



BENVENUTI AD ISCHIA PORTO!

Grüß Gott und herzlich Willkommen!

*Ich bin Ihr Chefkoch Gio, geboren auf der grünen Insel Ischia bei Neapel in Italien,
genauer genommen in Ischia Porto.*

*Gemeinsam mit meiner Frau Lenù, Opernsängerin und Chefin im Saal,
dachten wir, ein Stück meiner Heimat ins idyllische Spalt, Heimatregion von Lenù,
zu bringen, um mit Ihnen ein authentisch kulinarisches Erlebnis teilen
und Ihnen anhand von Illustrationen im Raum die Schönheit dieser Insel
bildlich vor Augen stellen zu können.*

*Der Name auf dem Logo unserer Trattoria Pizzeria sagt: “Ad ISCHIA vi PORTO”
mit einem dort anlegenden kleinen Boot “Spalt”, was einerseits den Namen meiner
Hafenstadt, wiedergeben soll, andererseits wortwörtlich übersetzt bedeutet es:
“Ich bringe Euch nach Ischia”.*

*In diesem Sinne, genießen Sie Ihren Aufenthalt hier nicht als Kunden,
sondern als Urlauber in diesem typisch ischitanischen Garten.*

Buon appetito und jamm'ja!





MENU AUTUNNO - INVERNO

Cucina casereccia Campana

UNSERE SPEISEKARTE HERBST UND WINTER

Authentisch regionale Küche von der Insel Ischia (Neapel), Italien

ANTIPASTI

UNSERE VORSPEISEN

BRUSCHETTA CLASSICA 	2 Bruschetta mit frischen Kirschtomaten	5
BRUSCHETTA CAFONA 	2 Bruschetta mit Neapolitanischem Grünkohl und Scamorza Käse	6
MONTANARA 	2 Frittierte Minipizzen mit Tomatenragout und Parmesan	5
STRACCETTI DI PIZZA 	Frittierte Pizzastreifen mit frischen Kirschtomaten	12
ALICI FRITTE	Frittierte Sardellen	12
BRUSCHETTONE DI MARE	Grosse Bruschetta mit Staudensellerie, Kirschtomaten, Knoblauch, Miesmuscheln, Oktopus, schwarze Oliven	13

ZUPPE

SUPPE

FONTANA 	Linsensuppe mit Kartoffeln, Trüffelöl, Parmesan, dazu Crostini	12
CLEOPATRA	Bohnensuppe mit Miesmuscheln, dazu Crostini	14

GNOCCHI SPECIALI SERVITI NEI CESTINI DI PANE PIZZA

UNSERE BESONDEREN GNOCCHI SERVIERT IM PIZZABROTKORB

CARUSO	mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	14
4 FORMAGGI 	mit vier Käsesorten	15

PRIMI DI MARE & DELLE TERRE TERMALI D'ISCHIA

PASTA- UND AUFLAUFGERICHTE aus dem Meer (Fisch) und den Thermalgebieten Ischias

PASTA & POLPETTE	frische Pasta mit Fleischbällchen Ragout und Parmesan	16
PARMIGIANA DI MELANZANE 	Neapolitanischer Auberginenaufbau mit Brot	15
TRITONE 	frische Nudeln mit 1/2 Hummer und Kirschtomaten	26
PASTA E PATATE	Pasta mit Kartoffeln und Scamorza-Käse	15
SPAGHETTI MARONTI	schwarze Spaghetti mit Kalamari, Miesmuscheln und Gamberoni	20



SECONDI DELLA BREZZA MARINA

HAUPTGERICHTE VON DER MEERESBRISE (Fisch)

“RIVA DESTRA” BURGER	Frittierte Oktopus, Friarielli, Stracciatella Käse, dazu Pommes	20
CALAMARO RIPIENO	Gefüllter Tintenfisch mit Käse, Friarielli, dazu geröstete Kartoffeln	18
ORATA AL FORNO	Ganze Dorade vom Ofen mit Kartoffeln	23
IMPEPATA DI COZZE (1kg)	Sautierte Miesmuscheln mit schwarzem Pfeffer und Crostino	22
TONNO LOCO	Thunfischschnitzel, Feta, Sardellen und Basilikumöl	22
FRITTURA MISTA	Frittierte Sardellen, Garnelen, Tintenfisch, Rotbarbe mit Salat	28
POSEIDONE	Frittierte Kalamari, Baby Oktopus, Kartoffeln	16

SECONDI CON PROFUMI DELLA TERRA

HAUPTGERICHTE „DER ERDE“ (Fleisch)

PEPPA	Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	18
CONIGLIO ALL'ISCHITANA	Ischitanisches Kaninchen mit gerösteten Kartoffeln oder Spaghetti	49
(AUF RESERVIERUNG, FÜR 2 PERSONEN)		

I NOSTRI CONTORNI

UNSERE BEILAGEN

PANE 	Hausgemachtes Brot (Pizzateig)	3
PATATINE FRITTE 	Pommes	4
INSALATINA MISTA 	Gemischter Beilagensalat	5
PATATE AL FORNO 	geröstete Kartoffeln mit Ischitanischen Kräutern	5
FOCACCIA 	Pizzabrot	6
MELANZANE A FUNGHETTO 	Auberginenwürfel mit Tomaten und Parmesan	8



VEGETARISCHE

ALLERGENE: FRAGEN SIE GERNE UNSER PERSONAL

ALLE PREISE SIND IN EURO
PIZZAKARTON TO GO EUR 0,50

EXTRA ZUTATEN/ UMBESTELLUNGEN:
KNOBLAUCH/ ZWIEBEL EXTRA EUR 0,50
WURST/ SALAMI/ MOZZARELLA EXTRA EUR 1,00
ANDERE EXTRAS EUR 1,50 – 2,00
PARMESAN EXTRA EUR 1
KINDER / SENIORENPORTION -2 EURO
BURRATA EXTRA EUR 4,00





PIZZERIA NAPOLETANA

*Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa ,vedrai che il mondo poi ti sorriderà.
(Pino Daniele)*

LE NOSTRE PIZZE

Pizza (33 cm)

MARGHERITA 
CALZONE AL FORNO
ULISSE
CRUDO
GINEVRA
MIMOSA
NAPOLETANA
QUATTRO FORMAGGI 
TONNO& CIPOLLA
GIADA 
NASMIA 
CAPRICCIOSA

PRIMAVERA
SALSICCIA& FRIARIELLI
ORTOLANA 
BRUSCHETTA "AMMOR MI" 
ZINGARA ISCHITANA
PIZZI BIANCHI
VESUVIO
CASAMICCIOLA
SPIAGGIA SAN PIETRO
CARTAROMANA

PEPPA PIZZ'

Unsere Pizzen

Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	10
Pizzatasche gefüllt mit Ricotta, Mozzarella, Salami, Tomatensauce	12
Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Basilikum	12
Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	12
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	11
Sahne, Mozzarella, Schinken, Mais	11
Tomatensauce, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern	11
4 Käsesorten	12
Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella und Zwiebeln	11
Tomatensauce, Mozzarella und Aubergine	11
Margherita, mit Ricotta gefüllter Rand	12
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken, Pilze, schwarze Oliven und Artischocken	13
Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken und Parmesan	14
Mozzarella, Neapolitanischem Grünkohl und Salsiccia	14
Gemüse, Mozzarella und Tomatensauce	14
Riesen-Bruschetta Classica mit Büffelmozzarella	14
Pizzasandwich mit Mozzarella, Parmaschinken, Tomate, Salat	13
4 Käsesorten und Salsiccia	13
Ricotta, Mozzarella, Salami und Ei	13
Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Minigarnelen	15
Tomatensauce, sautierte Meeresfrüchte	16
Pilze, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Parmesan, Trüffelöl	15
Mozzarella, Salsiccia, geröstete Kartoffeln, Mortadella	15

LE NOSTRE PIZZE FRITTE

Unsere Frittierte Pizzen

FRITTO DEL NONNO	Frittierte Pizzatasche mit Friarielli, Scamorza-Käse und scharfer Salami	15
CALZONE FRITTO	Frittierte Pizzatsche mit Ricotta, Mozzarella, Salami und Tomatensauce	13
FRITTO DELLA MAMMA 	Frittierte Pizzatasche mit Mozzarella, Auberginenauflauf,	15
FRITTO FRESCO	Frittierte Pizza mit Mortadella, Kirschtomaten, Burrata und Pistacchio	16





PASTICCERIA

UNSERE DESSERTS

GELATO	Erdbeere Schokolade/ Vanille / Stracciatella (pro Kugel) + Sahne	2 0,5
SORBETTO AL LIMONE	Zitronensorbet	3,5
PANNA COTTA D.O.P.	Del Giorno.....	6
STRACCETTI& NUTELLA	Frittierte Pizzastreifen mit Nutella (für 2 Personen)	10
STRACCETTI& PISTACCHIO	Frittierte Pizzastreifen mit Pistazie (für 2 Personen)	12
STRACCETTI& CANNELLA	Frittierte Pizzastreifen mit Zimt & Zucker (für 2 Personen)	9

BAR & CAFFETTERIA

BAR& CAFÉ

ESPRESSO	einfacher Espresso	2,4
ESPRESSO MACCHIATO	mit Milchschaum	2,5
ESPRESSO DECAFFEINATO	koffeinfrei	2,8
ESPRESSO DOPPIO	doppelter Espresso	3,8
CAFFÈ AMERICANO	Tasse Kaffee	3
CAFFÈ CORRETTO	Espresso mit Grappa oder Sambuca	4,5
CAPPUCCINO	classico/ mit Zimt/ mit Kakao	3,5
LATTE MACCHIATO	Heiße geschäumte Milch mit einem Schuss Espresso	3,8
AFFOGATO AL CAFFÈ	Vanilleeis mit Espresso	5
TAZZA DI TÈ	Schwarz/ Earl Grey/ Pfefferminze/ Kamille/ Zitrone	2,8

AMARI ISCHITANI E SPIRITI

ISCHITANISCHE SCHNÄPSE UND SPIRITUOSEN (4cl)

CREMA AL PISTACCHIO Pistazie/ LIMONCELLO / AMARO ISCHITANO Ischitanische Kräuter GRAPPA / SAMBUCA	4
--	---

BEVANDE ANALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ACQUA PANNA/ S. PELLEGRINO	0,50 l/ 0,75 l	3,6/ 6,2
LEMONSODA	330ml	3,6
ORANSODA	330ml	3,6
ZITRONENLIMO/ SPEZI	0,20l/ 0,40l	2,6/ 3,6
COLA / COLA ZERO	0,20l/ 0,40l	2,6/ 3,6
SAFTSCHORLEN	Apfel/ Johannisbeere 0,25l/ 0,40l	2,6/ 3,6
SPALTER APFEL-KIRSCHSCHORLE	0,50l	3,8

APERITIVI

ALKOHOLFREI:

CRODINO/ TONICA/ SANBITTER ROSSO	4,5
----------------------------------	-----

MIT ALKOHOL:

APEROL/ CAMPARI SPRITZ	Aperol oder Campari/ Prosecco/ Tonica	6,9
ISCHIA PORTO SPRITZ	Limoncello/ Prosecco/ Tonica	6,9
GIN MARE TONIC	Gin des Mittelmeers/ Tonica	7,5



LE BIRRE

BIER

VOM FASS:

SPALTER HELLES	0,25l/ 0,50l	3/ 4,1
SPALTER PILS	0,40l	4,1
RADLER	0,25l/ 0,50l	3/ 4,1
SPALTER WEIßBIER	0,30l/ 0,50l	3,2/ 4,3
RUSSE	0,30l/ 0,50l	3,2/ 4,3
COLAWEIZEN	0,30l/ 0,50l	3,2/ 4,3

IN DER FLASCHE:

PERONI (ITALIANA)	0,33l	3,5
PERONI (ITALIANA)	0,66l	5,9
PERONI ZITRONE (ITALIANA)	0,33l	3,5
SPALTER FREIHEIT NATURRADLER	0,33l	3,5
SPALTER BIER ALKOHOLFREI	0,50l	3,9
SPALTER EDEL-EXPORT DUNKEL	0,50l	3,9
GUTMANN HEFEWEIZEN	0,50l	3,9
GUTMANN WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50l	3,9
GUTMANN DUNKLES HEFEWEIZEN	0,50l	3,9
GUTMANN DUNKLES ALKOHOLFREI	0,50l	3,9

VINI BIANCHI& ROSSI

UNSERE WEINE WEIß& ROT

VINI BIANCHI (WEIß):

DELLA CASA	0,25l/ 1l	4,9/ 18,9
FALANGHINA D.O.C.	0,25l/ 0,75l	6,9/ 20,9
FALANGHINA <i>VERNICE GARDEN, CAMPANIA IGP</i>	0,75l	29,9
GRECO DI TUFO DOCG <i>VICO DELL'AMORE NATIV</i>	0,75l	29,9

VINI ROSSI (ROT):

DELLA CASA	0,25l/ 1l	4,9/ 18,9
AGLIANICO D.O.C.	0,25l/ 0,75l	6,9/ 20,9
AGLIANICO IGT <i>RUE DELL'INCHIOSTRO NATIV</i>	0,25l/ 0,75l	9,9/ 29,5

VINO ROSATO (Rosé) & WEINSCHORLEN:

ROSATO DELLA CASA	0,25l/ 0,75l	4,9/ 14,9
ROSATO <i>I.G.T</i>	0,25l/ 0,75l	6,9/ 20,9
WEISSWEINSCHORLE	0,40l	4,5
ROTWEINSCHORLE	0,40l	4,5





Gerne planen wir für Sie Ihre
PRIVAT- UND FIRMENEVENTS,
FAMILIENFEIERN, HOCHZEITEN und
CATERING MIT UNSEREM

„ISCHIA PORTO 53 On The ROAD“





