

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

DOLCI NOVITA'



SEMIFREDDO
ALL'AMARO
DEL CAPO



BABA' CON CREMA
PASTICCERA



DOLCI NOVITA'



CREMA CATALANA



CROCCANTE AL
PISTACCHIO



SORBETTO AL
MANDARINO

PER GLI ALTRI DOLCI VEDI PAG.26





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 PREPARATE 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