

# L'isola della Pizza®



PIZZERIA



BISTECCHERIA



RISTORANTE



[www.isoladellapizza.com](http://www.isoladellapizza.com)

# SPECIALITÀ DEL GIORNO

Today's Specialties

---



# Selezioniamo per Voi sola il meglio della Tradizione Culinaria Italiana

For you, only the best of the Italian Culinary Tradition

Aceto balsamico di Modena



Prosciutto di Parma DOP  
(24 mesi qualità oro)



Radicchio di Treviso IGP



Aglio di Voghiera DOP



Parmigiano Reggiano DOP  
(invecchiato 24 mesi)



Patata dell'alto Viterbese



Olio Extravergine Sabina DOP  
(spremitura a freddo)



Pecorino Romano DOP



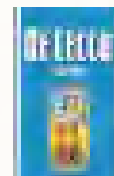
Guanciale Amatriciano



Carciofo Romanesco IGP



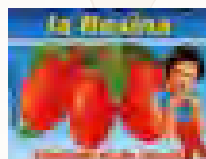
Pasta di semola di grano duro  
trafilata a bronzo



Mozzarella di Bufala di Amaseno



Pomodori pelati Napoletani  
La Rosina



Pomodori e ortaggi della Sicilia



Questi sono solo alcuni dei migliori prodotti che ogni giorno ricerchiamo e selezioniamo per darVi il meglio del gusto e della qualità.

# GLI ANTIPASTI

## Appetizers

<b>Pane (a persona)</b> .....	€ 1,00
Bread per person	
<b>Antipasto Misto "Isola"</b> .....	€ 11,00
Mix Appetizers of the house	
<b>Antipasto Vegetale</b> .....	€ 8,00
Mixed Vegetable Appetizers	
<b>Prosciutto di Parma DOP</b> .....	€ 9,00
Parma Ham	
<b>Prosciutto di Parma e Melone</b> .....	€ 10,00
Parma Ham e Melon	
<b>Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala</b> .....	€ 12,00
Parma Ham e Buffalo Mozzarella	
<b>Mozzarella di Bufala Campana</b> .....	€ 9,00
Buffalo mozzarella	
<b>Tagliere salumi e formaggi (x2)</b> .....	€ 18,00
Selection of cold cuts and cheese (x2)	

### *Fritti · Fried*

<b>Fritto Misto "Isola"</b> .....	€ 5,00
Mixed Fried (1 suppli, 1 fiore di zucca, 1 crocchetta di patate*, 2 olive ascolane*)	
<b>Suppli (x1)</b> .....	€ 2,00
Fried rice ball with tomato and mozzarella	
<b>Crocchette di Patate (x4)</b> .....	€ 3,00
Fried croquettes of potatoes, mozzarella	
<b>Fiore di Zucca Fritto (x1)</b> .....	€ 2,50
Fried zucchini flower filled with mozzarella and anchovies	
<b>Filetto di Baccalà Fritto (x1)</b> .....	€ 3,50
Fried cod fillet	
<b>Olive all'Ascolana* (x4)</b> .....	€ 3,50
Fried stuffed olives with meat*	

### *Bruschette · Toasted Bread*

<b>Bruschetta al Pomodoro</b> .....	€ 2,00
Toasted Bread with tomatoes	
<b>Bruschetta al Prosciutto di Parma</b> .....	€ 3,00
Toasted Bread with Parma ham	
<b>Bruschetta al Salmone</b> .....	€ 3,50
Toasted Bread with Salmon	
<b>Bruschetta Aglio e Olio</b> .....	€ 2,00
Toasted Bread with garlic and olive oil	





# LE PIZZE

## Pizza

Le nostre pizze sono fatte secondo l'antica ricetta della tradizione italiana con ingredienti selezionati di alta qualità. L'impasto è fatto di 4 tipi di farine italiane sapientemente miscelate, lievito naturale, olio extravergine di oliva e sale, ed è lievitato almeno 24/36 ore. La cottura è fatta con forno a legna ed usiamo esclusivamente legna di quercia di provenienza italiana. Tutto questo per darVi un prodotto buono, genuino, altamente digeribile e di prima qualità.

Our home made pizzas follow the authentic recipes of the Italian tradition and are only made of high quality and fresh ingredients. The dough is a wise mix of four different Italian flours, natural leaven, extra-virgin olive oil and salt... and it's left to leaven for at least 24/36 hours. The cooking is made in wood-fired oven and we exclusively use Italian oak firewood. We do all this to guarantee you a tasty, genuine and highly digestible product.

<b>Margherita</b> ..... € 7,50 tomato and mozzarella cheese	<b>Provola e Speck</b> ..... € 9,50 provola cheese and speck (smoked ham)
<b>Napoli</b> ..... € 8,00 tomato, mozzarella cheese and anchovies	<b>Margherita e Cipolla</b> ..... € 8,00 tomato, mozzarella cheese and onion
<b>Napoli con Capperi</b> ..... € 8,50 tomato, mozzarella cheese anchovies, and capers	<b>Margherita e Prosciutto di Parma</b> € 9,50 tomato, mozzarella cheese and Parma ham
<b>Funghi</b> ..... € 8,50 tomato, mozzarella and mushrooms	<b>Margherita e Rughetta</b> ..... € 8,00 tomato, mozzarella cheese and rocket salad
<b>Tonno</b> ..... € 10,00 tomato, mozzarella and tuna fish	<b>Margherita e Bufala</b> ..... € 9,00 tomato and buffalo mozzarella
<b>Tonno e Cipolla</b> ..... € 10,50 tomato, tuna fish and onion	<b>Diavola</b> ..... € 8,50 tomato, mozzarella cheese and chili-salami
<b>Salmone</b> ..... € 12,00 mozzarella cheese, smoked salmon	<b>Funghi Porcini</b> ..... € 11,50 mozzarella and porcini mushrooms
<b>Marinara</b> ..... € 7,00 tomato, garlic and oregano	<b>Margherita Prosciutto e Bufala</b> € 11,00 tomato, buffalo mozzarella and Parma ham
<b>Melanzane</b> ..... € 9,00 mozzarella cheese and eggplant	<b>Gorgonzola</b> ..... € 9,00 mozzarella, tomato and gorgonzola cheese
<b>Capricciosa</b> ..... € 10,50 tomato, mozzarella, Parma ham, egg, olive, artichokes, mushrooms	<b>Gorgonzola e Salsiccia</b> ..... € 10,00 mozzarella, sausages and gorgonzola cheese
<b>Fiori di Zucca e Alici</b> ..... € 11,00 mozzarella cheese, zucchini flowers and anchovies	<b>Gorgonzola e Radicchio</b> ..... € 9,50 mozzarella, gorgonzola cheese and red chicory
<b>Boscaiola (funghi e salsiccia)</b> € 10,00 mozzarella cheese, mushrooms and sausages	<b>Pizza all'Amatriciana</b> ..... € 10,00 tomato, bacon, pecorino cheese
<b>Quattro Formaggi</b> ..... € 9,50 four cheese: fiordilatte, gorgonzola, bufala, provola	<b>Pizza alla Carbonara</b> ..... € 10,00 mozzarella cheese, bacon, egg, pecorino cheese
<b>Bresaola, Rughetta e Parmigiano</b> € 12,00 mozzarella cheese, dried beef, rocket salad and parmesan	<b>Pizza Cacio e Pepe</b> ..... € 9,50 mozzarella cheese, pecorino cheese, black pepper
<b>Ortolana</b> ..... € 9,50 Mozzarella cheese, mix vegetables	<b>Pizza Gigante "Isola" (x2)</b> ... € 18,50 big pizza "Isola" (x2)
<b>Bufala e Pachino</b> ..... € 9,50 buffalo mozzarella and cherry tomatoes	



# FOCACCE, CROSTINI, CALZONI E SCAMORZE

## Others from the pizzeria...

### *Focacce · Pizza Bread*

**Focaccia Gigante "Isola" (x2) ... € 19,00**

with buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes

**Focaccia Prosciutto di Parma ... € 10,00**

with Parma ham

**Focaccia Prosciutto e Bufala ... € 11,00**

mozzarella bufala and Parma ham

**Focaccia Primavera (bufala, pachino, rughetta) € 10,00**

buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes

**Focaccia Tonno, Pomodoro e Bufala € 12,00**

tuna fish, bufala mozzarella and cherry tomatoes

### *Crostini · Toasted Bread*

**Crostino alle Alici ... € 9,00**

toasted bread with mozzarella and anchovies

**Crostino al Salmone ... € 12,00**

toasted bread with mozzarella and smoked salmon

**Crostino al Prosciutto di Parma ... € 9,00**

toasted bread with mozzarella and Parma ham

**Crostino Funghi e Prosciutto ... € 9,50**

toasted bread with mozzarella, ham and mushrooms

### *Calzoni · Folded Pizza*

**Calzone Uovo e Mozzarella ... € 9,00**

folded pizza filled with egg and mozzarella

**Calzone Prosciutto e Mozzarella € 9,50**

folded pizza filled with Parma ham and mozzarella

**Calzone Salmone ... € 12,00**

folded pizza filled with smoked salmon and mozzarella

**Calzone Prosciutto e Funghi ... € 10,00**

folded pizza filled with Parma ham, mushrooms and mozzarella

**Calzone Provola e Speck ... € 10,00**

folded pizza filled with provola cheese and speck (smoked ham)

### *Scamorze · Baked Cheese*

**Scamorza al Forno ... € 8,00**

baked scamorza cheese

**Scamorza al Prosciutto di Parma € 9,00**

baked scamorza cheese with Parma ham

**Scamorza Funghi e Prosciutto ... € 9,50**

baked scamorza cheese with Parma ham and mushrooms

## LE PASTE

### Pasta

### *Pasta di semola di grano duro · durum wheat semolina pasta*

**Spaghetti alla Amatriciana** spaghetti with tomato, bacon and pecorino cheese ... € 11,00

**Spaghetti alla Gricia** spaghetti with bacon and pecorino cheese ... € 11,00

**Spaghetti al Pomodoro e Basilico** spaghetti with tomato sauce and basil, parmigiano cheese € 9,50

**Mezze Maniche alla Carbonara** mezze maniche with egg, bacon, pecorino cheese and black pepper € 11,00

### *Pasta all'uovo fresca · fresh egg pasta*

**Pappardelle al Cinghiale\*** Pappardelle with tomato and wild boar\* sauce, parmigiano cheese € 11,00

**Fettuccine ai Funghi Porcini \*** Fettuccine with porcini mushrooms\* (white) ... € 13,50

**Tonnarelli Cacio e Pepe** Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper ... € 11,00

**Ravioli di Ricotta e Spinaci - Pomodoro e Basilico fatti in casa** ... € 11,00  
home made ravioli (filled with ricotta cheese and spinach) tomato and basil sauce, parmigiano cheese

**Fettuccine alla Bolognese** Fettuccine with tomato and beef meat sauce, parmigiano cheese € 11,00

**Pasta dello Chef** Chef's pasta € 11,00

Tutte le paste sono servite con Parmigiano o Pecorino - All pastas are served with cheese

\*Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco - Frozen product in the absence of fresh product

# CARNI ALLA BRACE

## BBQ grilled meat

### *Manzo Danese · Danish Beef*



Selezioniamo per voi le migliori carni Danesi. Esclusivamente manzi nati, allevati e macellati in Danimarca per darvi il meglio della sicurezza e della qualità.  
We select for you the best Danish meat. Only beef born, raised and slaughtered in Denmark to give you the best of taste and quality.

<b>Bistecca di manzo Danese con patate</b> Danish beef steak with potatoes .....	€ 17,00
<b>Filetto di manzo Danese con patate</b> Danish beef fillet steak with potatoes .....	€ 23,00
<b>Tagliata di manzo Danese rucola e pachino con patate</b> .....	€ 19,00
Danish beef sirloin steak slices with rocket salad and cherry tomatoes, with potatoes	
<b>Tagliata di manzo Danese all'aceto balsamico di Modena con patate</b> .....	€ 19,00
Danish beef sirloin steak slices with Modena balsamic vinegar sauce, with potatoes	
<b>Tagliata di filetto Danese con patate (rucola e pachino o all'aceto balsamico)</b> ..	€ 25,00
Danish beef fillet steak slices with potatoes with rocket salad and cherry tomatoes or with Modena balsamic vinegar sauce,	
<b>Chateaubriand di manzo Danese (x 2) con salsa Bernese e patate</b> .....	€ 38,00
chateaubriand of Danish beef sirloin steak with Bernese sauce, with potatoes (for 2)	
<b>Fiorentina di manzo Danese con patate (prezzo x 100 gr. - minimo 900 gr.)</b> .....	€ 5,00
Danish T-Bone steak by weight - with potatoes (price x 100 gr. - minimum 900 gr.)	
<b>Costata di manzo Danese con patate (prezzo x 100 gr. - minimo 500 gr.)</b> ..	€ 4,70
Danish Prime Rib steak by weight - with potatoes	

### *Altre Carni alla Brace · Other Grilled Meats*

<b>Lombata di vitella con patate</b> veal loin with potatoes .....	€ 17,00
<b>Braciola di maiale con patate</b> pork chop with potatoes .....	€ 13,50
<b>Salsiccia alla brace con patate</b> grilled sausages with potatoes .....	€ 11,00
<b>Arrosticini Abruzzesi con patate</b> lamb skewers with potatoes .....	€ 13,00
<b>Abbacchio alla scottadito con patate</b> grilled lamb with potatoes .....	€ 16,00
<b>Grigliata mista "Isola" con patate</b> mixed grill with potatoes .....	€ 17,00

# I CONTORNI

## side dishes

<b>Patate fritte*</b> fried potatoes* .....	€ 5,00
<b>Insalata mista</b> mixed green salad .....	€ 5,00
<b>Caprese con bufala</b> caprese salad (tomato and buffalo mozzarella) .....	€ 9,00
<b>Verdura cotta</b> boiled vegetables (spinach or chicory) .....	€ 5,00
<b>Carciofo alla Romana</b> roman style artichoke - stewed .....	€ 6,00
<b>Carciofo alla giudia</b> Jewish style artichoke - fried .....	€ 6,00
<b>Radicchio di Treviso IGP alla griglia</b> grilled Treviso IGP red chicory .....	€ 9,00

\*Prodotto surgelato - Frozen product



# FRUTTA & DOLCI

## Fruits & Desserts

### *Dolci · Desserts*

<b>Torte del giorno</b> cakes of the day	€ 7,00
torta della nonna - crostata crema e frutti di bosco - sacher - crostata ricotta e amarena cheesecake pistacchio - shiffon cake con la crema	
<b>Tiramisù della casa</b> home made Tiramisù	€ 6,00
<b>Panna Cotta della casa</b> home made cooked milk-cream	€ 6,00
<b>Mousse al Cioccolato della casa</b> home made chocolate mousse	€ 6,00
<b>Crema Catalana della casa</b> home made Catalan style cream	€ 6,00
<b>Soufflè al Cioccolato caldo</b> hot chocolate soufflè	€ 6,00

### *Gelati · Ice-Cream*

<b>Tartufo Nero di Pizzo Calabro</b> Pizzo's black truffle	€ 6,00
<b>Tartufo Bianco di Pizzo Calabro</b> Pizzo's white truffle	€ 6,00
<b>Gelato di Crema</b> yellow cream, ice-cream	€ 5,00
<b>Sorbetto al Limone o Mandarino</b> lemon or mandarin sorbet	€ 5,00

### *Frutta · Fruit*

<b>Macedonia</b> fruit salad	€ 4,50
<b>Macedonia con Gelato</b> fruit salad with ice-cream	€ 5,50
<b>Fragole</b> strawberries	€ 5,00
<b>Fragole con Gelato</b> strawberries with ice-cream	€ 6,00
<b>Frutti di Bosco</b> wild berries	€ 7,00
<b>Frutti di Bosco con Gelato</b> wild berries with ice-cream	€ 8,00
<b>Ananas</b> pineapple	€ 4,50

# CAFFÈ & LIQUORI

## Coffee & Spirits

### *Caffetteria · Coffee*

<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Caffè Americano</b>	€ 2,50
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Tea English Breakfast</b>	€ 3,00



### *Liquori · Spirits*

<b>Limoncello</b>	€ 3,50
<b>Amaro</b>	€ 3,50
<b>Grappa Bianca</b>	€ 3,50
<b>Grappa Barricata</b>	€ 4,50
<b>Whisky Ballantines</b>	€ 4,50
<b>Whisky, Talisker</b>	€ 7,50
<b>Rum Zacapa</b>	€ 7,50

Servizio - Service 15%



# BEVANDE

## Drinks

### *Analcolici · Soft drinks*

<b>Acqua Minerale 1 L</b> mineral water 1 L .....	€ 3,00
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite</b> (vetro 33 cl) .....	€ 3,00

### *Aperitivi · Aperitif Cocktails*

<b>Aperol Spritz</b> .....	€ 6,50
<b>Campari Soda</b> .....	€ 6,50
<b>Prosecco DOC 20 cl</b> .....	€ 6,50
<b>Crodino Twist</b> (analcolico/alcohol free) .....	€ 6,50

### *Birra · Beer* **Warsteiner**

<b>Birra Piccola 20 cl</b> small draught beer 20 cl .....	€ 3,50
<b>Birra Media 40 cl</b> medium draught beer 40 cl .....	€ 5,50
<b>Birra Grande 1 L</b> big draught beer 1 L .....	€ 12,00
<b>Birra in Bottiglia Chiara 33 cl</b> bottled lager beer 33 cl .....	€ 4,50

### *Birre Artigianali – Craft Beers*

<b>Appenzeller – Vollmond 50 cl</b>  Chiara Speciale non filtrata - 5,2% .....	€ 8,50
<b>Appenzeller - Kohler 50 cl</b> Speciale Ambrata - Red - 4,8% .....	€ 8,50
<b>Appenzeller - Weizenbier 50 cl</b>  Weisse speciale non filtrata - 5,2% .....	€ 8,50
<b>Amarcord - Gradisca 50 cl</b> Lager Chiara - 5,2% .....	€ 8,50
<b>Amarcord - Volpina 50 cl</b> Red Ale - 6,5% .....	€ 8,50
<b>Amarcord - Tabachéra 50 cl</b> Strong Amber Ale - 9% .....	€ 8,50

### *Vini della Casa · House Wines*

<b>Vino della Casa in Bottiglia 75 cl</b> bottled house wine (red or white) 75 cl .....	€ 13,00
<b>Vino della Casa alla Spina</b> tap house wine in carafe	
<b>rosso - red : (Sangiovese)</b>	
<b>bianco - white : (Castelfranco Frizzante)</b>	
> <b>Grande 1 L</b> big 1 L .....	€ 13,00
> <b>Medio 1/2 L</b> medium 1/2 L .....	€ 7,50
> <b>Piccolo 1/4 L</b> small 1/4 L .....	€ 4,50

#### **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Negli alimenti e bevande somministrati possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni dal Reg. CE 1169/11 di seguito elencati:

Cereali, Glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Solfiti, Lupini, Molluschi.

Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

# Lista dei Vini

## I VINI ROSSI

### Red Wines

#### Toscana

Chianti - Ruffino	€ 20,00
Chianti ½ bott - Ruffino	€ 12,00
Chianti Classico Riserva Ducale - Ruffino	€ 29,00
Chianti Classico Riserva Ducale Oro - Ruffino	€ 39,00
Morellino di Scansano - Campomaccione- Rocca delle Macie	€ 20,00
Vino Nobile di Montepulciano - Lodola Nuova - Ruffino	€ 27,00
Rosso di Montalcino - Banfi	€ 25,00
Rosso di Montalcino ½ bott - Banfi	€ 14,00
Brunello di Montalcino - Banfi	€ 60,00
Brunello di Montalcino ½ bott - Banfi	€ 35,00
Tignanello - Antinori	€ 180,00
Sassicaia - Bolgheri	€ 400,00

#### Lazio

Shiraz - Casale del Giglio	€ 20,00
Shiraz ½ bott - Casale del Giglio	€ 13,00
Petit Verdot - Casale del Giglio	€ 23,00
Madreselva - Casale del Giglio	€ 32,00
Mater Matuta - Casale del Giglio	€ 60,00

#### Veneto

Campofiorin - Masi	€ 25,00
Amarone della Valpolicella - Costasera - Masi	€ 65,00

#### Sicilia

Nero D'Avola - Sherazade - Donna Fugata	€ 21,00
---	---------

#### Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo - Illuminati	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Zanna - Illuminati	€ 35,00
Montepulciano d'Abruzzo Gran Riserva Pieluni - Illuminati	€ 55,00

#### Piemonte

Dolcetto D'Alba - Batasiolo	€ 20,00
Barolo - Batasiolo	€ 45,00

#### Puglia

Primitivo di Manduria - Leone de Castris	€ 22,00
Negramaro del Salento - Leone de Castris	€ 20,00

#### Emilia Romagna

Lambrusco Amabile	€ 20,00
-------------------	---------

#### Umbria

Rosso di Montefalco - Briziarelli	€ 20,00
Sagrantino di Montefalco - Briziarelli	€ 35,00

# Wine List

## I VINI BIANCHI

### White Wines

#### Campania

Falanghina – Mastroberardino .....	€ 20,00
Falanghina – Mastroberardino ½ bott .....	€ 12,00
Greco di Tufo – Mastroberardino .....	€ 22,00

#### Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio – Feudi di Romans .....	€ 20,00
Sauvignon – Jermann .....	€ 35,00
Ribolla Gialla - Forchir .....	€ 20,00

#### Piemonte

Blangè Ceretto - Arneis Langhe-Biologico .....	€ 32,00
--	---------

#### Sicilia

Anthilia - Donna Fugata .....	€ 20,00
-------------------------------	---------

#### Lazio

Frascati Superiore – Fontana Candida .....	€ 20,00
Frascati Superiore ½ - Fontana Candida .....	€ 12,00
Satrico - Casale del Giglio .....	€ 20,00
Satrico ½ bott .....	€ 12,00
Chardonnay – casale del Giglio .....	€ 20,00

#### Trentino Alto Adige

Müller-Thurgau- Cantina Lavis .....	€ 20,00
Gewürztraminer- Cantina Lavis .....	€ 20,00

#### Sardegna

Vermentino di Gallura – Piero Mancini .....	€ 22,00
---	---------

## I VINI ROSÈ

### Rosè Wines

Rosatello – Ruffino .....	€ 19,00
Cerasuolo – Sitara - Illuminati .....	€ 19,00

## BOLLICINE

### Bubbles

Prosecco Valdobbiadene DOCG .....	€ 20,00
Prosecco Rosè .....	€ 20,00
Brachetto d'Aqui .....	€ 18,00
Berlucchi - Franciacorta .....	€ 40,00
Ferrari - Blanc de Blanc - Brut .....	€ 42,00
Veuve Clicquot Ponsardin - Champagne .....	€ 75,00



*Dal 1985 che tiramo stà carrozza cha fà da magnà pe tutti, Belli, Brutti, Colti, Burini, Ministri, Impiegati, Cantanti, Attori, Disoccupati, Ricchi, Poveri, Intellettuali eppure l'Imbecilli, questo pe' fatte capi che nun ce ne frega gnente chissei, l'importante che alla fine hai magnato e bevuto più che bene.*

*Questa è l'unica cosa che ce stà a core.*

*Vito*



*L'isola della Pizza®*

via degli Scipioni 45

00192 - Roma

tel/fax 06.39.73.34.83

Orari: 12:30/15:00 - 19:30/24:00

Mercoledì Chiuso - Wednesday Closed

[www.isoladellapizza.com](http://www.isoladellapizza.com)