



Historische Location & Terrasse
Gewölbekeller mit Loungebar

Unser Restaurant ist bekannt für unsere traditionelle Pinsa.
Dies ist eine dünne und knusprige Pizza, die in einem Steinofen gebacken wird.
Traditionell stammt sie aus dem antiken Rom. Der Teig beinhaltet Weizenmehl, Reismehl
und Sojamehl. Die Pinsa unterscheidet sich von einer herkömmlichen Pizza aufgrund
der Zugabe von hochwertigem Olivenöl. Zudem ist sie laktose- und glutenfrei.

Dies begründet, dass sie kalorienärmer ist als eine normale Pizza.
Diese Eigenschaften unterstreichen ihre Beliebtheit in der mediterranen Küche .

Sie gilt somit als eine eigene Erfindung im Bereich der Pizzaherstellung.

Wir freuen uns, sie herzlichst in unserem Ristorante „La Pinseria Isoletta“
begrüßen zu dürfen.

Zuppe - Suppen

Minestrone - Gemüsesuppe

7,50€

Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe ^{FE}

7,50€

Antipasti - Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller della Casa ^{W,H,G,D}

18,50€

Rinder-Carpaccio

mit Parmesankäse ^G und Rucola in Balsamicocreme

17,50€

Büffel-Mozzarella ^G

mit Tomaten und Basilikum

15,50€

Baby Calamari vom Grill mit frischen Kräutern ^D

17,50€

Meeresfrüchtesalat auf Rucolabeet

19,50€

Garnelen vom Grill

im heißen Knoblauch-Pfännchen mit Salat ^{D,15,L}

18,50€

Bruschetta Trilogie

10,50€

Vielfältige Salatauswahl

Saisonsalat mit Essig und Balsamico-Sauce

7,50€

Isoletta-Salat mit Schafskäse ^G

wahlweise mit Putenstreifen

16,50€

oder Rinderstreifen

18,50€

Isoletta-Bowl

mit gemischtem Blattsalat, Avocado, Büffel-Mozzarella ^G und Thunfisch ^D

18,50€

Wildkräutersalat

mit karamellisierter Ziegenkäse ^G, Wallnüssen ^{H,C} und Honig

15,50€

Burrata

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Parmaschinken

16,50€

Gemischter Salat

mit gebratenen Lachsstreifen ^D

18,50€

Salate

Pasta

Spaghetti

Al Limone und Lachskaviar ^{W,H,4}

18,50€

Frutti di Mare ^{W,H,4}

20,50€

Amatriciana

Speck - Zwiebeln - Tomatensauce ^{W,H,4,G}

17,50€

Carbonara ^{F,G,A}

17,50€

Tagliatelle

mit Salsiccia in Tomatensauce ^{W,H,4,G}

17,50€

mit Lachs in Aurorasauce ^{W,H,4,G}

19,50€

mit Garnelen, Pesto und
Cherry-Tomaten ^{W,H,4,G}

18,50€

Linguine

Carbonara di Mare

21,50€

Arrabbiata e olio in pikanter
Tomatensauce

17,50€

Pecorino-Creme mit Pute und Ratatouille

18,50€

Tagliolini

Trüffel in Parmesan geschwenkt

20,50€

Trüffel mit Salsiccia und Weißkohl

22,50€

Pasta Fresca

Hausgemachte gefüllte Nudeln

Pacchieri Mafiosi Art

mit Rinderfiletspitzen in pikanter
Tomatensauce

17,50€

Pacchieri Isoletta

mit Calamari ^D, Kapern und Oliven in
Weißweinsauce, Knoblauch

19,50€

Gnocconi

Quattro formaggi

17,50€

mit Trüffel in Parmesan ^G geschwenkt

20,50€

Frittierte Gnocconi

gefüllt mit Mozzarella ^G- Parmesan,
Rucola all'Arrabbiata (leicht pikant)

18,50€

Ravioli mit Feigen, Parmaschinken in

Zitronen-Schnittlauch-Sauce

18,50€

Penne alla Norma mit Auberginen

und Ricotta in Tomatensauce

17,50€

Tortellini

Bolognese ^G

17,50€

mit Champignons, Erbsen, gekochter
Schinken ^A in Aurorasauce

18,50€

Lasagne ^A Bolognese im Ofen

überbacken

15,50€

Risotto

- di Frutti di Mare

19,50€

- Zucchini e Gorgonzola

17,50€

- Funghi

16,50€

Pinsa

1. Pinsa Romana

Tomaten, kalte Büffel-Mozzarella^G und Rucola

15.50€

2. Pinsa Calabrese (scharf)

Tomatensauce, Mozzarella^G, Salsicia-Wurst

13.50€

3. Pinsa^C Tonno

Tomatensauce, Mozzarella^G, Thunfisch^D, Zwiebeln, Oliven ^{2,1}

14.50€

4. Pinsa^C Ebru

Tomatensauce, Mozzarella^G, getrocknete Tomaten, Pesto, Basilikum, Parmesankaese^{A,G,9}

14.50€

5. Pinsa^C Parma

Tomatensauce, Mozzarella^G, Parmaschinken^{2,3,5} und Rucola und Kirchtomaten

15.50€

6. Pinsa^C quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella^G, Champignons, Vorderschinken^{2,3,5}, Oliven¹ und Artischocken

17.50€

7. Pinsa^C Vegetale

Tomatensauce, Mozzarella^G und mediteranes Gemüse

15.50€

8. Pinsa^C Burrata^G

Mozzarella^G, Rucola, Kirschtomaten, Basilikum gehobelter Parmesan ^{A,G,9}, Burrata^G

16.50€

9. Pinsa^C Cacio e Pepe

Mozzarella ^G, Pecorino ^G, Peperoniwurst ^{2,3,4}, Pecorinocreme und frischer Pfeffer

15.50€

10. Pinsa^C Bologna

Mozzarella^G, Pistazien, Mortadella, Pistaziencreme

15.50€

11. Pinsa^C Bresaola

Mozzarella^G, Rucola, Kirschtomaten gehobelter Parmesan^{A,G,9} und Bresaola

16.50€

12. Pinsa^C Ylenia

Pinsabrot mit Parmaschinken^C, Mortadella, Bresaola Salami, Vorderschinken, Büffelmozzarella^C, Burrata^G frische Basilikum und Kirschtomaten

18.50€

13. Pinsa^C Mare,

Mozzarella^G mit Meeresfrüchten

16.50€

14. Pinsa^C Bruschetta

Tomaten, rote Zwiebeln, Olivenöl,
Basilikum und Oregano

13.50€

15. Pinsa^C Don Papa

Kartoffeln, Spanferkel ^{2,3,5}, Carpaccio,
Paprika, Büffel-Bozzarella^G und
Rosmarin

16.50€

16. Pinsa Salmone

Quacamele, Lachs, roten Pfeffer und
Zitrone

17.50€

17. Pinsa Isoletta

Tomatensauce, Mozzarella^G, Salami,
Vorderschinken und Zwiebeln

15.50€

18. Pinsa Quadro Formaggi

4 Käsesorten^G

16.50€

19. Pinsa Ryan Lion

Roter Cheddar-Käse ^{A,G}, Rumpsteak
Streifen, Gebratene Zwiebeln und
hausgemachte Chips

18.50€

20. Pinsa ^C BBQ

Roter Cheddar-Käse^{A,G}, Marinierte-
Putenstreifen, in BBQ-Sauce,
Gebratene-Zwiebeln und
hausgemachte Chips

17.50€

Carne / Fleischgerichte

Scaloppina

Al Limone mit Ratatoulli

18,50€

Funghi mit Ratatoulli

18,50€

Vino & Bianco mit Ratatoulli

18,50€

Rumpsteak

vom Grill classic mit Romarin-Kartoffeln

30,50€

vom Grill mit Pfeffersauce, Rosmarin-Kartoffeln

32,50€

Rinder-Tagliata (aus Rumpsteak)

mit Parmesan, Rucola, Cocktailtomaten

29,50€

Rinderfilet

mit frischen Kräutern, Rosmarin-Kartoffeln

33,50€

Lammkotelett

vom Grill mit frischen Kräutern

35,50€

Schweinemedallions

wahlweise in Rotwein-Sauce oder Gorgonzola-Sauce mit Brokkoli

20,50€

Kalbsleber nach Venezianischer Art

mit Zwiebeln wahlweise in Balsamico-Sauce oder in Salbei-Butter

24,50€



Pesce / Fischgerichte

Lachsfilet vom Grill

mit frischen Kräutern und Ratatoulli

28,50€

Dorade vom Grill

mit frischen Kräutern und Ratatoulli

26,50€

Calamari alla Livornese

Oliven, Kapern, rote Zwiebeln und Tomatensauce

27,50€

Riesengarnelen vom Grill

mit frischen Kräutern und Wildkräutersalat

29,50€

Wolfsbarschfilet vom Grill

mit Kartoffelkruste auf Tartufo-Sauce

31,50€

Dessert

Tiramisu

7,00€

Tartufo Classico

7,50€

Tartufo Pistacchio - La Cremeria

8,50€

Panna Cotta mit Waldfrüchten

7,00€

Schokoladen-Soufflé

7,50€

Pistazien-Soufflé

8,50€

Aperitiv

Aperol Spritz	0,30l	8,50
Hugo	0,30l	8,50
Martini Bianco Dry	5cl	6,00
Sherry Dry, Medium	5cl	5,50
Campari	5cl	6,00
Glas Presecco	0,10	6,50

Alkoholfreie Getränke

San Pelligrino / Acqua Pana	0,75l	7,50
San Pelligrino / Acqua Pana	0,25l	3,50
San Pelligrino Limonato Bio	0,25l	3,50
San Pelligrino Aranciate Bio	0,25l	3,50
Cola ^{1,2,3,4}	0,20l	3,00
Cola Light ^{1,2,3,4}	0,20l	3,00
Mezzo Mix ^{1,2,3,4}	0,20l	3,00
Sprite ^{1,2,3,4}	0,20l	3,00
Apfelsaftschorle	0,30l	3,00
Orangensaft	0,30l	3,50
Rhabbersaft	0,30l	3,50
Johannesbeersaft	0,30l	3,50
Maracujasaft	0,30l	3,50
Tonic Water	0,20l	4,00
Bitter Lemon	0,20l	4,00
Ginger Ale	0,20l	4,00
Wild Berry	0,20l	4,00

Vini della Casa

Weiswein

Pinot Grigio	0,25l	6,50
Lugana	0,25l	7,00
Chardonay	0,25l	6,50
Weinschorle	0,25l	6,00

Rotwein

Lambrusco	0,25l	6,00
Montepulciano	0,25l	6,50
Chianti Classico	0,25l	6,50
Primitivo	0,25l	7,00

Bier vom Fass - Flaschenbiere

Radler / Alsterwasser	0,50l	5,50
Binding Pilsner	0,30l	3,50
Schöffelhofer Weissbier	0,50l	5,50
Schöffelhofer Kristall	0,50l	5,50
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,50l	5,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,30l	3,50
Birra Moretti	0,33l	4,00

Liquori / Liköre

Amaro Ramazotti	2cl	6,00
Fernet Branca	2cl	6,00
Amora Averna	2cl	6,00
Amaretto	2cl	6,00

Sambuca	2cl	6,00
Limocello	2cl	6,00

Grappa

Grappa della Casa	2cl	7,00
Grappa Barola, Moscata	2cl	7,00

Brandy

Vecchia Romagana	2cl	6,00
------------------	-----	------

Longdrinks

Gin Tonic ^{C,D,E,J}	0,30l	8,50
Whiskey Cola	0,30l	8,50
Vodka Lemon	0,30l	8,50

Cafe-Espresso

Kaffee ¹⁰		3,00
Espresso ¹⁰		3,00
Doppio Espresso ¹⁰		3,50
Cappuchino ^{10,G}		3,00
Tee		3,00

Flaschenweine

Weisswein

Lugana	0,75l	32,50
ca dei frati Lugana	0,75l	36,50
Sauvignon	0,75l	28,50
Pinot Grigio	0,75l	26,50
Chardonay	0,75l	27,00

Rose

Rose	0,75l	26,50
ca dei frati	0,75l	26,50

Rotwein

Primitivo	0,75l	29,50
Rocca Rubis	0,75l	36,50
Negroamora	0,75l	39,50
Le Volte	0,75l	39,50

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - geschwärzt (6)
- 5 - geschwefelt
- 6 - gewachst (13)
- 7 - mit Phosphat (12)
- 8 - mit Geschmacksverstärker (4)
- 9 - Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt
- 10 - mit Süßungsmittel (11)
- 12 - mit Nitritpökelsalz und Nitrat (15)
- 13 - aus Rindfleisch
- 14 - Milchweiß (8)
- 15 - Koffeinhaltig (9)
- 16 - Chininhaltig (10)
- 17 - enthält eine Phenylalininquelle
- 18 - mit Taurin (14)
- 19 - vom Truthahn
- 20 - Surimi = Krebsfleischimitat
- 21 - modifizierte Stärke
- 22 - Verdickungsmittel
- 23 - Aroma
- 24 - Backtriebmittel
- 25 - Emulgatoren
- 26 - Stabilisatoren (16)
- 27 - Säuerungsmittel (17)

Allergene:

- A - glutenhaltiges Getreide (Weizen)
 - B - Krebstiere
 - C - Ei
 - D - Fisch
 - E - Erdnüsse
 - F - Sojabohnen
 - G - Milch
 - H - Schalenfrüchte (Nüsse)
 - L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - M - Senf und Senferzeugnisse
 - N - Sesamsamen
 - O - Schwefeldioxid und Sulfite
 - P - Lupinen
 - R - Weichtiere
 - S - Scharf
- EC-Karten-Zahlungen erst ab 5 Euro - Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.