9,00

DESIDERIA

mozzarella fiordilatte delle Murge, gorgonzola, pere, noci, olio evo € 11,00

CRUDAIOLA

base focaccia, mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, prosciutto Crudo San Daniele, rucola, grana padano, olio evo € 12,00

BELLA PUGLIA

pomodoro, pomodorini ciliegino, burrata Pugliese, basilico fresco, olio evo € 10,00

MODENA

mozzarella fior di latte delle Murge, mortadella I.G.P, crema di pistacchio di Bronte, battuto di pistacchi di Bronte, olio evo € 12,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella delle Murge, cotto, funghi, carciofi, olive verdi, ventricina, olio evo € 12,00

LA VALTELLINA

mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di grana padano, olio evo € 13,00

LA COLONNATA

mozzarella fior di latte delle Murge, patate, pinoli, lardo di colonnata, rosmarino, olio evo € 12,00





PIZZE

LA VENTRICINA

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, ventricina, olio evo

€ 9,00

SAPORI E ODORI

mozzarella fior di latte delle Murge, funghi champignon, speck Tirolese,
crema di tartufo, olio evo

€ 12,00

PROFUMO DI MARE

pomodoro, insalata di mare, olio evo al profumo di aglio, sale, pepe, prezzemolo

€ 15,00

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, melanzane, peperoni, funghi,
zucchine, olive verdi, olio evo

€ 10,00





I NOSTRI DESSERT

Il tiramisù dello chef	€ 7
I nostri fruttini (per 2 persone)	€ 12
Lingotto di gelato artigianale	€ 7
Spumocino artigianale	€ 7





BEVANDE

Acqua Panna	€ 2,5
Acqua San Pellegrino	€ 2,5
Perrier Acqua, minerale frizzante naturale	€ 4,5
Bibite analcoliche in bottiglie di vetro da 33cl	€ 3,5

BIRRE

BIRRIFICIO VIOLA

Bionda lager	75cl 5,6% vol.	€ 15
Bianca blanche	75cl 4,8% vol.	€ 17
Bionda pale ale	75cl 6,6% vol. (non filtrata)	€ 17
Rossa red ale	75cl 6,6% vol.	€ 17

Coperto

€ 2,5





Isola dello Scoglio, 5
PORTO CESAREO
+39 0833.569718 / +39 392.2624287
isolabeach.com

