

## Pane

- 1-Pane e Burro** € 1,75  
Brood met knoflookboter  
Bread with garlicbutter
- 2-Focaccia** € 3,90  
Pizzabrood met olijfolie, oregano en knoflook  
Pizza bread with olive oil, oregano and garlic
- 3-Bruschetta Classica** € 4,50  
Geroosterd broodjes met tomaat, knoflook en olijfolie  
Toasted bread with tomatoes, garlic and olive oil
- 4- Crostini al gorgonzola** € 4,95  
Geroosterd broodjes met gorgonzola en room uit de oven  
Toasted bread with gorgonzola and cream from the oven

## Zuppe

- 5-Crema di Pomodoro** € 4,75  
Tomaten creme soep  
Tomato creme soup
- 6-Minestrone alla Campagnola** € 5,25  
Traditionele Italiaanse groentesoep  
Traditional Italian vegetable soup

## Insalata

- 7-Insalata Mista** € 5,50  
Gemengde salade / Mixed salad
- 8-Insalata di Rucola e Parmigian** € 7,10  
Salade met rucola, Parmezaanse kaas en tomaten  
Salad with rucola, Parmesan cheese and tomatoes
- 9-Insalata di Pollo** € 8,50  
Gemengde salade met gegrilde kipfilet  
Mixed salad with grilled breast of chicken
- 10-Insalata al Tonno** € 8,50  
Gemengde salade met tonijn  
Mixed salad with tunafish
- 11-Mozzarella Caprese** € 8,50  
Mozzarella kaas, tomaat en basilicum  
Mozzarella cheese, tomato and basil

## PASTA FRESCA

- 20- Ravioli Isola Bella** € 12,50  
Gevulde deegkussentjes met spinazie in rose-saus  
Handmade pasta filled with spinach in rose-sauce
- 21- Gnocchi al Ragù** € 12,95  
Pasta gevuld met aardappel in ragoutsaus met kalfsvlees, bleek selderie, prei en tomaat  
Pasta filled with potato in ragout sauce with veal meat, celery, leek and tomato
- 22- Tortellini ai funghi porcini** € 12,95  
Grote tortellini gevuld met ricotta kaas, Grana Padano kaas en champignons  
Big tortellini filled with Ricotta cheese, grana Padano cheese and mushrooms
- 23- Mezzaluna Ricotta e Rucola** € 16,50  
Grote deegkussens met pijnboompitten, rucolo, uien, knoflook in botersaus  
Big handmade pasta with pinoil, rucola, onions, garlic in buttersauce
- 24- Tortello Noci e Gorgonzola** € 16,50  
Grote deegkussens met noten, Gorgonzola kaas met roomsaus  
Big handmade pasta with nuts, Gorgonzola cheese with creamsauce
- 25- Tortellacci neri al Salmone** € 17,50  
Grote zwarte deegkussens met gerookte zalm, prei, cognac in roomsaus  
Big black handmade pasta with smoked salmon, leek, cognac in creamsauce

## Antipasti Freddi

- 12-Prosciutto di Parma con Melone** €9,50  
Parma-ham met meloen en olijven  
Parma-ham with melon and olives
- 13-Carpaccio di Filetto di Bue** €12,50  
Dun gesneden ossenhaas met kappertjes, sla, rucola, Parmezaanse kaas  
Thin slices fillet of beef with capers, salad, rucola, Parmesan cheese
- 14-Antipasto Della Casa** €13,50  
Diverse salami, Parma-ham, Mortadella, Artisjok en olijven  
Variety of salami, Parma-ham, Mortadella, Artichoke and olives

## Antipasti Caldi

- 16-Funghi Trifolati** € 7,50  
Gebakken champignons met knoflook in witte wijn  
Fried mushrooms with garlic in white wine
- 17-Parmigiana di Melanzane** € 8,50  
Aubergines met tomaten, mozzarella kaas en basilicum uit de oven  
Eggplants with tomatoes, mozzarella cheese and basil from the oven
- 18-Gamberoni Aglio e Vino** € 14,50  
Gebakken garnalen met knoflook en kruiden in witte wijn  
Fried prawns with garlic and spices in white wine
- 19- Lumache** € 7,95  
Slakken met knoflooksaus uit de oven  
Escargots with garlic suce from the



## PASTA

- 26- Spaghetti Pomodoro e Basilico** € 9,50  
Met tomatensaus en verse basilicum / With tomato sauce and fresh basil
- 27- Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** € 9,50  
Met knoflook, olie en verse pepers / With garlic, oil and fresh peppers
- 28- Spaghetti Bolognese** € 11,50  
Met een overheerlijke vleestomatensaus / With a rich meat- and tomato sauce
- 29- Penne alla pizzaiola** € 10,95  
Penne met knoflook, verse kruiden, kappertjes en ansjovis geserveerd met tomatensaus  
Penne with garlic, fresh herbs, capers and anchovy served with tomato sauce
- 30- Penne all'Arrabbiata** € 11,50  
Met knoflook en verse kruiden met een pittige tomatensaus  
With garlic and fresh herbs with a spicy tomatosauce
- 31- Spaghetti Carbonara** € 11,50  
Met spek en ei in roomsaus / With bacon and egg in creamsauce
- 32- Penne Quattro Formaggi** € 12,50  
Met vier soorten Italiaanse kaas in roomsaus  
With four kinds of Italian cheese in creamsauce
- 33- Penne al Salmone** € 13,50  
Met gerookte zalm, uien, cognac in Rosesaus en knoflook  
With smoked salmon, onions, brandy in a Rose-sauce and galic
- 34- Tagliatelle Marinara** € 13,50  
Met verschillende soorten vis in tomatensaus  
With variety kinds of fishes in tomatosauce
- 35- Cannelloni alla Ricotta al Forno** € 13,50  
Deegrolletjes met Ricotta- en Parmezaanse kaas en spinazie uit de oven  
Pastarolls with ricotta- and Parmesan cheese and spinach from the oven
- 36- Cannelloni al Forno** € 13,50  
Deegrolletjes met vlees, bechamel- kaas- en Bolognesesaus uit de oven  
Pastarolls with meat, bechamel- cheese- and Bolognese sauce from the oven
- 37- Lasagna alla Bolognese al Forno** € 13,50  
Deeggerecht gevuld met gekruid vlees- en bechamelsaus uit de oven  
Pasta oven dish filled with seasoned minced meat- and bechamel sauce
- 38- Pasta al parmigiano** € 13,95  
Spaghetti met tomatensaus en basilicum geflameerd met conganc in de Parmezaanse kaas  
Spaghetti with tomato sauce and basil flamed with cognac in parmesan cheese
- 39- Tagliatelle al Pollo** € 14,50  
Met kipfilet, prei, champignons, knoflook en uien met roomsaus  
With chicken breast, leek, mushrooms, garlic and onions with cream sauce
- 40- Spaghetti con vongole** € 15,50  
Met verse zeeschelpen en knoflook in witte wijn  
Wth fresh seashells and garlic in white wine



## PIZZE

- 41- Margherita** € 7,50  
Tomaat en kaas / Tomato and cheese
- 42- Funghi** € 8,50  
Tomaat, kaas en verse champignons / Tomato, cheese and fresh mushrooms
- 43- Salame** € 9,50  
Tomaat, kaas en salami / Tomato, cheese and salami
- 44- Prosciutto** € 10,50  
Tomaat, kaas en ham / Tomato, cheese and ham
- 45- Peperoni** € 12,50  
Tomaat, kaas en pittige salami / Tomato, cheese and spicy salami
- 46- Capricciosa** € 12,50  
Tomaat, kaas, ham, champignons / Tomato, cheese, ham, mushrooms
- 47- Siciliana** € 12,50  
Tomaat, kaas, ansjovis kappertjes, olijven, knoflook en pepers  
Tomato, cheese anchovy, capers, onions, garlic and peppers
- 48- Hawaii** € 12,50  
Tomaat, kaas, ananas en ham / Tomato, cheese, pineapple and ham
- 49- Tonno** € 12,50  
Tomaat, kaas en tonijn / Tomato, cheese and tunafish
- 50- Gorgonzola** € 12,50  
Tomaat en Gorgonzola kaas / Tomato and Gorgonzola cheese
- 51- Mozzarella** € 12,50  
Tomaat en Mozzarella kaas / Tomato and Mozzarella cheese
- 52- Vegetariana** € 12,50  
Tomaat, kaas en groente van de dag / Tomato, cheese and vegetables of the day
- 53- Quattro Stagioni** € 12,50  
Tomaat, kaas, ham, salami, champignons en artisjok  
Tomato, cheese, ham, salami, mushrooms and artichoke
- 54- Quattro Formaggi** € 12,50  
Tomaat en verschillende soorten kaas / Tomato and different kinds of cheese
- 55- Calzone (double folded pizza)** € 13,50  
Tomaat, kaas, salami, ham, artisjok, champignons en gehaktsaus  
Tomato, cheese, salami, ham, artichoke, mushrooms and meat sauce
- 56- Marinara** € 13,50  
Met kaas en zee-fruit / With cheese and variety kinds of sea fish
- 57- Isola Bella** € 13,50  
Tomaat, Mozzarella kaas, Parmaham en rucola  
Tomato, Mozzarella cheese, Parmaham and rucola

## POLLO

- 58- Petto di Pollo alla Griglia** € 14,50  
Gegrild kipfilet met kruiden  
Grilled chicken fillet with herbs
- 59- Petto di Pollo alla Parmigiana** € 15,50  
Kipfilet met Parmezaanse kaas in roomsaus  
Chicken fillet with Parmesan cheese in c  
Reamsauce
- 60- Petto di Pollo alla Diavola** € 17,50  
Kipfilet met Rozemarijn, knoflook, olijfolie in een pikante saus  
Chicken fillet with Rosemary, garlic, olive oil in a spicy sauce
- 61- Petto di Pollo al Gorgonzola** € 17,50  
Kipfilet met Gorgonzola kaas in roomsaus  
Chicken fillet with Gorgonzola cheese in creamsauce

## PESCE

- 62- Salmone alla griglia** € 18,50  
Zalm van de grill  
Grilled salmon
- 63- Calamari fritti** € 18,95  
Gefrituurde calamari  
Fried calamari
- 64- Orata al Sale** € 22,50  
Dorade met een korst van zeezout uit de oven  
Dorado with crust of seasalt from the oven
- 65- Gamberoni alla Griglia** € 25,50  
Grote garnalen van de grill met cognac  
Big shrimps from the grill with brandy
- 66- Sogliola al Burro** € 28,95  
Zeetong met boter, wittewijn, citroen saus  
Sole with butter, white wine, lemon sauce

## CARNE

- 67- Bistecca ai Ferri** € 16,50  
Gegrilde biefstuk gemarineerd in verse oregano  
Grilled beef steak marinated in fresh oregano
- 68- Bistecca alla Siciliana** € 18,50  
Biefstuk met olijven, paprika, oregano en kappertjes in tomatensaus  
Beef steak with olives, capsicum, oregano and capers in tomato sauce
- 69- Bistecca al Pepe Verde** € 18,50  
Biefstuk met een verse groene peper in roomsaus  
Beef steak with afresh green pepper in creamsauce
- 70- Filetto di Manzo ai Ferri** € 18,50  
Gegrilde ossenhaas gemarineerd in verse oregano  
Grilled fillet of beef marinated infresh oregano
- 71-Filetto di Manzo ai Funghi** € 22,50  
Gegrilde ossenhaas met champignons in roomsaus  
Grilled fillet of beef with mushrooms in cream sauce
- 72- Filetto di Manzo al Gorgonzola** € 22,50  
Ossenhaas met Gorgonzola kaas in roomsaus  
Fillet of beef with Gorgonzola cheese in creamsauce
- 73- Costato d' Agnello alla Griglia** € 21,50  
Gegrilde lamskoteletten gemarineerd met oregano en rozemarijn  
Grilled lamb chops marinated in oregano and rosemary
- 74- Costato d' Agnello al forno** € 23,50  
Lamskoteletten gemarineerd met oregano en rozemarijn uit de oven  
Lamb chops marinated with oregano and rosemary from the oven
- 75- Scaloppina al Marsala** € 17,95  
Kalfsoesters geserveerd met een overheerlijke Marsala saus  
Veal escalope served with a delicious Marsala sauce
- 76- Scaloppina alla Parmigiana** € 21,50  
Kalfsoesters met kaas aubergines en tomatensaus  
Veal escalope with chees eggplants and tomatosauce
- 77- Saltinbocca alla Romana** € 19,50  
Kalfsoesters met parmaham en verse salie in witte wijnsaus  
Veal escalope with parmaham and fresh sage in white wine sauce

## Warme dranken

- Thee** € 2,50  
**Espresso / Koffie** € 2,75  
**Koffie verkeerd** € 3,00  
**Cappuccino** € 3,00  
**Caffe Corretto** € 4,50  
**Irish Coffee** € 6,50

## Mineraal water

- Klein fles Aqua Panna** € 2,00  
**Klein fles San Pellegrino** € 2,50  
**Groot fles Aqua Panna** € 5,50  
**Groot fles San Pellegrino** € 5,50

## Frisdranken / Sappen

- Cola /Cola Light** € 2,50  
**Sprite / Fanta** € 2,50  
**Ice Tea / Cassis** € 2,50  
**Appelsap / Jus d' Orange** € 2,50  
**Tonic / Bitter Lemon** € 2,50  
**MEDIUM DRINK** € 3,75  
**LARGE DRINK** € 5,75

## Aperitiv

- Jonge Jenever / Oude Jenever** € 3,50  
**Martini Bianco** € 3,50  
**Ricard** € 5,50  
**Porto Rosso / Sherry medium** € 4,00  
**Kir** € 4,50  
**Rosso Antico** € 5,00  
**Punt e Mes** € 5,00  
**Cynar / Campari** € 5,00  
**Rum / Vodka** € 5,00  
**Gin /Tequila** € 5,00

## Wijn - Wine - Vino

- Bardolino Classico** € 23,50  
Een intens fruitig aroma eneen volle smaak.  
This wine is silky and well balanced to the palate

- Valpolicella Classico** € 27,50  
Een mooi robijnrode wijn, soepel in het glas  
A beautifull ruby wine, very smooth to drink

- Chianti Classico** € 32,50  
Een kruidige en levendige wijn, mooi in balans.  
A delicate and rich wine with pleasant aromas

- Barolo** € 46,50  
Fraai van kleur met een lichte afloop, mondvollend met een stevige structuur en zachte tannines

- Amarone** € 52,50  
Deze wijn heeft een mooie balans tussen kracht en elegantie. Dieprood van kleur met een overweldigende geur.  
This wine ha a very nice balance between strength and elegance. Darkred colored with an overwhelming nose.

- Bardolino Rosé** € 23,50  
Een frisse rosé met mooie zuren en een fijne en delicate smaak met een kenmerkende kruidigheid.  
A fresh rose with nice acids and a sweet and delicate taste with typical spiciness.

## Bieren

- Klein glas** € 2,50  
**Medium glas** € 3,75  
**Groot glas** € 5,75  
**Fles Wit bier** € 3,50  
**Fles Alcoholvrij bier** € 3,50  
**Fles Nastro Azzurro** € 4,00

## Cognac / Brandy

- Remy Martin v.s.o.p.** € 7,50  
**Martell V.s.** € 6,50  
**Vecchia Romagna** € 6,50  
**Calvados / Armagnac** € 6,50  
**Courvoisier v.S** € 6,50

## Whiskey

- Johnnie Walker Red Label** € 6,00  
**Johnnie Walker Black Label** € 7,50  
**Balantine's** € 6,50  
**Jack Daniel's** € 6,50  
**Jameson** € 6,50  
**Dimple (15 years)** € 8,50  
**Chivas Regal (12 years)** € 8,50

## Likeuren / Exotisch dranken

- Amaretto / Sambuca** € 5,50  
**Grappa / Strega** € 5,50  
**Averna / Ramazzotti** € 5,50  
**Montenegro / Fernet Branca** € 5,50  
**Limoncello / Cointreau** € 5,50  
**Drambuie / Grand Marnier** € 5,50  
**Tia Maria / Kahlua** € 5,50  
**Southern / Baileys** € 5,50  
**Passoa / Malibu** € 5,50

- Soave Classico** € 24,50  
Een strogele witte wijn met een delicaat aroma.  
A staw yellow white wine with delicate aroma's.

- Verdicchio Classico** € 27,50  
Een frisse, volle fruitige witte wijn, licht gekruid  
A fresh, fully and fruity white wine, slight spiced.

- Frascati** € 29,50  
Strogele wijn met delicate en fruitige aroma's.  
Straw yellow wine, delicate and fruity aroma's

- Chardonnay Trentino** € 32,50  
Een wijn met een strogele kleur en een intens bouquet met typische fruittonen.

- Pinot Grigio** € 34,50  
Elegant en verfrissend, in de geur citrus fruit  
Bright yellow with a long and sweet aftertaste.

- Prosecco Valdobbiadene P.G** € 4,95  
Vino bianco frizzante  
Mousserende wijn

## Vini di Casa - Huiswijn

- per glas:** € 3,00  
**1/2 liter:** € 9,00  
**1 liter:** € 17,50

# RISTORANTE PIZZERIA ISOLA BELLA



Sinds 1960

Openingstijden

de hele week van 12:00 tot met 00:00  
Thorbeckeplein 7 , 1017 CS Amsterdam

Tel : 0206269582

