



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 ibridati 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
La nostra insalata di mare*	€ 12
Pesce spada affumicato con datterino e stracciatella tartufata	€ 12
Insalata di gamberi con sedano, pomodori, julienne di carote e lampascioni	€ 14
Tartare di tonno rosso e burratina d'Andria	€ 17
Polpo verace arrosto con purea di fave e cicorie nostrane	€ 16
Polpette di baccalà "white cod" mantecato con panatura croccante e vari dressing	€ 12
La cozza gratin	€ 10
Soutè misto accompagnato da un pane fritto al rosmarino	€ 12





I NOSTRI CRUDI

Scampi di Manfredonia*	€ 8	l'etto
Gamberi viola di Gallipoli*	€ 9	l'etto
Ostriche Gillardeau	€ 4	pz
Frutti di mare	€ 4	l'etto

DALLA TERRA

La parmigiana di melanzane	€ 10	
Culatello con focaccina artigianale all'olio con tris di formaggi nostrani	€ 17	
Fritto della casa	€ 9	





PRIMI PIATTI

Pacchero nero cacio e pepe con battuto di gambero viola di Gallipoli e lime	€ 19
Spaghetto fresco alla chitarra con acciuga del Mar Cantabrico, burro limonato e crumble di tarallo nostrano	€ 18
Linguine alle vongole	€ 16
Spaghetto alle cozze con bottarga di muggine	€ 14
Tagliolino alla carbonara con tartufo nero	€ 20
Il nostro risotto ai frutti di mare**	€ 16
Orecchietta con cime di rape e salsiccia di Norcia	€ 14





SECONDI PIATTI

La frittura di pesce dell'Isola (calamaro, totanetti, paranza e gamberi)	€ 16
Grigliata di pesce mista (trancio di spada, calamaro e scampo)	€ 22
Filetto di tonno rosso pinna gialla con cardoncello fresco arrosto e peperoni alle erbe	€ 20
Guazzetto di pesce dello chef accompagnato da polenta fritta	€ 16
Il nostro pescato del giorno con contorno di patate e verdure	€ 6 l'etto
Astice locale	€ 8 l'etto
Aragosta locale	€ 10 l'etto
Entrecôte alla griglia con patate e verdura di stagione	€ 18
Filetto alla griglia con patate e verdura di stagione	€ 20

CONTORNI

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





PIZZE

MARINARA

pomodoro, pomodorini ciliegino, origano, olio evo al profumo di aglio. € 5,0

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, olive verdi, basilico, olio evo. € 6,0

NAPOLI

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, acciughe del mar Cantabrico, capperi, olive nere leccine, olio evo. € 8,0

SAN DANIELE

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, prosciutto crudo San Daniele, rucola, scaglie di grana padano, olio evo. € 10,0

LA REGINETTA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana, basilico, olio evo € 9,0

CINQUE FORMAGGI

pomodoro, mozzarella fior di latte delle Murge, caciotta leccese, caciocavallo stagionato 6 mesi, gorgonzola, grana padano, olio evo € 8,0

COTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di Latte delle Murge, prosciutto cotto, funghi freschi, olio evo. € 7,5

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella fior di Latte delle Murge, tonno, cipolla, olio evo € 7,0





PIZZE

ISOLA BEACH

mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, cacio ricotta, basilico, olio evo € 8,0

CRUDAIOLA

base focaccia, mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini,
prosciutto Crudo San Daniele, rucola, grana padano, olio evo € 10,0

BELLA PUGLIA

pomodoro, pomodorini ciliegino, burrata Pugliese, basilico fresco, olio evo € 10,0

MODENA

mozzarella fior di latte delle Murge, mortadella I.G.P,
crema di pistacchio di Bronte, battuto di pistacchi di Bronte, olio evo € 11,0

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella delle Murge, cotto, funghi, carciofi, olive verdi,
ventricina, olio evo € 10,0

LA VALTELLINA

mozzarella fior di latte delle Murge, pomodorini, bresaola della Valtellina, rucola,
scaglie di grana padano, olio evo € 11,0

LA COLONNATA

mozzarella fior di latte delle Murge, patate, pinoli, lardo di colonnata,
rosmarino, olio evo € 12,0





PIZZE

LA VENTRICINA

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

€ 8,5

PROFUMO DI MARE

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

€ 13,0

VEGETARIANA

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

€ 8,5





I NOSTRI DESSERT

Spumocino artigianale	€ 6
Lingotto al pistacchio	€ 6
Il tiramisù dello chef	€ 6
Tortino al cioccolato con cuore caldo al pistacchio	€ 6





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

