

# PROPOSTA DEL GIORNO

## PIZZA GOURMET 6

BIANCA, PATATE, SPECK IGP,  
POMODORINI GIALLI E PESTO DI  
BASILICO VEGANO

16€



ALLERGENI: 1, 6, 7, 8

# ISIDORÖ

DAL 1987

## AVVISO ALLA CLIENTELA

LA SERA IL MENU È LIMITATO A PIZZE, INSALATONE  
E ANTIPASTI. PRIMI E SECONDI NON DISPONIBILI.  
GRAZIE PER LA COMPrensIONE

COPERTO

2€



E PROPOSTE DEL  
GIORNO 1  
BENVENUTI 4  
LA NOSTRA STORIA 6  
APERITIVI 9  
PIZZE GOURMET 12  
PIZZE AL METRO 14  
PIZZE TONDE 16  
PIZZE SPECIALI 17  
AGGIUNTE 18

INSALATONE 20  
PRIMI PIATTI 23  
SECONDI E  
CONTORNI 25  
DOLCI E AMARI 26  
BEVANDE 30  
BIRRE 31  
VINI 32  
ALLERGENI 33  
CONTATTI 34



PIZZA GOURMET  
N°2



CARI AMICI E OSPITI,

SONO ISIDORO COMENTALE E INSIEME A MIA MOGLIE  
IMMA VI DIAMO IL NOSTRO PIÙ CALOROSO BENVENU-  
TO NELLA NOSTRA PIZZERIA.

VI INVITIAMO A SCOPRIRE IL NOSTRO MENÙ, FRUTTO  
DI UN VIAGGIO CULINARIO CHE HA AVUTO INIZIO A  
CORBARA, NELLA MIA AMATA TERRA NATIA, NEL CUORE  
DEL SALERNITANO.

OGNI INGREDIENTE E ABBINAMENTO È STATO SCELTO  
CON CURA PER OFFRIRVI UN'ESPERIENZA GASTRONO-  
MICA UNICA, RICCA DI SAPORI AUTENTICI E PASSIONE.

BUON APPETITO!



PIZZA CASA



AVEVO SOLO 14 ANNI QUANDO IO E LA MIA FAMIGLIA CI SIAMO TRASFERITI DA CORBARA, IN PROVINCIA DI SALERNO, A CASTELFRANCO EMILIA. PER NOI, QUESTA NUOVA CITTÀ RAPPRESENTAVA UN NUOVO INIZIO E L'OPPORTUNITÀ DI INSEGUIRE I NOSTRI SOGNI. ERA IL LONTANO 1987 QUANDO, GRAZIE A UNA CAMBIALE, IO E I MIEI FRATELLI RIUSCIMMO AD APRIRE IL NOSTRO PRIMO LOCALE, LA "PIZZERIA SAN MARCO".

CON IL PASSARE DEGLI ANNI, LE NOSTRE STRADE SI SONO DIVISE, MA IO HO CONTINUATO A COLTIVARE LA MIA PASSIONE PER LA RISTORAZIONE, APRENDO LO STORICO "CAFFÈ GRANDE", CHE HO GESTITO CON MIA MOGLIE IMMA PER 27 ANNI, CREANDO RICORDI INDIMENTICABILI.

OGGI, IL MIO VIAGGIO DI VITA E PROFESSIONALE CULMINA CON LA PIZZERIA "ISIDORO DAL 1987". QUI, CON LA STESSA PASSIONE E DEDIZIONE DI SEMPRE, VI OFFRIAMO UN'ESPERIENZA AUTENTICA CHE RACCHIUDE LA MIA STORIA E LA TRADIZIONE CULINARIA CHE CI HA ACCOMPAGNATO FIN DALL'INIZIO.



LE FRITTELLE  
DI IMMA

# APERITIVI CHE APRONO LE DANZE

/ COCKTAIL  
E VINO

APEROL  
SPRITZ

€ 6

AMERICANO

€ 8

GIN TONIC

€ 12

FERNANDITO

€ 8

VINO  
DELLA CASA

(¼ L) - 4 € (½ L) - 6 € (1  
L) - 12 €

/ SFIZI  
DI IMMA

CROCCHETTE  
DI PATATE E  
PROVOLA

€ 1,50 /CAD

FRITTELLE  
DI ALGHE

€ 5

PATATINE  
FRITTE

€ 5

# LE NOSTRE PROPOSTE



SPRITZ

6 €



AMERICANO

8 €



GIN TONIC

12 €



FERNANDITO

8 €



PIZZA GOURMET  
1°

# CAPOLAVORI DI GUSTO, PIZZE GOURMET DI ISIDORO

1°

PIZZA GOURMET BIANCA,  
POMODORINI GIALLI E  
ROSSI, BURRATA E P.CRUDO  
STAGIONATO 24 MESI  
(1, 7) – 16 €

2°

PIZZA GOURMET MARINARA,  
AGLIO, ORIGANO, TONNO,  
CIPOLLA TROPEA, POMODORINI  
ROSSI E GIALLI, OLIO EVO,  
OLIVE TAGGIASCHE E ALICI DEL  
MAR CANTABRICO SERVITE A  
PARTE  
(1,7,4) – 15 €

3°

PIZZA GOURMET BIANCA, FIOR  
DI LATTE CAMPANO, FILETTI DI  
POMODORO SAN MARZANO,  
OLIO EVO, BASILICO,  
PARMIGIANO GRATTUGIATO 24  
MESI  
(1,7) – 13 €

4°

PIZZA GOURMET BIANCA CON  
STRACCHINO, GORGONZOLA,  
PARMIGIANO REGGIANO 24  
MESI, MIELE, SPECK DI ALTO  
ADIGE IGP SERVITO A PARTE  
(1,7,8,10) – 15 €

5°

PIZZA GOURMET BIANCA  
CON FIOR DI LATTE, FILETTI DI  
POMODORO SAN MARZANO,  
OLIO EVO, BASILICO, SALSICCIA  
A PUNTA DI COLTELLO,  
ALL'USCITA PROVOLONE DEL  
MONACO DOP DEI MONTI  
LATTARI  
(1,7) – 16 €

TUTTE LE NOSTRE PIZZE GOURMET  
SONO PREPARETE CON INGREDIENTI  
SELEZIONATI DI ALTA QUALITÀ  
E IN QUESTE PROPOSTE  
NON SONO CONSENTITE  
MODIFICHE AGLI INGREDIENTI



PIZZA GOURMET 2°



PIZZA GOURMET 3°



PIZZA GOURMET 4°



PIZZA GOURMET 5°

# IL METRO DEL SAPORE, DELIZIOSE PIZZE E AGGIUNTE

## MEZZO METRO

(75 cm)

TUTTO MARINARA O  
MARGHERITA 20 €

TUTTO FARCITA  
26 €

FARCITA CON GUSTI SPECIALI  
(VEDI PAG.17)  
28 €

## UN QUARTO DI METRO PICCOLO

(PER 1 PERSONA  
GUSTO UNICO)

+3 €  
DAL LISTINO  
PIZZE TONDE E SPECIALI  
(VEDI PAG.16 E 17)

## AGGIUNTE

BURRATA  
5 €

ALICI DEL MAR CANTABRICO  
5 €

BRESAOLA  
3 €

CRUDO  
3 €

BUFALA  
2 €

LE NOSTRE PIZZE AL METRO  
SONO IDEALI SIA PER GRUPPI  
CHE IN SOLITARIA. SI PREGA LA  
GENTILE CLIENTELA DI NON  
AGGIUNGERE GUSTI GOURMET  
ALLE PIZZE AL METRO

---



PIZZA  
BOLOGNA

# TONDE E SAPORITE, LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

## MARINARA

POM, OLIO EVO, AGLIO,  
ORIGANO  
(1) – 5 €

## MARGHERITA

POM, MOZZ  
(1, 7) – 6 €

## NAPOLI

POM, MOZZ, ACCIUGHE,  
ORIGANO  
(1, 7, 4) – 7 €

## VERDURE

POM, MOZZ, MELANZANE,  
ZUCCHINE, PEPERONI  
(1,7) – 9 €

## 4 STAGIONI

POM, MOZZ, CARCIOFI, P.  
COTTO, FUNGHI E SALSICCIA  
(1,7) – 9,50 €

## CALZONE

POM, MOZZ E P.COTTO  
(1,7) – 7 €

## CALZONE FARCITO

POM, MOZZ, P. COTTO,  
FUNGHI, SALSICCIA E  
CARCIOFI  
(1, 7) – 9,50 €

## WURSTEL E PATATINE

POM, MOZZ, WURSTEL,  
PATATINE  
(1,7) – 8 €

## TONNO E CIPOLLA

POM, MOZZ, TONNO E  
CIPOLLA  
(1,7,4) – 7,50 €

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

## ISI

POM, FIOR DI LATTE A FETTE,  
POMODORINO CAMPANO,  
OLIO EVO, BASILICO

(1,7) - 10 €

## NONNA

MOZZ, SALSICCIA, FRIARIELLI

(1,7) - 9 €

## PHILADELPHIA

POM, MOZZ, TONNO, PHILA

(1,7,4) - 8 €

## BRIE

MOZZ, PATATE LESSE E BRIE

(1,7) - 8 €

## SEMPLICE

MOZZ, P. COTTO E PATATE LESSE

(1,7) - 8 €

## PANCETTA E GRANA

MOZZ, PANCETTA E SCAGLIE  
DI PARMIGIANO

(7,1) - 9 €

## CASA

MOZZ, PROVOLA, INSALATA  
VERDE E SCAGLIE DI  
PARMIGIANO

(1,7) - 9,50 €

## PARMIGIANA

POM, MOZZ, MELANZANE  
FRITTE E PARMIGIANO  
GRATTUGIATO

(1,7) - 9 €

## BOLOGNA

MOZZ, MORTADELLA,  
POMODORINI FRESCHI,  
GRANELLA DI PISTACCHIO

(1,7,8) - 10 €

## GAMBERETTI

MOZZ, GAMBERETTI, ZUCCHINE,  
POMODORINI

(1,7,2) - 13 €

# UN TOCCO DI SAPORE IN PIÙ PER LA TUA PIZZA, LE AGGIUNTE

RUCOLA, CIPOLLA,  
FUNGHI,  
CAPPERI, OLIVE  
0,50 €

PARMIGIANO, ACCIUGHE,  
GORGONZOLA, PATATINE,  
MELANZANE, ZUCCHINE,  
PEPERONI, P.COTTO,  
MOZZARELLA, TONNO,  
WURSTEL, CARCIOFI,  
POMODORINI  
1 €

BUFALA, PROVOLA  
AFFUMICATA, PORCINI,  
SALAME PICCANTE,  
PANCETTA, SALSICCIA  
2 €

SALSICCIA A PUNTA DI  
COLTELLO, PROVOLONE  
DEL MONACO DOP,  
P.CRUDO, BRESAOLA  
3 €

BURRATA, ALICI DEL MAR  
CANTABRICO  
5 €



INSALATONA N°5  
VEGETARIANA

# BANCHETTO DI FRESCHEZZA, INSALATONE GENEROSE

## N°1 CLASSICA

INS. VERDE, RADICCHIO  
ROSSO, RUCOLA, CAROTE,  
TONNO, POMODORO,  
MOZZARELLA  
(7,4) – 9 €

## N°2 MONTANARA

VERDURE GRIGLIA MISTE,  
FORMAGGIO CALDO E  
SPECK  
(7) – 12 €

## N°3 POLLO

INS. VERDE, RADICCHIO  
ROSSO, PETTO DI POLLO  
A LISTARELLE E SCAGLIE DI  
PARMIGIANO  
(7) – 12 €

## N°4 BRESAOLA

BRESAOLA, RUCOLA E  
SCAGLIE DI PARMIGIANO  
(7) – 12 €

## N°5 VEGETARIANA

INS. VERDE, FAGIOLI  
CANNELLINI, RUCOLA, OLIVE  
E POMODORINI  
(4) – 10 €

## N°6 LEGGERA

INS. VERDE, GAMBERETTI,  
POMODORI, RADICCHIO  
ROSSO, CAROTE E  
ZUCCHINE  
(4) – 12 €



N 1° CLASSICA



N 2° MONTANARA



N 3° POLLO



N 4° BRESAOLA



N 5° VEGETARIANA



N 6° LEGGERA



SPAGHETTI  
AI POMODORINI

# EMOZIONI AL DENTE, PRIMI PIATTI DI CARATTERE

TAGLIATELLE  
AL RAGÙ

(1,3,9) – 10 €

TORTELLINI IN  
BRODO

(1,3,9) – 13 €

TORTELLONI  
BURRO E SALVIA

(1,3) – 13 €

SPAGHETTI AI  
POMODORINI

(1) – 10 €

GRAMIGNA  
ALLA SALSICCIA

(1,9) 10 €

PACCHERI ALLA  
SORRENTINA

(COTTURA DI 14 MINUTI)

(3,9) 12 €



TORTELLONI  
BURRO E SALVIA

## SECONDI PIATTI

SCALOPPINA  
AL LIMONE

(1, 7) – 10 €

TAGLIATA  
DI MANZO  
RUCOLA E  
GRANA

(CIRCA 250 GRAMMI)

(7) – 18 €

PETTO DI  
POLLO ALLA  
GRIGLIA

10 €

BISTECCA ALLA  
GRIGLIA

12 €

## CONTORNI

PATATE  
FRITTE

5 €

INSALATA

MISTA

4 €

VERDURE AL  
FORNO

6 €



SORBETTO AL CAFFÈ



SORBETTO AL LIMONE



BABÀ



TIRAMISÙ

# DOLCE FINALE, DESSERT, AMARI E L'AROMA DEL CAFFÈ

## / DESSERT

SORBETTO

5 €

DOLCI DELLA

CASA

6 €

## / CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ

2,50 €

CAFFÈ

CORRETTO

3 €

AMARI

5 €

GRAPPE

6€

# IL PARADISO DOLCE DI IMMA, DELIZIE CHE INCANTANO



ZUPPA INGLESE



CRÈME CAMEL



PASTIERA  
NAPOLETANA

# L'OASI DELLA SETE, LE NOSTRE BIBITE DISSETANTI

ACQUA

(75 CL) – 2.50 €

COCA COLA

SPINA

(40 CL) – 5 €

COCA COLA

SPINA

(1L) – 12 €

TÈ AL LIMONE/  
PESCA

3,5 €

CHINOTTO

4 €

BIBITA

BOTTIGLIA

(33 CL) – 3,50 €

# IL REGNO DELLE BIRRE, LE NOSTRE SCELTE DORATE

## / BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA DI  
FRANCIACORTA  
ARTIGIANALE  
BIONDA HELLES

(75 CL) – 14 €

BIRRA DI  
FRANCIACORTA  
ARTIGIANALE  
ROSSA BOCK

(75 CL) – 14 €

BIRRA BLANCHE  
DE NAMUR

(75 CL) – 14 €

## / BIRRE ALLA SPINA

ST. BENOIT  
AMBRÉE

(30 CL) – 5 €

(50 CL) – 7 €

KONIG LUDWIG  
HELL BIONDA

(20CL) – 4 € (40 CL) – 6 € (1 L)  
– 14 €

KONIG LUDWIG  
WEISS

(30 CL) – 5 €

(50 CL) – 7 €

(1 L) – 15 €

# LA NOSTRA CANTINA, ETICHETTE PREGIATE E SFUSI D'AUTORE

/ ROSSI  
FRIZZANTI

CECI OTELLO

LAMBRUSCO EMILIA

18 €

/ ROSSI  
FERMI

CANTINA  
TERLANO

LAGREIN

25 €

DOMINI  
VENETI

APPASSIMENTO

18 €

/ BIANCHI  
FERMI

CANTINA  
TERLANO

GEWÜRZTRAMINER

22 €

TENUTA  
LUISA

RIBOLLA GIALLA

20 €

/ BIANCHI  
FRIZZANTI

TORRE DEI  
NANNI  
SPAZZAVENTO

PIGNOLETTA FRIZZANTE

15 €

COL DEL  
FORNO

PROSECCO DOCG

RIVE DEL REFRENTOLO

22 €

MAJOLINI

FRANCIACORTA DOCG

30 €

# LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE, ORZO, AVENA) 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) 8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND) 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SEMI DI SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO) 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI



NON PERDETEVI LE NOSTRE NOVITÀ!  
SEGUITECI SU INSTAGRAM E FACEBOOK:  
@PIZZERIA\_ISIDORO\_1987

CONDIVIDETE LA VOSTRA ESPERIENZA CON NOI  
USANDO #PIZZERIAISIDORO

ISIDORŌ  
DAL 1987



Grazie per averci scelto!  
Speriamo di aver reso speciale la  
vostra esperienza.  
A presto!



ISIDORŌ  
DAL 1987