



ISCLA

ATMOSFERA MEDITERRANEA

Menù Iscla

Antipasti

Tagliere Iscla €21

Degustazione di salumi della casa e formaggi con confetture, mozzarella di bufala campana DOP 125gr., burrata fresca, ricottina vaccina e frutta secca

Il bufalino €14

Mozzarella di bufala campana DOP 125gr., prosciutto crudo stagionato, datterino rosso, olio extra vergine d'oliva

Polpo all'Ischitana €18

in pinzimonio, con pomodorini, olive taggiasche, capperi, olio extra vergine d'oliva e un sentore di agrumi

Soutè misto di Cozze, Vongole, Gamberoni e tentacoli di polpo in guazzetto €18

Burratina estiva €10

Burratina estiva con olive taggiasche, capperi e pomodorini accompagnati con crostini e olio extravergine d'oliva

Stuzzicheria ischitana

A'vacante di terra del Monte Epomeo €10

Zeppoline fritte, arancino, croché, polenta frita, verdure
pastellate

Frittatina classica €4

Ragù bianco, besciamella, piselli, carne trita, bucatini, tutti in
pastella e fritti

Frittatina cacio e pepe 2pz. €5

Freschezza del giorno

Fiori di zucca ripieni €6

Fiori di zucca pastellati con ripieno di ricotta e pepe 3pz.

Crocchettone napoletano €4

Patate, provola, prosciutto cotto, pepe e prezzemolo

Le bruschette

Classica €6

Pomodoro ramato, origano, olio extravergine di oliva e stracciatella 3pz.

Cantabrica €10

base di stracciatella fresca, con acciughe del cantabrico, olio extravergine d'oliva

Le perle fritte

Montanara nostrana 3pz. €9

- Pesto e stracciatella
- Pomodorini freschi, prezzemolo, origano, olio extravergine d'oliva
- Con ricotta, mortadella, granella di pistacchio

Primi piatti

Pasta mista con patate e provola €14

Pasta mista con patate, provola affumicata fresca, pepe, parmigiano reggiano con un tocco di datterino rosso

Spaghetti alla Positano €13

Spaghetti di Gragnano, con limone di Sorrento IGP, olio aromatizzato al limone, basilico fresco, aglio e tarallo napoletano sbriciolato in uscita

Paccheri 3P e burrata €13

Paccheri di Gragnano, con tre diverse tipologie di pomodori, cotti a bassa temperatura e burrata fresca in uscita, olio extravergine d'oliva

◊ Specialità di costiera ◊

Spaghettone alle vongole €19

Pasta di grano duro "De Cecco", vongole veraci, aglio, prezzemolo e con una nota di peperoncino

Scialatiello di costiera €21

Pasta fresca con frutti di mare, salsa di datterino rosso, aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva

Gnocchi al sapore di mare €15

Gnocchi con vongole e calamari, su pesto di pistacchi

Pacchero di scogliera €15

Paccheri con baccalà, olive, capperi e pomodorini ciliegini

Secondi piatti

Parmigiana di melanzana del contadino €10

Salsiccia come ricetta tramanda e friarelli €12

Petto di Pollo alla griglia €16

Petto di pollo grigliato aromatizzato alle erbe con contorno di patate o verdure

— Specialità dei maronti —

A' Frittura imperiale €25

Una degustazione di Fritture di mare, con Baccalà, gamberoni calamari, accompagnato da chipsi di patate

Frittura del pescatore €19

Mazzancolle e calamari con chips di patate

Grigliata di Golfo €23

Pesce Spada,, Gamberoni, calamari, tentacoli di polpo grigliati

Grigliata del principe €18

Gamberoni cotti alla griglia accompagnati da un'insalata agli agrumi

Mpepat', purp' e cozz' €18

Con crostini di pane fritto

Insalata

Insalata ro quartiere €7

Insalata verde riccia, cipolla di Tropea, uova e tonno a filetti

Insalata greca €8

Rucola, funghi, feta greca, olive, acciuga, pomodorini gialli

Insalata con noci e pere €8

Radicchio, rucola, noci, pere, ricotta, speck, pomodorini

Insalata fresca €8

Rucola, carote, olive, ciliegino di bufala campano

Insalata al sapore di mare €8

Finocchio crudo, salmone norvegese, carpaccio di pesce spada,
insalata iceberg

Insalata fit €8

Insalata mista con petto di pollo grigliato, crostini di pane,
pomodorini, uova e salsa yogurt

'Na leggenda €7

Caprese con pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana



*Ma
'na
pizza
?*

Pizzeria

Focaccina: €3

Olio extra vergine d'oliva, sale

Cosacca: €6

Pomodoro San Marzano Gustarosso, formaggio, olio extra vergine d'oliva, basilico

Marinara: €7

Pomodoro San Marzano Gustarosso, origano, aglio, olio extra vergine, basilico

Verace 2.0: €9

Datterini rossi e gialli, origano, olive, capperi, acciughe, aglio, olio extra vergine d'oliva, basilico

Capricciosa: €13

Pomodoro San Marzano Gustarosso, fior di latte di Agerola, salame dolce, prosciutto cotto di Modena, funghi, olive, carciofi, olio extra vergine, basilico

Carretta di Napoli: €12

Fior di latte di Agerola, friarielli e salsiccia napoletana, olio extra vergine, basilico

Bambino: €9

Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine, olio extra vergine, basilico

Diavoletta: €11

Pomodoro San Marzano Gustarosso, fior di latte di Agerola, ventricina piccante, olio extra vergine, basilico

Denise: €12

Pomodoro San Marzano Gustarosso, salsiccia napoletana, cipolla rossa di Tropea, patate al forno olio extra vergine, basilico

Fior di formaggi: €12

Fior di latte di Agerola, provola affumicata, formaggio svizzero, fonduta di gorgonzola DOP, bacio di ricotta, basilico

Siciliana: €11

Pomodoro San Marzano Gustarosso, fior di latte di Agerola, melanzane, salsiccia napoletana, olio extra vergine, basilico

Leggerissima: €12

Mozzarella di bufala campana, filetto di datterino rosso e giallo, olio extra vergine, basilico

Leggera: €11

Filetto di datterino rosso cotto a bassa temperatura, provola affumicata, pepe, olio extra vergine, basilico

Sua maestà: €7

Pomodoro San Marzano Gustarosso, fior di latte di Agerola, olio extra vergine, basilico

Bufalina: €10

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro San Marzano Gustarosso, olio extra vergine d'oliva, basilico

Pizzaiolo: €9

Pomodoro San Marzano Gustarosso, provola, pepe, olio extra vergine, basilico

I Cornicioni

Toto': €14

Cornicione ripieno di ricotta, ragù napoletano, burrata DOP al centro, olio extra vergine, basilico

Sophia Loren: €14

Cornicione con salsiccia a punta di coltello e friarielli di Napoli, provola, tarallo sbriciolato, olio extra vergine, basilico

Troisi: €14

Fior di latte, ricotta, parmigiana di melanzane, fonduta di pecorino DOP, olio extra vergine, basilico

Peppino di Capri: €14

Fior di latte, panna, prosciutto cotto, croché napoletano, olio extra vergine, basilico

Surriento: €16

Cornicione ripieno di fior di latte, rucola, salmone, zest di limone, olio extra vergine, basilico

Le Prelibate

Regina gialla: €12

Vellutata di pomodoro gialli, bufala, olio extra vergine, basilico

Tarantella: €13

Salame di Napoli, fior di latte, patate al forno, fonduta di cipolla rossa di Tropea, basilico, olio extravergine d'oliva

Porcina: €15

Salsiccia napoletana, provola, funghi porcini DOP, basilico

Il papillon: €16

Ricotta, emmental, pomodoro San Marzano Gustarosso, datterino rosso e giallo, fior di latte, salsiccia, friarielli napoletani, olio extra vergine, basilico

Biancaneve: €14

Prosciutto crudo stagionato, fior di latte, rucola, grana padano, datterino rosso e giallo, olio extra vergine, basilico

Pistacchiosa: €16

Fior di latte, ricotta, mortadella, pesto di pistacchi e granella di pistacchio

Fitness: €14

Fior di latte, bresaola della Valtellina, stracciatella di bufala campana, datterino rosso, olio extra vergine, basilico

Tirolese: €14

Speck dell'Alto Adige, gorgonzola DOP, fior di latte di Agerola, olio extra vergine, noci, basilico

Tartufona: €17

Crema di tartufo, mozzarella di bufala DOP, salsiccia a punta di coltello

Vegetariana: €12

Fior di latte, verdure fritte in padella, funghi, olio extra vergine, basilico

Parmigiana: €12

Parmigiana di melanzane fatta in casa come una volta, mozzarella di bufala campana, olio extra vergine, basilico

Tropicale: €14

Bresaola della Valtellina, fior di latte di Agerola, carpaccio di ananas, olio extra vergine, basilico

Iscla: €16

Letto di crema di pistacchio, ribes, fior di latte, pesce spada fresco a carpaccio, granella di pistacchio, olio extra vergine, basilico

L'oro di Napoli fritto

Classica: €10

Ricotta, cicoli napoletani, provola affumicata, pomodoro San Marzano Gustarosso, pepe, basilico

Vegetariana: €12

Ricotta, provola affumicata, julien di zucchine, limone, basilico

Antica: €13

Scarola napoletana, provola, olive e acciughe del Cantabrico, basilico

Napoletana: €13

Salsiccia napoletana, friarielli, provola, basilico

Sbagliata: €13

Ricotta, prosciutto cotto, provola, pepe, pomodoro, basilico

Montanara: €13

Pizza prima frita e poi ripassata nel forno a legna, ragù napoletano, provola affumicata, pepe, basilico

Contorni

€5

- Patatine fritte
- Patate al forno
 - Friarielli
- Peperoni grigliati
- Verdure grigliate
- Insalata mista verde

Dolci

Pastiera €6

Babà €6,5

Babà ripieno €7

Con panna o crema pasticceria e frutta di stagione

Fresca lunatella €9,5

Pizza con nutella e zucchero a velo

Angioletti di Sant'Angelo €9

Pasta frita con a scelta varie creme

- Nutella con granella di nocciola
- Crema di pistacchio con granella

Cheesecake ai vari gusti €6,5

• Fragola • Pistacchio • Frutti di bosco • Cioccolato • Caramello •

Delizia al limone o all'arancia €6,5

Tiramisù €7

Caprese €7

semifreddo all'amarena € 8

Ananas tagliato con Gelato €7

COPERTO - €2,50

Dal Bar

Acqua 0.75 Lt. €2,5

Bibite in bottiglia €3

Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola Zero, Lemon Soda

Amari €3,5

Distillati €5

Caffè miscela napoletana Barbera €2

Correzione +€1

Ginseng €3

Orzo €2

Decaffeinato €2

Vini

Vino al calice €4

Vino della casa:

• 0,5 Lt. €7

• 1 Lt. €12

Rosso fermo:

• 0,5 Lt. €6

• 1 Lt. €10

Bottiglia di:

Pinot

Falanghina

Barbera

Greco di Tufo

... e molto altri

*Per la nostra
selezione di vini
completa,
chiedere al
personale*

Aspettando...

nu' bell'

aperitivo

O' crodino €4

O' prosecco €5

Nu' sbagliato €6

Analcolici €8

- Analcolico dolce
- Analcolico secco

8€

- Negroni
- Iscla ia
- Daiquiri
- Spritz Aperol
- Spritz Campari
- Martini
- Espresso Martini
- Martini dry
- Mojito
- Americano
- Bellini
- Long island
- Sex on the beach

Selezione Birra alla Spina



alc. 7,8% vol.

20 cl. €3,5
40 cl. €6,0

HB TRAUNSTEIN «MAXIMILIAN» DOPPEL BOCK

Schiuma color beige, un colore ambrato carico brillante, una birra potente che maschera un robusto grado alcolico. Aroma di malto tostato, caramello e cioccolato. In bocca è piena, corposa ma al tempo con una facilità di beva sorprendente. In bocca ha una buona persistenza dove le note tostate emergono lentamente.

Abbinamenti gastronomici:

Tagliere misto di formaggi e salumi, polpette ragù, tagliata irlandese, pizze con salumi, tiramisù, graffa al cioccolato.



alc. 5,5% vol.

20 cl. €3,5
40 cl. €6,0

HB TRAUNSTEIN WEISSBIER

Birra dal color miele naturalmente torbida prodotta con malto d'orzo e di frumento. Rinfrescante e frizzante ha note di miele e frutta matura tra cui spiccano i classici sentori di banana.

Abbinamenti gastronomici:

Antipasto del casaro, zizzona di bufala, bruschetta napoletana, focaccina maronti, frittatina classica, tris di montanare, pasta patate e provola, pizze mediamente strutturate, pannacotta e cheesecake.



alc. 5,1% vol.

20 cl. €3,0
40 cl. €5,0

HB TRAUNSTEIN BAYERISCHES PILS

Cappello di schiuma importante, fine e persistente. Una birra rinfrescante, leggermente frizzante, dal corpo leggero e snello. L'uso di luppoli aromatici Hallertau coltivati direttamente dalla birreria conferisce a questa birra una nota amara meravigliosamente giovane e fresca.

Abbinamenti gastronomici:

A' vacant ischitana, fritto di terra, fiori di zucca, scialatiello alla scoglio, spaghetti alle vongole, soutè di vongole e mpepat e cozz.



alc. 5,3% vol.

20 cl. €3,0

40 cl. €5,0

HB TRAUNSTEIN HELLES

Birra dal colore giallo paglierino brillante, un bel cappello di schiuma fine e persistente.

Aroma di malto e leggere note di luppolo, il pregiato Hallertau, sensazioni che ritroviamo poi al gusto.

Abbinamenti gastronomici:

La stuzzicheria Ischitana non fritta, le frittatine, i primi piatti di terra, la melanzane alla parmigiana, gli gnocchi alla sorrentina, pizze poco strutturate.



alc. 5,3% vol.

20 cl. €3,5

40 cl. €6,5

HB TRAUNSTEIN ZWICKL

Una helles naturalmente torbida infustata direttamente con la birra del tino di maturazione.

Fragrante e di buon corpo emergono sia al naso che in bocca le materie prime: malto d'orzo e luppolo, appena accennato.

Abbinamenti gastronomici:

Antipasto del casaro, tagliere misto di salumi e formaggi, bruschetta napoletana, focaccina maronti, bucatini di ragù bianco, pizze da leggere a mediamente strutturate.

ACME Birrificio Artigianale



alc. 7,8% vol.
anche asporto
€6,5

«ROAD RUNNER» AMERICAN IPA

American Ipa dal colore ambrato chiaro. Aroma agrumato, gusto amaro ma ben bilanciato con finale di frutta tropicale.

Abbinamenti gastronomici:

Per il suo gusto intenso e amaro non facilmente abbinabile, si sposa eventualmente con cibi piccanti.



alc. 4,5% vol.
€6,0

SPITZE GERMAN ALE

Germania - Fermentazione alta

È una birra di facile bevuta. Aroma bilanciato con sentori di crosta di pane e finale fresco e floreale.



alc. 7,0% vol.
€6,5

FANNY DUBBEL

Belgio - Fermentazione alta

Belga di antica tradizione.

È una rossa senza compromessi. Aroma caramellato e fruttato, stupisce per il finale piacevolmente secco.



alc. 6,0% vol.
€7,5

MORGANA AMERICAN IPA - GLUTEN FREE

Dal colore ambrato chiaro e con un esuberante cappello di fine schiuma bianca, al naso sprigiona i classici profumi dello stile, con decise note agrumate di arancio e pompelmo. Beverina, fresca, amara al punto giusto, piacevolmente fruttata.

Allergeni



LEGENDA ALLERGENI



Contiene pesce



Contiene molluschi



Contiene crostacei



Contiene frutta
a guscio



Contiene arachidi



Contiene soia



Contiene lupini



Contiene sedano



Contiene sesamo



Contiene latticini



Contiene glutine



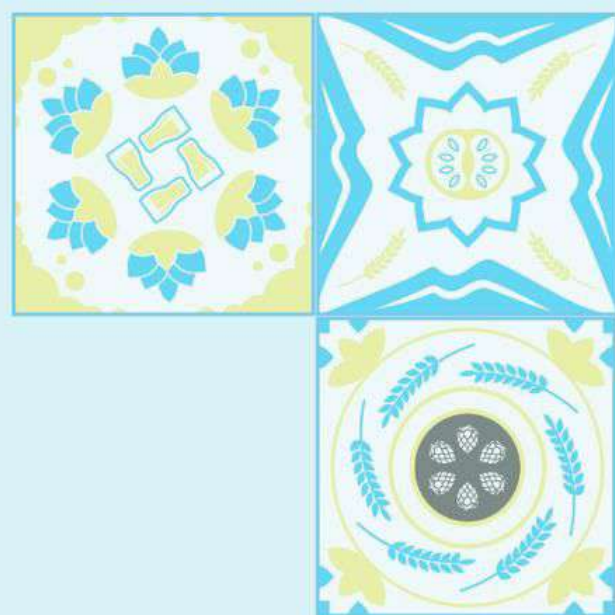
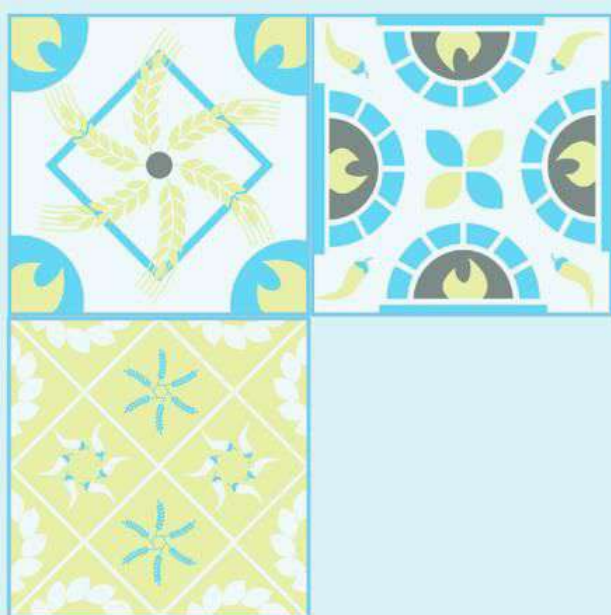
Contiene uovo



Contiene solfiti



Contiene senape



‘sta senz’ pensier’



Goditi questo viaggio ischitano

Lasciaci una recensione e

***Seguici su:
[@isclaatmosferamediterranea](#)***

