



---

*Il ristorante dell'*

**ISOLA**

MEDITERRANEAN CUISINE

---



PIZZA



## FOCACCIA

Olio aromatizzato al rosmarino e aglio, sale, pepe nero

€ 5

## MARINAIA

Sugo di pomodoro cotto al forno, filetti di pomodoro San Marzano, acciughe Mar Cantabrico, aglio, origano, capperi di salina, olive taggiasche

€ 12

## MEDITERRANEA

Base focaccia tartare di tonno, polvere di capperi, polvere d'oliva leccina, ciliegino fresco, avocado, mousse di stracciatella pugliese

€ 17

## CACIO & PEPE DELL'ISOLA

Bufala affumicata, crema di pecorino romano, guanciale pugliese croccante, Gambero Viola di Gallipoli con olio al rosmarino e aglio, pepe e scorzetta di lime

€ 18

## LUCIFERO

Sugo e filetti di pomodoro San Marzano, spianata Calabra, Nduja di Spilinga, petali di cipolla di Tropea in agrodolce, mozzarella fiordilatte

€ 12

## MARGARET 3.0

Pomodorino cotto al forno, stracciatella pugliese, basilico e granella di pistacchio

€ 13

## ORTOLANA

Mozzarella fiordilatte, sugo di pomodoro San Marzano, fiori di zucchine, melanzane, funghi champignon e patate

€ 12

## BUFALA

Sugo di pomodoro San Marzano, bufala campana, basilico fresco

€ 10

## NAPOLI 3.0

Sugo di pomodoro San Marzano, pomodorino cotto al forno, mozzarella fiordilatte, capperi di Pantelleria, acciughe Mar Cantabrico

€ 14

## VALLE D'ITRIA

Base focaccia, datterino giallo, punte d'asparago, ricotta fresca aromatizzata con scorzetta d'arancia, capocollo di Martina Franca, condita con olio al rosmarino, lime e pepe nero

€ 15

## FORMAGGI 5,0

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, scamorza di bufala campana affumicata, mousse di ricotta al pepe nero, lamelle di cocomero salentino (spuredhra)

€ 14

## NUDA & CRUDA

Base focaccia, pomodorino fresco, mozzarella fiordilatte D.O.P., rucola, cacioricotta leccese grattugiata, olive leccine, lardo di Colonnata

€ 14

## PUGLIA MIA

Base focaccia, pomodorino cotto al forno, polpa di melanzana al cartoccio, dopo cottura condita con rucola, stracciatella, capocollo di Martina Franca, cacioricotta leccese grattugiata

€ 13

## SCAPRICCIATELLA

Sugo di San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carpaccio di carciofi, olive leccine, spianata Calabra, prosciutto cotto del contadino, acciughe Sicilia

€ 12

## FUORI STAGIONE

Sugo di San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carpaccio di carciofi, olive leccine, prosciutto cotto alla brace, rucola, lardo di Colonnata

€ 14



## Due iconici stili culinari apprezzati a livello globale: La Pizza Romana & La Pizza Napoletana.

Esperienza, ricerca, passione e rispetto per la storia e la tradizione, abbiamo elaborato la nostra Filosofia dell'impasto, unendo sapientemente i due stili. Il risultato è un impasto fragrante e leggero, caratterizzato da un cornicione pronunciato e alta digeribilità. Gli ingredienti selezionati provengono da produzioni tipiche italiane, con una particolare attenzione ai prodotti pugliesi.

**Le nostre pizze sono condite con un leggero spolvero di Grana Padano!**



## 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 ternifolia*), 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