

**La Pizzeria Piccola ISCHIA**  
è lieta di proporvi le seguenti  
specialità preparate secondo  
l'antica tradizione napoletana  
e la fragranza della cottura  
del forno a legna

Qualora abbiate particolari  
intolleranze o allergie, vi  
preghiamo di informare il  
nostro personale che è a vostra  
disposizione per fornirvi l'agenda  
degli allergeni di tutti i nostri  
prodotti (reg ue 1169/2011)

Ogni Piccola Ischia può avere differenze  
nei propri menu'

**Coperto solo la sera 1,00**  
**Si accettano Ticket solo la mattina**

**orari di apertura:**

<b>lunedì</b>	<b>12,00 - 14,30</b>	<b>19,00 - 23,30</b>
<b>martedì</b>	<b>Chiuso</b>	<b>Chiuso</b>
<b>mercoledì</b>	<b>12,00- 14,30</b>	<b>19,00 - 23,30</b>
<b>giovedì</b>	<b>12,00 - 14,30</b>	<b>19,00 - 23,30</b>
<b>venerdì</b>	<b>12,00 - 14,30</b>	<b>19,00 - 23,30</b>
<b>sabato</b>	<b>Chiuso</b>	<b>19,00 - 23,30</b>
<b>domenica</b>	<b>Chiuso</b>	<b>19,00 - 23,30</b>

**Telefono: 02 54107410**

**wi fi free**

**Password: ischia2018**

*[www.piccolaischia.it](http://www.piccolaischia.it)*

## *Sfiziosita'*

da Asporto

<b>Montanara:</b> pizzetta frita, pomodoro, grana	<b>1,50</b>	<b>1,30</b>
<b>Patatine fritte:</b> (prodotto surgelato)		<b>2,80</b>
<b>Patatine fritte all'ischantana:</b> con paprika dolce, origano		<b>3,00</b>
<b>Crocchette di patate</b> (due pezzi)		<b>3,50</b>
<b>Arancini di riso</b> (due pezzi)		<b>3,50</b>
<b>Fiori di zucca</b>		<b>4,00</b>
<b>Mozzarella impanata</b> (due pezzi)		<b>3,50</b>
<b>Frittatina</b> (specialità napoletana)		<b>3,50</b>
<b>Scamorza al forno con crudo</b>		<b>4,50</b>
<b>Prosciutto e fiordilatte di Agerola</b>		<b>7,00</b>
<b>Affettato all'ischantana</b>		<b>10,00</b>
<b>Bresaola rucola grana a scaglie</b>		<b>8,50</b>
<b>Sfizio del giorno</b>		<b>3,50</b>

## *Panini al Forno*

*specialità Campane*

**preparati al momento farciti e cotti nel forno a legna**

<b>Sorrento:</b> pomodoro, mozzarella	<b>5,00</b>
<b>Panozzo:</b> pomodoro, mozzarella, cotto, salsa rosa	<b>6,00</b>
<b>Porcavacca:</b> scamorza, fontina, svizzero, gorgonzola	<b>6,00</b>
<b>Cafone:</b> scamorza, pancetta, salsa cocktail	<b>6,50</b>
<b>Zingara:</b> pomodoro, mozzarella, crudo, insalata lattuga, maionese	<b>6,50</b>
<b>Panino partenopeo:</b> mozzarella, salsiccia e "friarielli" cima di rapa	<b>7,50</b>
<b>Panino primavera:</b> bresaola, fiordilatte di agerola, rucola, grana a scaglie	<b>7,50</b>

## *Bruschette*

**pane di nostra produzione con lievito madre cotto nel forno a legna**

<b>Tradizionale:</b> pomodoro, aglio, origano (4 pezzi)	<b>2,80</b>
<b>Sicula:</b> pomodoro, aglio, origano, acciughe, olive (4 pezzi)	<b>3,00</b>
<b>Rustica:</b> prosciutto crudo, scamorza (4 pezzi)	<b>3,50</b>
<b>Mediterranea:</b> pomodori secchi tritati con capperi (4 pezzi)	<b>3,50</b>
<b>Bruschetta ai sapori d'Ischia</b> (4 pezzi) crema di carciofi, crema di pomodori secchi	<b>3,50</b>
<b>Bruschetta del giorno</b>	<b>3,50</b>

## *Insalate*

<b>Verde</b>	<b>2,00</b>
<b>Di pomodoro</b>	<b>2,50</b>
<b>Mista</b>	<b>3,50</b>
<b>Rucola e pomodoro</b>	<b>3,50</b>
<b>Caprese:</b> pomodoro, mozzarella, basilico, origano	<b>6,00</b>
<b>Ischantana:</b> pomodoro, mozzarella, rucola, acciughe, olive	<b>6,00</b>
<b>Greca:</b> feta, olive, pomodoro, insalata mista	<b>6,00</b>
<b>Insalata di tonno:</b> pomodoro, tonno, rucola, basilico, origano	<b>6,00</b>
<b>Insalatona:</b> (di tutto e di più)	<b>7,50</b>

# Pasta della Tradizione Campana

<b>Paccheri e Scialatielli:</b> alla sorrentina, alla puttanesca, salsicce e friarielli, alle melanzane	<b>8,00</b>
<b>Gnocchi:</b> al forno alla sorrentina	<b>8,00</b>
<b>Piatto del giorno chiedere al personale</b>	<b>9,00</b>

## Le nostre pizze

	piccola	media	grande
<b>Focaccia:</b> all'aglio o al rosmarino		<b>2,80</b>	
<b>Focaccia:</b> al crudo		<b>5,00</b>	
<b>Focaccia delizia:</b> crudo, rucola, grana a scaglie		<b>6,00</b>	
<b>Cosacca:</b> pomodoro, grana, basilico	<b>2,50</b>	<b>3,80</b>	<b>5,50</b>
<b>Marinara:</b> pomodoro, origano, aglio, basilico	<b>2,50</b>	<b>3,80</b>	<b>6,00</b>
<b>Marinara classica:</b> pom. fresco, origano, aglio, basilico	<b>3,50</b>	<b>5,50</b>	<b>7,00</b>
<b>Margherita:</b> pomodoro, mozzarella, basilico	<b>3,50</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>
<b>Lasagna:</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, basilico	<b>4,00</b>	<b>5,80</b>	<b>7,50</b>
<b>Champignon:</b> pomodoro, mozzarella, funghi, basilico	<b>4,00</b>	<b>5,80</b>	<b>7,50</b>
<b>Napoli:</b> pomodoro, mozz., origano, acciughe, basilico	<b>4,00</b>	<b>5,80</b>	<b>7,50</b>
<b>Siciliana:</b> pom., mozz., origano, acciughe, capperi, olive, basilico	<b>4,50</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>
<b>Prosciutto:</b> pomodoro, mozz., prosciutto cotto, basilico	<b>4,50</b>	<b>5,80</b>	<b>8,00</b>
<b>Prosciutto e funghi:</b> pom., mozz., pros. cotto, funghi, basilico	<b>4,50</b>	<b>6,00</b>	<b>8,50</b>
<b>4 stagioni:</b> pom., mozz., prosciutto, salame, funghi, basilico	<b>4,80</b>	<b>7,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Al tonno:</b> pomodoro, tonno, cipolle, basilico	<b>4,80</b>	<b>7,30</b>	<b>8,50</b>
<b>Ai 4 formaggi:</b> mozzarella, fontina, svizzero, zola, basilico	<b>4,80</b>	<b>7,30</b>	<b>8,50</b>
<b>Inferno:</b> pom., mozz., salame piccante, basilico	<b>4,50</b>	<b>6,50</b>	<b>8,50</b>
<b>Hot:</b> pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico	<b>4,50</b>	<b>6,50</b>	<b>8,50</b>
<b>Capricciosa:</b> pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, olive, prociutto, basilico	<b>4,50</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>
	<b>4,80</b>	<b>7,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Rucola:</b> pomodoro, mozzarella, rucola	<b>4,50</b>	<b>6,50</b>	<b>8,00</b>
<b>Pizza sarda:</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia	<b>5,00</b>	<b>7,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Melanzane:</b> pomodoro, fiordilatte, melanzane saltate, basilico	<b>5,00</b>	<b>7,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Ai peperoni:</b> fiordilatte, peperoni, olive, basilico	<b>5,00</b>	<b>7,50</b>	<b>9,00</b>
<b>Speck:</b> pomodoro, fiordilatte di Agerola, zola, speck	<b>5,50</b>	<b>8,90</b>	<b>10,00</b>
<b>Crudo:</b> pomodoro, fiordilatte di Agerola, crudo	<b>5,50</b>	<b>8,90</b>	<b>10,00</b>
<b>Al salmone:</b> mozzarella, panna, salmone affumicato, basilico	<b>5,50</b>	<b>8,00</b>	<b>10,50</b>
<b>Ortolana:</b> pomodoro, mozzarella, verdure varie, basilico	<b>5,70</b>	<b>8,30</b>	<b>10,50</b>
<b>Sant'Angelo:</b> mozzarella pomodoro, rucola, gamberetti	<b>6,00</b>	<b>9,50</b>	<b>11,00</b>
<b>Lacco Ameno:</b> pomodoro, fiordilatte, funghi porcini (surgelati)	<b>5,50</b>	<b>8,50</b>	<b>11,00</b>

**Il nostro impasto viene preparato seguendo le regole della tradizione napoletana e usando lievito madre per favorire una migliore digeribilità.**

## *Pizze speciali* con fiordilatte di Agerola

	piccola	media	grande
<b>Mexico:</b> pomodoro, salsiccia, fiordilatte, peperoni, basilico	6,00	9,00	11,00
<b>Cafona:</b> pomod., provola aff., fiordilatte, pancetta, parmigiano, basilico	6,00	9,00	11,00
<b>Biancaneve:</b> fiordilatte, grana, basilico	5,00	6,50	8,50
<b>Vesuviana:</b> fiordilatte, salsiccia e "friarielli" cima di rapa	6,50	9,50	11,00
<b>Pizza dello chef: VI SORPRENDEREMO!</b>	6,50	11,00	13,00
<b>Regina margherita:</b> pomodoro, fiordilatte, basilico, grana	5,00	7,50	10,00
<b>Saracena:</b> fiordilatte, ricotta, melanzane, salame, basilico, poco pomodoro	5,50	10,00	12,00
<b>Gagliarda:</b> Passata e pomodorini, scamorza, melanzane, fiore di zucca, salame piccante, olio, parmigiano	6,50	11,00	13,00
<b>Buongustaio:</b> rucola, crudo, grana a scaglie, pomodoro, fiordilatte	6,00	9,00	12,00
<b>Sorrentina:</b> poco pom., pomodorini, fiordilatte, grana, basilico	6,00	9,00	10,00
<b>Caprese:</b> poco pom., pomodorini, scamorza, basilico	5,50	8,50	11,00
<b>All'ischitana:</b> poco pom., provola, pomodorini, rucola, grana a scaglie	6,00	9,50	11,00
		16,50	
<b>Luna rossa:</b> mezzo ripieno (ricotta, pepe, fiordilatte, prosciutto) e mezza pizza con fiordilatte (solo media)		8,50	

### *Pizze speciali (mozzarella di bufala di Eboli)*

<b>Bufalina:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico (solo media e non modificabile)	9,00
<b>Steveme Scarz':</b> (cornicione ripieno) ricotta e pepe pomodoro mozz. di bufala, parmigiano, basilico	12,00
<b>Fattell'TU scegli i tuoi gusti</b> (solo media e non modificabile)	14,00
<b>Pizza del Giorno: chiedere al personale</b>	

**Tutte le nostre pizze sono condite con Olio Extra Vergine di Oliva Frantoio Zollo (BN)**

### *Calzoni fritti*

<b>Gennarino:</b> ricotta e pepe	7,00
<b>Masaniello</b> Ricotta, pepe, ciccioli	8,00
<b>Don Pasquale:</b> ricotta, mozzarella, ciccioli, pomodoro, pepe	8,00
<b>Don Ciccio:</b> provola, pomodoro, pepe	8,00
<b>Calzone al Salame:</b> Salame, ricotta, mozzarella, pepe, pomodoro	8,00
<b>Calzone al prosciutto:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, pepe	8,00
<b>Donna Carmela</b> pomodoro, fiordilatte, pepe	8,00
<b>A' Bomb e Maradona:</b> ricotta, fiordilatte di agerola, carne trita speziata, pepe	12,00
<b>Pizza frita a capa toja</b> (gusti a tua scelta)	10,00

## Calzoni al forno

	piccola	media	grande
<b>Calzone</b> mozzarella, pomodoro, pepe	4,50	6,50	8,50
<b>Calzone al salame:</b> ricotta, pepe, pom., mozzarella, salame dolce	5,00	7,50	9,50
<b>Calzone al prosciutto:</b> ricotta, pepe, pom., mozzarella, prosciutto	5,00	7,50	9,50
<b>Calzone ai funghi:</b> ricotta, pepe, pom., mozz., prosciutto, funghi	6,00	8,50	11,00
<b>Cappiell' e' prev't:</b> pomodoro san Marzano, pomodorini, fiordilatte di agerola, ricotta, pepe, prosciutto		10,00	20,00

**Il costo di pizze con gusti personali e' da considerarsi pizza dello chef.**

Supplementi:	piccola	media	grande
Patatine per pizza	1,50	2,00	2,30
Insalate, melanzane, peperoni, speck, crudo, tonno, scamorza		2,00	
Mozzarella, cotto, funghi, salame, olive, ecc.		1,00	
Fiori di zucca	2,00	2,50	3,30

## Pizze senza glutine

<b>Marinara:</b> pomodoro, origano, olio extravergine	5,50
<b>Margherita</b> pomodoro, mozzarella, basilico	7,50
<b>Biancaneve:</b> mozzarella, basilico, olio	6,50

**CON BASE DELLA DITTA GSOLUZIONE ALIMENTARE**  
**(Scheda alimentare consultabile a richiesta)**

## Pizze con farine integrali

<b>Focaccia integrale</b>	3,00
<b>Casatiello:</b> fiordilatte di Agerola, provolone piccante, salame, uovo sodo, pepe	8,00
<b>Bianca:</b> fiordilatte di Agerola, salame piccante, zola, basilico	8,00

**Ogni pizza del menù può essere realizzata con farine integrali macinate a pietra**

## *Le Nostre Birre*

	piccola	media	grande
Birra alla spina "Stella Artois" (Lager gradi 5%)	2,50	3,50	7,70
Birra alla spina " " (Doppio Malto gradi 6,6%) Ambrata Era 83	2,80	4,00	8,00
Birra in bottiglia "Menabrea" (66 cl)	4,50		
Birra in bottiglia "Corona" (33 cl)	4,00		
Birra in bottiglia "Franziskaner weiss" (50 cl)	5,00		
Birra in bottiglia "Norbertus Kellerbier 5.3" (50 cl)	5,00		
Birra in bottiglia "Lowenbrau Original" (33 cl)	5,00		
Birra in bottiglia "Kloster Gold" (50 cl)	5,00		
Birra in bottiglia "ichnusa non filtrata" (50 cl)	5,00		
Birra in bottiglia "PILS" (50 cl)	5,00		
Birra Ichnusa (33 cl.)	4,50		
Birra analcolica (33 cl)	4,00		
Birra senza glutine (33 cl)	4,00		



## *Le Nostre Bibite*

	piccola	media	grande
Pepsi alla spina	2,40	3,40	6,60
Acqua minerale ( $\frac{1}{2}$ l.)		1,50	
Coca cola lattina		2,50	
Coca cola zero lattina		2,50	
Fanta lattina		2,50	
Sprite lattina Chinotto		2,50	
lattina Lemonsoda		2,50	
lattina The Pesca		2,50	
The Limone		2,50	

## *Vini della Casa*

<b>Bicchiere di vino</b>	<b>2,50</b>
<b>Vino da tavola della casa (in caraffa 1/4 l)</b>	<b>3,50</b>
<b>Vino da tavola della casa (in caraffa 1/2 l)</b>	<b>5,50</b>
<b>Vino da tavola alla spina (1 l)</b>	<b>11,00</b>

## *Vini bianchi Campani in bottiglia*

<b>Fiano di Avellino IGT (0,75)</b>	<b>15,00</b>
<b>Greco di Tufo D.O.C. (0,75)</b>	<b>16,50</b>
<b>Falanghina D.O.C. (0,75)</b>	<b>15,00</b>

## *Vini rossi Campani in bottiglia*

<b>Aglianico D.O.C. (0,75)</b>	<b>13,50</b>
<b>Per'e Palumm D.O.C. (0,75)</b>	<b>14,00</b>
<b>Taurasi Albos D.O.C. (0,75)</b>	<b>16,00</b>
<b>Gragnano della penisola sorrentina frizzante rosso</b>	<b>12,00</b>
<b>Vino consigliato per Pizze</b>	

## *Spumanti*

<b>Spumante dolce (0,70 cl)</b>	<b>15,00</b>
<b>Prosecco Donna Alba (consigliato per la pizza)</b>	<b>15,00</b>

## Dolci

	piccolo	medio	grande
Fagottino alla nutella	3,50	4,50	6,50
Delizia al limone		4,50	
Pastiera napoletana		4,50	
Torta caprese		4,50	
Babbà al Rhum		4,50	
Gelati (vedere menù a parte)			
Affogato al caffè		5,00	
Affogato all'Amaro		5,50	
Affogato al Whisky		5,50	
Dolce del giorno chiedere al personale		5,00	
Gelatini artigianali di Sorrento		5,00	

## Caffè

Caffè' espresso	1,00
Caffè' corretto	1,50
Caffè' d'orzo	1,30
Caffè' decaffeinato	1,30
Cappuccino	1,50

## Liquori

Liquori nazionali	3,00
Liquori esteri	3,00
Liquirizia	3,00
Limoncello	2,50
Mirto	3,00
Rucolino (specialità ischitana)	3,50
Crema di limone	3,00
Crema di melone	3,00
Mela Annurca (specialità campana)	3,00
Amaro di Fiano	3,00





Pizzeria  
*piccola*  
ISCHIA 



[www.piccolaischia.it](http://www.piccolaischia.it)