



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 PRIMAVERA ESTATE






Cucina casereccia Campana

UNSERE SPEISEKARTE FRUHER & SOMMER

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	5
STRACCETTI DI PIZZA 	Frittierte Pizzastreifen mit frischen Kirschtomaten	12
ALICI FRITTE	Frittierte Sardellen	12
INSALATA POMODORINI 	Kirschtomaten, Rote zwibel, Basilikum, Pizzabrot	9

INSALATA SPECIALE SERVITA NEI CESTINI DI PANE PIZZA



UNSER GROSSER SALAT SERVIERT IM PIZZABROTKORB

NTF

MANDRA 	Bunte Mischung mit Thunfisch, Artischocken, Ei, Mais, Oliven	15
PIPECUSA 	Bunte Mischung mit Feta, Tomaten, Oliven, Gurken, Sardellen	15
MARE NOSTRO	Meeresfrüchte Salat	16



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-, AUFLAUF-UND GERICHTE aus dem Meer (Fisch) und den Thermalgebieten Ischias

O VAGN	frische Pasta mit Muscheln, Limette und Basilikum	18
PARMIGIANA DI MELANZANE 	Neapolitanische Auberginenauflauf mit Brot	15
SCARPARELLO 	frische Pasta mit Frischen Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan	16
COZZARO	frische Pasta mit Miesmuscheln	18
SPAGHETTI NERI 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 FRITTO	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







SECONDI CON PROFUMI DELLA TERRA

HAUPTGERICHTE „DER ERDE“ (Fleisch)

PEPPA	Schweinschnitzel mit Pommes und Salat	17
SCALOPPINA AL LIMONE	Naturschnitzel, Zitrone mit Salat und gerösteten Kartoffeln	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	6

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 1,50
ANDERE EXTRAS EUR 1,50 – 2,00
PARMESAN EXTRA EUR 1
KINDER / SENIORENPORTION -2 EURO



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
 COTTO
 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 11
 Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken 11
 Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken 11
 Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami 11
 Sahne, Mozzarella, Schinken, Mais 11
 Tomatensauce, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern 11
 4 Käsesorten 11
 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 13
 Mozzarella, Neapolitanischem Grünkohl und Salsiccia 14
 Gemüse, Mozzarella, mit oder ohne Tomatensauce 14
 Riesen-Bruschetta Classica mit Büffelmozzarella 14
 Pizzasandwich mit Mozzarella, Parmaschinken, Tomate, Salat 13
 4 Käsesorten, Neapolitanische Salsiccia 13
 Ricotta, Mozzarella, Salami und Ei 13
 Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Minigarnelen 15
 Tomatensauce, sautierte Meeresfrüchte 15
 Pilze, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken,
 Parmesan, Trüffelöl 15
 Mozzarella, Salsiccia, geröstete Kartoffeln, Mortadella 15

LE NOSTRE PIZZE FRITTE

Unsere Frittierte Pizzen

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



PASTICCERIA

UNSERE DESSERTS

GELATO	Erdbeere/ Pistazie/ Schokolade/ Vanille (pro Kugel) + Sahne	2 0,5
SORBETTO AL LIMONE	Zitronensorbet (pro Kugel)	2,5
TIRAMISÙ ISCHIA PORTO	mit Kaffee, Zitrone und Schokoflocken (ohne Ei und Alkohol)	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
FANTA/ ZITRONENLIMO/ SPEZI	0,20l/ 0,40l	2,6/ 3,6
COLA/ COLA LIGHT/ 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
PROSECCO	0,75l	25



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
SPALTER FREIHEIT NATURRADLER	0,33l	3,5
SPALTER PILS Nr.1	0,33l	3,5
SPALTER BIER ALKOHOLFREI	0,50l	3,9
SPALTER EDEL-EXPORT DUNKEL	0,50l	3,9
SPALTER LEICHTE WEISSE	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>LE RALLE 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“





