



ISCHIA

Ristorante Pizzeria

Kalte Vorspeisen

- 1** Gemischter kalter Vorspeisenteller ^(B,D,P)
für 2 Personen
- 2** Tomaten mit Mozzarella ^(G)
serviert in Basilikum Vinaigrette
- 3** Parmaschinken ^(1,2,3,Q) und Melone
- 4** Lachsstreifen Carpaccio

Suppen

- 5** Tortellini in Brühe ^(A,G,C)
- 6** Tomatensuppe

Kleine Gerichte

- 8** Schafskäse Al Forno ^(G)
im Ofen mit Olivenöl, Peperoni und Knoblauch überbacken
- 9** Gefüllte Champions mit Schafskäse
- 10** Omelette ai Funghi (Pilze) ^(C,G)
mit Salat und Schinken ^(1,2,3,Q)
- 11** Bruschetta

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat



ISCHIA

Ristorante Pizzeria

Salate

- 15 Insalata „Italiana“** (C,G,L)
*diverse frische Salate mit Tomaten, Gurken,
Schinken ^(1,2,3,Q), Käse ^(3,6) und Eiern*
- 16 Insalata „Nizza“** (C,D,G,L)
*diverse frische Salate mit Tomaten, Gurken, Eiern, Schinken
^(1,2,3,Q), Oliven ⁽⁴⁾, Thunfisch, Zwiebeln und Käse ^(3,6)*
- 17 Insalata „Ischia“** (C,G,L)
*diverse frische Salate mit Putenfleisch,
Champignons, Paprika und Zwiebeln*
- 18 Insalata „Melisa“** (C,G,L)
*diverse frische Salate mit Mozzarella,
Schinken ^(1,2,3,Q), Eiern, Oliven ⁽⁴⁾ und Käse ^(3,6)*
- 19 Insalata „Vegetale“** (C,G,L)
*diverse frische Salate mit Artischocken,
Schafskäse, Mozzarella, Paprika, Karotten*
- 20 Insalata „Frutti di Mare“** (B,C,D,G,L,P)
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchbrot
- 21 Beilagensalat**

*Alle Salate sind mit Hausdressing zubereitet.
Auf Wunsch auch mit Öl und Essig.*

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat

Pizza

- 30 Pizza „Margherita“** (A,G)
mit Tomaten und Käse ^(3,6)
- 31 Pizza „Salami“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6) *und Salami* ^(1,2,3,6)
- 32 Pizza „Schinken“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6) *und Schinken* ^(1,2,3)
- 33 Pizza „Sicilia“** (A,D,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven* ⁽⁴⁾
- 34 Pizza „Compagnola“** (A,C,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Salami* ^(1,2,3,6), *Champignons und Spiegelei*
- 35 Pizza „Quattro Stagioni“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Schinken* ^(1,2,3), *Paprika, Salami* ^(1,2,3,6) *und Champignons*
- 36 Pizza „Con Tutto“** (A,D,G)
mit Tomaten Käse ^(3,6), *Salami* ^(1,2,3,6), *Schinken* ^(1,2,3,Q), *Champignons, Paprika und Thunfisch*
- 37 Pizza „Pugliese“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Knoblauch, Zwiebeln und Speck*
- 38 Pizza „Diavola“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Oliven*⁽⁴⁾, *Peperoni, pikanter Wurst* ^(1,2,3) *(scharf), Schafskäse und Knoblauch*
- 39 Pizza „Hawaii“** (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), *Schinken* ^(1,2,3,Q) *und Ananas*
- 40 Pizza „Vegetaria“** (A,G)
vegetarische Pizza

Extra Beilagen: Mozzarella 0,80 €, Sardellen 1,00 €, Thunfisch 1,50 €, Frutti di Mare 1,50 €, Extra Käse 1,00 €, Bolognese 1,00 €

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe, 4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat

- 41** Pizza „Adria“ (A,D,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), Thunfisch, Zwiebeln und Sardellen
- 42** Pizza „Calzone“ (A,C,G) (gefüllt)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), Schinken ^(1,2,3,Q), Salami ^(1,2,3,6),
Champignons und Ei
- 43** Pizza „Ischia“ (A,G)
mit Tomaten, Käse ^(3,6), pikanter Wurst ^(1,2,3,Q), roter Paprika,
Peperoni und Champignons
- 44** Pizza „mit Shrimps und Knobi“ (A,B,G)
mit verschiedenen Shrimps, Tomaten und Käse ^(3,6)
- 45** Pizza „Frutti di Mare“ (A,B,G)
mit Tomaten und Käse ^(3,6)
- 46** Pizza „4 Formaggi“ (A,G)
mit Tomaten und Käse ^(3,6)
- 47** Pizza „Parma“ (A,G)
mit Parmaschinken ^(1,2,3,Q), Rucola und Parmesankäse ^(3,6)
- 48** Pizzabrot
mit Knoblauch und Tomaten

große Pizza ca. Ø 33 cm.

kleine Pizza ca. Ø 30 cm.

Alle Pizzen auch in klein erhältlich (1 Euro weniger).

Pasta al Forno

- 49** Cannelloni ricotta e spinaci (A,G)
- 50** Penne Ischia (A,G)
mit Schinken ^(1,2,3,Q), Bolognese und Pilzen
- 51** Penne al Forno (A,G,I)
- 52** Lasagne (A,G,I)
- 53** Combinazione (A,G,I)
Lasagne, Penne, Tortellini

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat

Pasta

- 54** Spaghetti „alla Napolitana“ (A)
in Tomatensoße
- 55** Spaghetti „alla Bolognese“ (A,G)
in Hackfleischsoße
- 56** Spaghetti „alla Carbonara“ (A,G)
mit Ei und Speck ^(1,2,3,☉)
- 57** Spaghetti „Frutti di Mare“ (A,B,P)
mit Meeresfrüchten
- 58** Spaghetti „Aglio e Olio“ (A)
mit Peperoni und Knoblauch
- 60** Penne „alla Arrabiata“ (A)
mit Peperoni, Knoblauch und frischen Tomaten
- 62** Penne ^(A)
mit Rucola und frischen Tomaten, Tomatensahnesoße
- 63** Tortellini „alla Panna“ (A,G)
mit Schinken ^(1,2,3,Q) *in Sahnesoße*
- 64** Penne „Aurora“ (A,G)
mit Erbsen, Schinken ^(1,2,3,Q)
Champignons in Tomatensahnesoße
- 65** Tagliatelle „al Salmone“ (A,D,G)
mit Lachs in Tomatensahnesoße
- 66** Tagliatelle „Gamberetti“ (A,B)
mit verschiedenen Shrimps, Rucola in Tomatensahnesoße
- 67** Tagliatelle „Mare e Monti“ (A,B)
mit verschiedenen Shrimps, Pilzen und Tomatensahnesoße

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat

Fleischgerichte

- 70** Schnitzel „Wiener Art“ (C,A)
- 71** Schnitzel „alla Parmiggiana“ (G,A)
mit Schinken ^(1,2,3,Q), Tomaten und Käse ^(3,6) überbacken
- 73** Jägerschnitzel (A,G)
mit Champignonsoße
- 75** Putenschnitzel „Wiener Art“ (A,G)
- 76** Cordon bleu (A,C,G)
*mit Schinken ^(1,2,3,Q) und Käse ^(3,6),
auf Wunsch mit Champignonsoße*

Dazu servieren wir Pommes frites und Salat.

vom Lamm

- 80** Lammkrone vom Grill
mit Knoblauch, Gemüse und Salat
- 81** Lammkrone „alla Provinciale“
mit frischen Kräutern, Tomaten, Gemüse und Salat

vom Rind (Argentinisches Rumpsteak 300 Gr.)

- 82** Rumpsteak vom Grill (Natur) mit Kräuterbutter
- 83** Rumpsteak mit Zwiebeln
- 84** Rumpsteak mit Champignonsoße
- 85** Rumpsteak mit Pfeffersoße (G)

Dazu servieren wir Pommes frites und Salat.

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat

Fischgerichte

- 91** Rotzungenfilet ^(D)
Rotzungenfilet gedünstet mit Weißweinsauce
- 92** Scampi vom Grill ^(B)
6 Scampi
- 94** Lachsfilet „alla Adria“ ^(B,D)
Weißweinsauce, Shrimps
- 95** Calamari ^(A,D)
gegrillt mit Knoblauch
- 96** Pesce Misto ^(B,D,P)
gemischte Fischplatte (Scampi, Zander, Calamari, Lachs gegrillt)

Dazu servieren wir Reis, Gemüse und Salat.

Allergen-Dokumentation

(Allergenkennzeichnung gem. Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 Art. 9 i. V. m. Anhang II)

- A **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- B **Krebstiere** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- C **Eier** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- D **Fische** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- E **Erdnüsse** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- F **Sojabohnen** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen;
- G **Milch** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- H **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I **Sellerie** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L **Senf** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- M **Sesamsamen** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- N **Schwefeldioxid und Sulphite** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- O **Lupinen** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- P **Weichtiere** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Q **Schinken:** 95% Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250), Dextrose, Stabilisatoren E450/E451, Maltodextrine, Antioxidationsmittel E316, Säureregulator E262, Gewürzextrakte



ISCHIA
Ristorante Pizzeria

1) Geschmacksverstärker, 2) Antioxidationsmittel, 3) Konservierungsstoffe,
4) geschwärzt, 5) Süßungsmittel, 6) Farbstoff, 7) Stabilisator, 8) Phosphat