



Il ristorante dell'

ISOLA

MEDITERRANEAN CUISINE



PIZZA



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!

FOCACCIA

Olio aromatizzato al rosmarino, sale, pepe nero

€ 5

MEDITERRANEA

Base focaccia tartare di tonno con cipolla rossa di Tropea in agrodolce, polvere di capperi di Pantelleria I.G.P., polvere d'oliva leccina, ciliegino fresco, avocado fresco, mousse di stracciatella pugliese I.G.P.

€ 17

LA CACIO & PEPE DELL'ISOLA

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

€ 19

TRAMONTO SUL MARE

Sugo di pomodorino fresco cotto al forno, purea di melanzana cotta al forno, porcini trifolati, prosciutto cotto arrosto, burratina pugliese

€ 14

LA ROCIA

Sugo di pomodorino cotto al forno, petali di cipolla di Tropea al cartoccio, filetti di peperoni alla brace, caciovavallo di Grotta I.G.P., capocollo di Martinafranca, stracciatella pugliese

€ 15

TE RIMPETTU

Sugo e filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., spianata Calabria, Nduja di Spilinga, petali di cipolla di Tropea in agrodolce, fior di latte

€ 13

IL TRICOLORE

Sugo e filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., bufala D.O.P., rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padana

€ 16

MARGARET 3.0

Pomodorino cotto al forno, mousse di stracciatella pugliese I.G.P. aromatizzata al basilico, burratina pugliese I.G.P., granella di pistacchio di Bronte

€ 14

VEGETARIANA

Fior di latte D.O.P., verdure grigliate, filetti di peperone cotto al forno, datterino giallo, funghi champignon trifolati, carciofi

€ 12

BUFALINA

Sugo e filetti di San Marzano D.O.P., Bufala Campana D.O.P., ciliegino fresco

€ 13

NAPOLI 3.0

Sugo di pomodori San Marzano D.O.P., pomodorino fresco cotto al forno, fiordilatte D.O.P., capperi di Pantelleria, acciughe Sicilia a crudo

€ 14

VALTELLINA DEL SUD

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

€ 16

**BELLA PUGLIA**

Poker di pomodoro (filetti di san marzano dop, sugo di pomodorino cotto al forno, datterino giallo, gazpacho di datterino rosso e giallo), rucola, capocollo di Martinafranca, burratina pugliese, gherigli di noci

€ 15

FORMAGGI 5,0

Fior di latte D.O.P., gorgonzola D.O.P., scamorza di bufala campana affumicata, mousse di ricotta al pepe nero, lamelle di cocomero salentino (spuredhdhra)

€ 17

SFILO CALABRO

Fior di latte D.O.P., spianata calabra, porcini trifolati, filetti di peperoni cotti al forno, nduja di Spilinga, pomodorini freschi cotti al forno, rucola, scaglie di Grana Padano, glassa d'aceto balsamico, cipolla al cartoccio cotta al forno

€ 15

NUDA & CRUDA

Base focaccia, pomodorino fresco, fior di latte D.O.P., rucola, spolvero di caciotta leccese, olive leccine, lardo di Colonnata

€ 14

L'ISOLA

Fior di latte D.O.P., cipolla rossa di Tropea in agrodolce, porcini trifolati, rucola, gamberi Viola di Gallipoli conditi con olio al rosmarino, scorzetta di lime, pepe nero, guanciaie

€ 20

PUGLIA MIA

Base focaccia, pomodorino cotto al forno, polpa di melanzana al cartoccio, dopo cottura condita con rucola, stracciatella I.G.P., capocollo di Martinafranca, spolvero di caciotta leccese

€ 15

MARGHERITA

Sugo di San Marzano D.O.P., fiordilatte D.O.P., basilico fresco

€ 8

BUFALA

Sugo di San Marzano D.O.P., bufala campana, basilico fresco

€ 11

CAPRICCIO

Sugo di San Marzano D.O.P., fiordilatte D.O.P., funghi trifolati, carpaccio di carciofi, olive leccine, spianata Calabria, prosciutto cotto del contadino, acciughe Mar Cantabrico

€ 13

FUORI STAGIONE

Sugo di San Marzano D.O.P., fiordilatte D.O.P., funghi trifolati, carpaccio di carciofi, olive leccine, prosciutto cotto del contadino, rucola, lardo di Colonnata

€ 14



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine: 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) lattitolo.
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 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

** prodotto abbattuto