

 *Isidoro*

Ristorante Pizzeria

Menu

Antipasti - Appetizers

Zuppa di Cozze alla marinara
Mussels soup

Sauté di Vongole con crostini
Sauté Clams with crispy bread

Nastrini di Seppie con gherigli di noci e rucola
Cuttlefish, walnuts and rocket

Carpaccio di Polpo nostrano
Octopus carpaccio

**Insalata di mare*
**Seafood salad*

Capriccio marinato (Alici, Pesce Bandiera, Salmone)
Marinated anchovies, swordfish and salmon

Insalata caprese (Pomodoro, fiordilatte e basilico)
Tomato, mozzarella and basil

La Casertana (Pomodoro ramato e mozzarella di bufala)
Tomatoes and cow buffalo mozzarella cheese

Fantasia di verdure grigliate di stagione
Grilled seasonal vegetables

Parma e melone
Parma ham and melon

Parma e mozzarella di bufala
Parma ham and cow buffalo mozzarella cheese

Bresaola su letto di rucola e grana
Cured raw beef with rocket and grana cheese

Affettato misto del ghiottone
Mixed ham and salami slices

Piatto misto dal buffet
Selection from the buffet

Primi Piatti - First Courses

Pasta fresca - Fresh pasta

Scialatielli alla Marina Piccola (con frutti di mare)
Fresh pasta with seafood

Cavatelli con rucola e scampi
Fresh pasta with rocket and scampi

Ravioli alla Caprese
Ravioli stuffed with caciotta cheese, eggs and majoran with tomato sauce

Gnocchi provola e pomodori del Vesuvio
Gnocchi with mozzarella and tomato

Paccheri fatti a mano con sugo di coniglio paesano
Handmade pasta with sauce of rabbit

Fusilli al ferretto al ragù di cinghiale
Fusilli pasta with boar sauce

Orecchiette con salsiccia porcini e zafferano
Orecchiette pasta with sausage, porcini mushrooms and saffron

Pasta

Spaghetti alle Vongole e cime di rapa
Spaghetti with clams and turnip tops

Vermicelli con Colatura di Alici di Cetara
Spaghetti with anchovies

Bavette con Cannolicchi e verza
Pasta with razor-shell and savoy

Strascinati con borlotti e cozze
Macaroni, with beans and mussels

½ Astice con linguine
Pasta, with 1/2 lobster

Mezzani alla genovese (sedano, cipolle, carote e manzo)
Pasta with Genovese sauce

Linguine alla Puttanesca (Pomodoro, olive e capperi)
Spaghetti with tomatoes, olives and capers

Maccaroncelli alla chiummenzana (con pomodorini freschi)
Macaroni with fresh cherry tomatoes and oregano

Risotti - Rice

Risotto con delizie del mare

Seafood risotto

Risotto zucca e gamberetti

Rice with pumpkin and shrimps

Risotto alla napoletana

(Verza, guanciale di maiale cipolla e parmigiano)

Risotto with savoy, guanciale of pork, onion and parmesan cheese

Zuppe - Soups

Zuppa di ceci con lardo di Colonnata e crostini profumati

Soup with "lardo di Colonnata" and crouton

Zuppa di cicerchie e seppioline del mediterraneo

"Cicerchie" pussels soup and small cuttlefish

Zuppa di verdura biologica di stagione

Seasonal biological-vegetables soup

Vellutata di verdura con pane tostato

Biological vegetables soup with toast

Secondi di Carne e Pollame - Meat and chicken dishes

Filetto di manzo alla griglia

Fillet of grilled beef

Filetto di manzo al Barolo

Fillet of beef with Barolo

Straccetti di manzo argentino con porcini e provola

Fillet of Argentine beef with Porcini mushrooms and provola cheese

Tagliata di Angus Argentino con pomodorini, rucola,

scaglie di grana e aceto balsamico

Cut of Angus Argentino with cherry tomato, rocket,

parmigiano cheese and balsamic vinegar

Bistecca di Manzo Piemontese alla Griglia

Beef steak

#Grigliata Mista di carne

Salsiccia, agnello, coniglio, manzo e maiale

Mixed Grilled beef, sausage, rabbit, beef, lamb and steak pork

Paillard di vitello ai ferri

Grilled veal steak

Scaloppina di vitello al vino bianco o al limone

Veal escalope in a lemon or white wine sauce

Cotoletta di Vitello alla Milanese

Veal cutlet milanese style

Costoletta di maiale in padella con patate rosolate

Pork cutlet with potatoes

Salsiccia e friarielli

Sausage and cauliflower

Petto di pollo agli agrumi di Sorrento

Chicken breast with citrus fruit of Sorrento

Petto di pollo alla griglia

Grilled chicken breast

Secondi di pesce - Fish dishes

Spiedini di Mazzancolle e Calamari

Skewers of squid and mazzancolle

Calamari alla Griglia

Grilled squid

**Gamberoni alla Fra diavolo*

Grilled king prawns

Grigliata mista di pesce

Gamberone filetto di pesce seppie

Mixed grilled fish - King prawns, filet of fish

Filetto di orata con pesto rucola e petali di mandorle

Filet of sea bass with arugla, pesto an almonds petals

**Frittura mista del golfo*

mixed fried fish from the bay of Naples

Frittura di "paranza"

Mixed fried fish

Polipetti veraci in cassuola

Small octopus in cassuola

#Zuppa di pesce in Tegame (500gr.)

#Fish soup napolitan style

Baccalà in umido con patate e olive di Gaeta

Stewed Stockfish with potatoes and olives from Gaeta

Spigola, Orata (alla griglia, all'acqua pazza, al sale)

Fresh fish of the day

Pesce fresco locale (secondo il pescato del giorno)

Fresh local catch of the day

Astice al vapore o alla griglia

Choice of lobster

Aragosta bollita o alla Catalana

Choice of Lobster

Pizze - Pizzas

Marinara

Pomodoro, origano, aglio - Tomato, oregano, garlic

Margherita

Pomodoro, fiordilatte, basilico - Tomato, mozzarella, basil

Romana

*Pomodoro, fiordilatte, origano, aglio, capperi, alici
Tomato, mozzarella, oregano, garlic, capers, anchovies*

Mediterranea

Pomodoro, origano, aglio, alici - Tomato, oregano, garlic, anchovies

Campagnola

Fiordilatte, pomodorini, rughetta - Mozzarella, cherry tomatoes, rocket

Capricciosa

Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto, carciofi - Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes

Focaccia con pomodorini

Focaccia with cherry tomatoes

Bufalina

Pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico - Cherry tomato, buffalo mozzarella cheese and basil

Montanara

Fiordilatte, uova, bacon - Mozzarella, eggs, bacon

Arcobaleno

Fiordilatte e verdure di stagione - Mozzarella and seasonal vegetables

Pizza Caprese

Pomodoro a fette e fiordilatte - Mozzarella and fresh tomato

Isidoro

Fiordilatte, prosciutto di Parma e rughetta - Mozzarella, Parma ham and rocket

Paesana

Salsiccia e friarielli - Sausage and cauliflower

Belfagor

Pomodoro, fiordilatte, salame, peperoni, cipolla - Tomato, mozzarella, salami, peppers and onion

Calzone ripieno

Ricotta, salame, fiordilatte, funghi - Ricotta, salami, mozzarella, mushrooms

Focaccia Grotta Azzurra

Con souté di frutti di mare - With sea food souté

Contorni - Side dishes

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

Insalata verde

Green salad

Pomodorini e rucetta e lamine di grana

Cherry tomatoes, rocket and parmigiano cheese

Verdure di stagione cotte a vapore

(Spinaci, fagiolini, carote e zucchine) Steamed seasonal vegetables

Patate fresche fritte

Fresh potatoes

Patate al Forno con rosmarino

Baked potatoes with Rosemary

**Patatine Fritte*

French fries

Gli Sfixi

O' cuoppo napoletano (misto di frittura napoletana)

Mix of neapolitan fries

Frittura mista all'italiana (verdura in pastella)

Mix of fried vegetables

Mozzarella in carrozza

Mozzarella cheese with bread and eggs

Scamorza affumicata e speak

Smoked scamorza cheese and speak

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

Selezione di formaggi D.O.P.

Selection of D.O.P cheeses

Insalatone - Big Salads

Insalata Mista Tonno

Insalata mista tonno, pomodoro, olive
Mixed salad, tuna, fresh tomato and olives

Insalata Caesar salad

Lattuga, pollo, crostini e salsa di senape
Chicken salad whit crispy bread and mustard sauce

Insalata Mista Americana

Insalata mista, uova, mais, prosciutto cotto
Mixed salad, eggs, corn and ham

Insalata Mista Fantasia

Insalata mista, pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Parma
Mixed salad, tomato, mozzarella, Parma ham

Insalata Del Re

Insalata verde, rucola, pomodorini, gamberetti, scaglie di pecorino con vinegrette alle mele
Green salad, rocket, cherry tomato, shrimp, Pecorino cheese and vinaigrette

**Il prodotto se non disponibile fresco è congelato. Il personale di sala provvederà a specificarne lo stato.*

**Frozen if not available fresh. The staff will ascertain availability.*

Il prodotto richiede 20/25 minuti di preparazione.

20/25 minutes for preparation.

Ristorante Isidoro
Via Roma 17/19 - 80073 CAPRI (NA), ITALY
Tel. +39 081 8377252 - Fax +39 081 8374676
www.isidorocapri.com - isidoro@capri.it

APERTURA: DALLE 11.00 ALLE 01.00 - OPEN: FROM 11.00 AM TO 01.00 AM