



---

*Il ristorante dell'*

**ISOLA**

MEDITERRANEAN CUISINE

---





## I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto Dell'isola (ideale per 2 persone)	€ 30
La nostra insalata di mare*	€ 12
Salmone marinato con maionese agli agrumi dello chef	€ 13
Insalata di gamberi, con carosiello e pomodorini datterino fresco*	€ 14
Tartare di tonno rosso, con battuto di olive taggiasche, capperi e pomodorini secchi e burattina d'Andria	€ 18
Polpo verace fritto, aromatizzato all'aceto balsamico e menta con gazpacho di pomodoro e stracciatella*	€ 17
Polpette di baccalà "white cod", mantecato con panatura croccante e vari dressing	€ 15
Carpaccio di spada affumicato, con stracciatella, perlage di aceto balsamico e pomodorini datterino freschi	€ 17
La cozza gratin	€ 11
Soutè misto, accompagnato da un pane fritto al timo	€ 12
Pinsa romana con cubettata di tonno fresco, pomodorini datterino, indivia, basilico, stracciatella e balsamico	€ 18

## 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 nostra Parmigiana di melanzane	€ 13
Capocollo di Martina Franca DOP e burattina d'Andria	€ 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
Fusillone trafilato al bronzo, con gamberi viola e funghi porcini	€ 22
Linguina rigata trafilata al bronzo, con aragostella	€ 10 l'etto
Spaghettoni all'astice Carlo, con datterino giallo, rosso	€ 8 l'etto
Gnocco aromatizzato al limone, con scampo di Manfredonia e stracciatella*	€ 22
Linguine alle vongole veraci	€ 18
Spaghetti cozze e bottarga di muggine	€ 15
Il nostro risotto ai frutti di mare**	€ 17
Orecchietta tricolore, con pomodorino datterino, basilico e cacioricotta	€ 14





## SECONDI PIATTI

La frittura di pesce dell'Isola (calamaro**, totanetti*, paranza, e gamberi*)	€ 17
Grigliata mista di pesce (calamaro verace**, filetto di spigola, scampo di Manfredonia,**con contorno di patate grill e insalatina)	€ 24
Filetto di tonno rosso pinna gialla, con insalatina di indivia alla senape Il nostro pescato del giorno, con contorno di patate e verdure	€ 21 € 8 l'etto
Calamaro verace	€ 4 l'etto
Astice locale	€ 8 l'etto
Aragosta locale	€ 13 l'etto
Entrecôte alla griglia	€ 18
Filetto alla griglia	€ 20

## CONTORNI

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

## I NOSTRI DESSERT

Il tiramisù dello chef	€ 7
Lingotto di gelato artigianale	€ 7
Spumocino artigianale	€ 7
Dessert della casa	€ 7

## BEVANDE

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

## 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	€ 3
---------	-----





## 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 SO<sub>2</sub> 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

\*\* prodotto abbattuto

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

