

INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA

Che siano sostenibili, di stagione e locali.

*Ecco cosa cerchiamo costantemente nelle materie
prime che utilizziamo nelle nostra cucina.*

*La qualità dei nostri prodotti biologici riflette il modus
operandi dei produttori scelti: attenti all'ambiente,
al paesaggio e al benessere dell'animale.*

LA PIZZA UN AMORE LEGGERO

*Abbiamo selezionato per voi le migliori farine biologiche
italiane macinate a pietra. Leggera da digerire grazie
all'utilizzo di un impasto a lunga lievitazione. Ma non solo,
ogni giorno tagliamo a mano il nostro fior di latte fresco.
Per non parlare dei nostri pelati, prodotti con un pomodoro
di agricoltura biologica.*

FREE WI-FI
ZONE



organic_isola



READ OUR
MENU IN ENGLISH



LISTA ALLERGENI: CEREALI E DERIVATI: Farina di grano duro, farina macinata a pietra di tipo1, farina di farro, farina di segale, pasta fresca, base per dolci di pasticceria. CROSTACEI: gamberi. UOVA. BISCOTTI: base per dolci di pasticceria, cibi panati, creme di pasticceria, pasta all'uovo, sformati e salse di tipo: maionese. PESCE: prodotti ittici in scatola: alici, acciughe. Baccalà, tonno, polpo. SOIA: latte di soia e derivati per la produzione di cibi a base della medesima. LATTE: latte, creme per la preparazione di dolci, cibi panati, vellutate. FRUTTA A GUSCIO: farine, pistacchi, mandorle, noci. SENAPE. Tracce in alcuni tipi di farine, semi. Anidride solforosa solfiti. Conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

coperto € 2,50

Cos'è Organic?

ORGANIC nasce dal concetto di biodiversità:
l'equilibrio degli ecosistemi in merito alla presenza di
molteplici organismi viventi. La scelta dei prodotti
è indirizzata alla stagionalità.

ORGANIC
ISOLA
PIZZA FOOD AND DRINK

Stampato su carta Freelifa Cento - 100% riciclata - certificata FSC®

Noi lo facciamo biologico

“Corrispondenza d'amorosi sensi”

è così che a noi piace descrivere la nostra passione
autentica per il cibo biologico.

Ogni cosa, fatta con amore

Lo sapevi? I nostri chef hanno insistito affinché da
Organic Isola ci fosse un piccolo orticello dove coltivare
spezie ed erbe di maggiore utilizzo e fondamentali
per dare un sapore autentico alle pietanze a tavola.

STARTER

| | |
|--|---------|
| Crudo e melone "Organic" | € 12,00 |
| Stracciatella d'Andria al Panko e avocado | € 13,00 |
| Bon-Bon di manzo, Gorgonzola e frutti di bosco | € 13,00 |
| Tartare di Fassona Piemontese, scarola riccia, maionese all'aglio e polvere di olive | € 14,00 |
| Tartare di salmone, avocado, agrodolce di jalapeno e mirtilli | € 15,00 |
| Tagliere Organic | € 15,00 |
| Crudo di Parma, Mortadella Bolognese IGP, Lardo di colonnata e Finocchiona Toscana | |

PRIMI

| | |
|--|---------|
| Tagliatelle alla Nerano: zucchine, basilico, burro e Caciocavallo Dop | € 14,00 |
| Spaghetto alla chitarra con pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop | € 15,00 |
| Paccheri di casa: ragout di pomodoro Bio, ricotta biologica e basilico | € 15,00 |
| Risotto allo Zafferano: riso integrale Bio, zafferano biologico e cialda al parmigiano | € 16,00 |
| Agnolotti di manzo al vino rosso, rosmarino e burro al basilico | € 16,00 |
| Spaghettoni con colatura di alici e croccante di mandorle | € 17,00 |

SECONDI

| | |
|---|---------|
| OrtOrganic: melanzane, sedano, olive, capperi e pomodoro | € 15,00 |
| Carpaccio di manzo marinato alle erbe, olio alla rucola, pomodoro e maionese al grana | € 16,00 |
| Frisa: Acciughe del Cantabrico, stracciatella d'Andria e puntarelle | € 16,00 |
| Ribeye bavarese affumicata e patate novelle | € 22,00 |
| Tonno Rosso in crosta, mistricanze di erbe, mirtilli e olio all'arancia | € 24,00 |

AVOCADO TOAST

| | |
|----------------------------------|---------|
| Avocado e stracciatella | € 9,00 |
| Avocado, stracciatella e salmone | € 10,00 |

AVOCADO TOAST VEGAN

| | |
|---------------------------------|---------|
| Avocado e mozzarella vegana | € 10,00 |
| Avocado, mistricanza e piennolo | € 11,00 |

CONTORNI

| | |
|-------------------------|--------|
| Zucchine, aceto e menta | € 6,00 |
| Chips di patate | € 6,00 |
| Cime di Rapa | € 6,00 |

DOLCI

| | |
|--|--------|
| Cheesecake | € 6,00 |
| Tiramisù Organic | € 7,00 |
| Babà, crema pasticcera e terra di cioccolato | € 8,00 |

PIZZE

| | |
|---|---------|
| MARINARA Pomodoro San Marzano Bio, olio biologico all'aglio, origano di Pantelleria e basilico | € 7,00 |
| MARGHERITA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, olio Biologico e basilico | € 8,00 |
| ORTORGANIC Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, funghi champignon, melanzane, zucchine, peperoni e olio Biologico | € 11,00 |
| INDIAVOLATA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, salamino piccate e basilico | € 11,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro San Marzano Bio, prosciutto Cotto, funghi champignon, fior di latte e basilico | € 11,00 |
| CAPRICCIOSA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, carciofini grigliati, olive di gaeta, prosciutto cotto e funghi champignon freschi | € 11,00 |
| QUATTRO FORMAGGI Ricotta di bufala, gorgonzola, emmental, provola affumicata e basilico | € 12,00 |
| STRACCIATELLA PUGLIESE BIO Pomodoro San Marzano Bio in ombra, stracciatella d'Andria, datterino e salsa alla rucola | € 12,00 |
| FINOCCHIONA Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, caprino della maremma, Finocchiona Toscana | € 12,00 |
| POMODOROSA Pomodoro San Marzano Bio, pomodorini gialli del piennolo, pomodori secchi, fior di latte e basilico | € 12,00 |
| CROCCA Ricotta, fiori di zucca fritti, bacon croccante, provola affumicata e basilico | € 12,00 |
| FUNGHINA Funghi porcini, salsiccia nostrana, pomodori secchi, polvere di olive, bufala dop | € 12,00 |
| ROMANACCIA Mozzarella, crema di pecorino romano, pepe nero e guanciale | € 12,00 |
| NDUJA CALABRESE Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, datterino e Nduja Calabrese | € 12,50 |
| ZUCCA MANTOVANA Crema di Zucca Mantovana, salsiccia a punta di coltello, provola e porcini | € 12,50 |
| CIPOLLA DI GIARRATANA Pomodoro San Marzano Bio in ombra, pomodorini, bufala, filetti di tonno e cipolla caramellata di Giarratana | € 13,00 |
| SALSICCIA DELL'ALTA MURGIA Salsiccia dell'Alta Murgia, friarielli, provola affumicata e basilico | € 13,00 |
| PIENNOLO DEL VESUVIO DOP Pomodoro del piennolo, bufala e basilico | € 13,00 |
| CRUDO DI PARMA DOP Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, crema alla rucola, crudo e scaglie di grana | € 13,50 |
| ACCIUGHE DEL CANTABRICO Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, olive, capperi e acciughe del Cantabrico | € 14,50 |
| BRONTE Crema di Pistacchio di Bronte, burrata, Mortadella Bolognese IGP, fior di latte e basilico | € 15,00 |

CALZONI

| | |
|---|---------|
| COTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico | € 12,00 |
| SALSICCIA E FRIARIELLI Salsiccia, friarielli e provola | € 12,00 |
| SALAME Ricotta, salame Napoli, provola, pepe e basilico | € 12,00 |

Aggiunta doppia mozzarella € 2,00 - salume € 3,00

BOLLICINE

| | |
|--|---------|
| Prosecco doc treviso brut "sylvoz - cantina Le Colture | € 25,00 |
| Crudo extra dry charmat - cantina Giorgi | € 28,00 |
| 1870 cuveè storica brut metodo classico - cantina Giorgi | € 30,00 |

VINI ROSSI

| | |
|--|---------|
| Rue dell'inchiostro Aglianico igt 2020 - cantina Nativ | € 20,00 |
| Nero D'avola sicilia doc "bio" 2020 - cantina Azienda Fina | € 24,00 |
| Valpolicella doc sup Ripasso 2019 - cantina f.Ili Zeni | € 35,00 |
| Barolo docg 2018 - cantina Tomaso Gianolio | € 45,00 |
| Amarone della valpolicella classico docg 2018 - cantina f.Ili Zeni | € 50,00 |

VINI BIANCHI

| | |
|---|---------|
| Vico rivera falanghina igt 2021 - cantina Nativ | € 20,00 |
| Vebrilla Grillo sicilia doc "bio" 2021 - cantina Fina | € 25,00 |
| Timo Vermentino salento igt 2020/2021 - cantina San Marzano | € 25,00 |
| Il lugana "bio" 2020 - cantina Pasini San Giovanni | € 25,00 |

VINI ROSÈ

| | |
|--|---------|
| Il rumo rosato salento igt 2020 - cantina San Marzano | € 20,00 |
| Il chiacchietto valtelinesi doc "bio" 2021 - cantina Pasini San Giovanni | € 25,00 |

BIRRE

| | |
|---|--------|
| IN BOTTIGLIA 0,33 cl | € 3,50 |
| Moretti - Messina con cristalli di sale - Ichnusa non filtrata | |
| ALLA SPINA | |
| Moretti Baffo d'oro - Moretti la bianca - Moretti la rossa - Ichnusa non filtrata | |
| piccola 0,20 cl | € 3,50 |
| media 0,40 cl | € 6,00 |

BEVANDE

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Acqua Lurisia 0,75 cl | € 2,50 |
| Coca cola - Fanta - Sprite - Chinotto | € 3,50 |
| Estathé Pesca - Limone | € 3,50 |
| Caffè torrefazione Hausbrandt | € 1,50 |
| Caffè decaffeinato/orzo/corretto | € 2,00 |
| Amari nazionali | € 4,00 |
| Grappa secca | € 4,00 |
| Grappa barricata 3 uve | € 6,00 |