

Ischia Ponte

BY *MD*

MENÙ

Aperti dalla Domenica al Venerdì
a pranzo dalle 11.45 alle 14.15
a cena dalle 18.30 alle 23.00
il Sabato dalle 18.30 alle 23.30

LE NOSTRE COLAZIONI E DESSERT A TRADIMENTO

I NOSTRI CLASSICI DA COLAZIONE, RIVISITATI CON
L'ANIMA E IL CUORE DELLA CUCINA NAPOLETANA.
NON È QUELLO CHE TI ASPETTI, È QUELLO CHE MERITI

PANCAKE

con Provolone del Monaco, ragù di
carne alla Napoletana e granello
di nocciola Avellana - 14€

MARITOZZO

crema di ricotta al limone di
Sorrento e provola di Agerola
friarielli saltati aglio olio e
peperoncino e salciccia a punta di
coltello - 10€

ZEPPOLA

con mortadella al pistacchio pesto
di pistacchio e burrata - 8€



"SE USI LE MANI SEI UN LAVORATORE"

"SE USI LE MANI E LA TESTA
SEI UN ARTIGIANO"



"SE USI LE MANI, LA TESTA E IL CUORE
SEI UN ARTISTA"

MD

LE NOSTRE PROPOSTE DI SFIZI *di mare*

Il soutè di cozze impepate
marinara o alla diavola - 13€

Il tris di carpacci con spada, salmone, polipo
e una julienne di finocchi agli agrumi - 15€

L'insalatina di mare Ischitana - 16€

La tartare di tonno su crema di
stracciatella alle mandorle e tarallo caldo
mandorle e pepe - 18€

La sottilissima di polipo - 18€



LO STREET FOOD DI ISCHIAPONTE

QUASI VENT'ANNI FA HO INTRODOTTTO IL PRIMO VIZIETTO A TORINO,
PIONIERE DELLO STREET FOOD NAPOLETANO IN CITTÀ. QUESTA
CREAZIONE UNICA CHE HA FATTO STORIA CONTINUA A DELIZIARE
ANCORA OGGI, COPIATA UN PO' DA TUTTI, SOLO A ISCHIAPONTE
ORGOGLIOSAMENTE AUTENTICA

La chiacchere fritte - 4€

Le chiacchere con tagiere di
salumi e formaggi - 15€

La frittatina alla napoletana con
prosciutto, piselli, provola
basilico e grana - 5€

Il vizietto di Ischiaponte con
caramelle di pizza fritta, perline
di bufala, perline di provola
affumicata, burratina
pomodorini, rucola e grana - 12€

La panoramica di fritto
napoletano - 13€



ALL YOU CAN EAT

IN TRE VERSIONI

- GIRO PIZZA 15,00
- GIRO PRIMI 18,90
- GIRO MENÙ 29,90

PIÙ PAZZI DELLA CITTÀ !!!
GLI UNICI FIRMATI

MD

TUTTI I
-LUNEDÌ SERA
-MARTEDÌ SERA
-MERCOLEDÌ SERA

Ischia Ponte
BY *MD*

PIAZZA NIZZA 77 TORINO

TEL : 011/0203272



LE BARCHE DI GNOCCHI DI PATATE

L'ECCCELLENZA IN UNA BARCA

I MIEI GNOCCHI SONO PREPARATI FRESCHI OGNI GIORNO, COME DA TRADIZIONE. UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE PATATA NOVELLA CAMPANA E FARINA MACINATA A PIETRA, SEGUENDO LA RICETTA ORIGINALE CHE PERFEZIONO CON PASSIONE DA QUASI 30 ANNI.

Gratinati alla sorrentina con
salsa di datterini, mozzarella
di bufala, basilico e grana
- 12€



Pesto di pistacchio, guanciale
di Maialino Nero Casertano
burrata e tarallo Napoletano
- 15€



Il ragù che incontra Nerano
con ragù Napoletano, cips di
zucchine alla mentuccia e
scaglie di Provolone del
Monaco - 15€



Gamberi, panna e zafferano
- 16€

I NOSTRI PRIMI

di mare

Il fusillone dello chef con
tonno, calamari, melanzane, pomodorini
- 15€

I maltagliati alla Cetara con pesto di
pistacchio panna e mazzancolle sgusciate
- 16€

I paccheri con crema Parmantier, polipo e
tarallo mandorle e pepe sbriciolato
- 16€

Lo scoglio di Ischiaponte, semplicemente un
trionfo di sapori di mare, premiato
come il più buono della città
- 25€



I NOSTRI PRIMI

di terra

Il famoso spaghettono di MD
saltato con pomodorino
datterino siciliano basilico
a grana - 12€

I cravot ripieni di caprino
in purezza alla Nerano - 12€

I paccheri al ragù
Napoletano e cheddar - 15€

I fusilloni freschi con
salciccia, friarielli e
burrata - 16€



LE NOSTRE PROPOSTE DI SECONDI

di mare

Il fritto calamari e gamberi
- 16€

La frittura Imperiale con
polipo, calamari, gamberi rossi
stick di patata americana e salvia
- 22€

L'orata alla griglia o al sale o con
patate olive e pomodorini
- 18€

Il filetto di tonno grigliato e
scaloppato alla senape di Dijone
- 18€

Il Tentacolo di polipo cotto a bassa
temperatura e grigliato servito su una
crema di patate e crumble di tarallo
- 18€

LE NOSTRE PROPOSTE DI SECONDI

di terra

Le polpette della nonna con
macinato di manzo cotte nel
ragù, accompagnate da una
bruschetta di pane e servite
con una generosa grattugiata
di parmigiano - 12€



La gran grigliata di carne
con spiedino di carni miste,
capocollo, costina, salsiccia
e sovraccosce di pollo il
tutto grigliato e servite con
verdure - 22€



La tagliata di manzo
roast beef senz'osso grigliato
e servito accompagnato da
patate al forno, friarielli e
insalata - 22€

LE FOCACCE

La scrocchiarella al forno – € 3,00

soffice dentro e croccante fuori la nostra inimitabile focaccia al forno profumato con olio evo e origano

La mia Epomeo – € 12,00

focaccia realizzata col nostro impasto metodo biga a 48 ore condita con pomodori datterini, prosciutto crudo 24 mesi "Casa Beretta", provola affumicata, basilico, olio evo e grana

La ricordi di Caremar – € 12,00

focaccia piegata su se stessa e farcita con prosciutto cotto "Casa Beretta", burrata Campana, tarallo sbriciolato provola e pepe, pomodori secchi e rucola

I PANUOZZI

La porchetta va in Campania – € 12,00

porchetta di maiale Sannita tagliata al coltello, friarielli saltati, fiordilatte Casertano, patate al forno

Lo scugnizzo Napoletano – € 12,00

Il più classico dei panuozzi di Ischiaponte con friarielli saltati, salsiccia a punta di coltello, fiordilatte Casertano e un abbondante spolverata di grana 24 mesi e basilico di Riviera

Il Sinner – € 14,00

L'ultimo arrivato nella famiglia di Ischiaponte con polpette della nonna, bufala dei Monti Lattari, ciuffetti di ricotta di fuscella, grana 12 mesi e basilico

LE NOSTRE

La marinara – € 4,50

San Marzano, origano, aglio, olio evo, basilico

La marinara dei signori – € 8,50

pachettelle gialle e rosse del Vesuvio, origano,
aglio, olio evo, basilico

La margherita – € 6,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, olio evo e
basilico

La margherita dei signori – € 12,00

San Marzano, pachettelle rosse del Vesuvio, bufala
dei Monti Lattari, olio evo e basilico

La Napoletana – € 7,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, acciughe, frutti
del capperi, origano, olio evo e basilico

La diavola – € 8,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, salame piccante
Napoli, germogli di peperoncino, olio evo e basilico

PIZZE

La prosciutto – € 8,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, prosciutto cotto
"Casa Beretta", olio evo e basilico

La festival – € 8,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, wurstel di pollo,
patatine fritte, olio evo e basilico

La 4 formaggi – € 9,50

una delle pizze italiane più famose nella versione
dello chef, 4 spicchi di pizza in 4 gusti differenti:
al provolone piccante, al gorgonzola, al parmigiano
con le sue cips, al tomato boscaiolo, olio evo e
basilico

La vegetariana – € 9,50

San Marzano, fiordilatte Casertano, zucchine e
melanzane alla griglia, datterini rossi di Sicilia,
fiori di zucca, champignon, radicchio, olio evo e
basilico

LE PISTACCHIOSE

La parmigiana al pistacchio – € 10,90

Fiordilatte Casertano, melanzane fritte, pesto di pistacchio, datterini di Sicilia, bufala d'Agerola, grana 12 mesi, basilico, olio evo

La mortazza – € 12,00

Fiordilatte Casertano, pesto di pistacchio, mortadella, cips di riso, basilico, olio evo, granella di pistacchio e burrata



LE PREFERITE

La mangereccia – € 11,90

San Marzano, fiordilatte Casertano, prosciutto cotto, cipolla rossa, "Casa Beretta", provola affumicata di Agerola, olio evo e basilico

La provola tarallo e pepe – € 12,00

Fiordilatte Casertano, Provola affumicata di Agerola, tarallo mandorle e pepe sbriciolato, pepe, olio evo e basilico



LE PIÙ TAGGATE

La salciccia e burrata – € 10,90

San Marzano, pachettelle gialle e rosse del Vesuvio, burrata Campana, salciccia a punta di coltello, olio evo e basilico

La bufalina – € 10,90

San Marzano, pachettelle gialle e rosse del Vesuvio, olio evo, bufala Campana, basilico

La bufalina affumicata – € 10,90

San Marzano, pachettelle gialle e rosse del Vesuvio, olio evo, provola affumicata di Agerola, basilico

La sfiziosa – € 11,90

Fiordilatte Casertano, salciccia a punta di coltello, melanzane fritte, provolone Del Monaco, provola affumicata di Agerola, datterini di Sicilia, olio evo e basilico

L'alina – € 10,90

San Marzano, fiordilatte Casertano, melanzane fritte, salciccia a punta di coltello, grana 12 mesi, olio evo, basilico e burrata Campana

NEL 2026

La tavolozza – € 11,90

Cornicione ripieno di prosciutto cotto "Casa Beretta" e fiordilatte Casertano, pizza condita meta' salciccia a punta di coltello, friarielli saltati aglio olio e peperoncino, meta' con melanzane fritte, datterini di Sicilia, entrambe valorizzate da abbondante fiordilatte, provolone Del Monaco, burrata Campana, olio evo e basilico

La capricciosa – € 9,90

San Marzano, fiordilatte Casertano, salamino Napoli piccante, prosciutto cotto "Casa Beretta", carciofi grigliati, champignon, olive di riviera, olio evo e basilico

La 4 stagioni – € 9,00

San Marzano, fiordilatte Casertano, prosciutto cotto "Casa Beretta", carciofi grigliati, champignon, olive di riviera, olio evo e basilico

LE STORICHE

La pulcinella – € 9,00

fiordilatte Casertano, friarielli saltati aglio olio e peperoncino, salciccia a punta di coltello, datterini rossi di Sicilia, parmigiano 24 mesi, provolone del Monaco, olio evo

La Norma – € 8,50

San Marzano, melanzane fritte, datterini rossi di Sicilia, ricotta salata, basilico, olio

La fiocco – € 9,00

San Marzano, fiordilatte Casertano, salciccia a punta di coltello, gorgonzola, cipolle rosse di Tropea, basilico, olio evo

Il ragu' di bufalo cheddar e burrata – € 11,90

San Marzano, ragu' di bufalo a lenta cottura, fonduta al cheddar, burrata Campana, scaglie di grana 12 mesi, basilico, olio evo

La crocche' – € 9,90

fiordilatte Casertano, patate lesse, salciccia a punta di coltello, provola affumicata, grana 12 mesi, basilico, olio evo

[illegible]

IL BAR DI

COPERTO	€ 2,00
DESSERT	€ 6,00/7,00
CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,00
ORZO	€ 2,50
GINSENG	€ 2,50
APEROL SPRITZ	€ 6,00

LE ACQUE

MICROFILTRATA NATURALE		€ 2,00
MICROFILTRATA GASATA		€ 2,00
ACQUA SPAREA NATURALE		€ 3,00
ACQUA SPAREA FRIZZANTE		€ 3,00
ACQUA RECOARO NATURALE		€ 3,50
ACQUA RECOARO FRIZZANTE		€ 3,50
ACQUA PANNA NATURALE		€ 4,50
ACQUA SAN PELLEGRINO		€ 4,50
ACQUA PERRIER CL.20		€ 3,50

LE BIRRE

PILSNER URQUELL CL.33		€ 5,00
ST. STEPHANUS CL.33		€ 5,00
PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO CL.50		€ 7,00
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO CL.50		€ 7,00
PERONI GRAN RISERVA RED CL.50		€ 7,00
LEFFE ROUGE CL.75		€ 11,00
LEFFE RITUEL CL.75		€ 11,00

ISCHIAPONTE

LA SPINA

COCA COLA CL.20 € 3,00
COCA COLA CL.40 € 5,00



NASTRO AZZURRO CL.20 € 3,50
NASTRO AZZURRO CL.40 € 5,50



PERONI G.RIS. RED CL.20 € 3,50
PERONI G.RIS. RED CL.40 € 5,50



RAFFO GREZZA CL.20 € 3,50
RAFFO GREZZA CL.40 € 5,50



VINO FERMO CL.25 € 3,50
VINO FERMO CL.50 € 6,00
VINO FERMO CL.100 € 12,00



VINO FRIZZANTE CL.25 € 3,50
VINO FRIZZANTE CL.50 € 6,00
VINO FRIZZANTE CL.100 € 12,00



BOTTIGLIE cl.33

COCA COLA € 3,50



COCA COLA ZERO € 3,50



FANTA € 3,50



SPRITE € 3,50



ESTATHE AL LIMONE € 3,50



ESTATHE ALLA PESCA € 3,50



LA CANTINA DEI

CHAMPAGNE

Brut Tradition € 48,00
Borgeronneau Marion

Blanc de Blancs € 65,00
Borgeronneau Marion

Brut "Premiere" € 78,00
roederer

CANTINA CONTRATTO



**Alta Langa Dosage Zero
millesimato** € 45,00
Contratto

**Alta Langa Dosage Zero
millesimato Magnum 1.5 Lt** € 86,00
Contratto

**Alta Langa Dosage Zero
millesimato Jeroboam 3 Lt** € 220,00
Contratto

Alta Langa Cuvée Novecento € 58,00
Contratto

Alta Langa Blanc de Blanc € 55,00
Contratto

**Alta Langa For England
Blanc de Noir** € 66,00
Contratto

Alta Langa For England rosè € 55,00
Contratto

ROSATI

Rosato di Nebbiolo N-Rose € 18,00
Poderi Variot

Lacrima Rosa Irpinia doc € 22,00

Mastrobernardino

BOLLICINE ITALIANE

Spumante di Prosecco Contre € 17,00
Contarini

Prosecco di Vald. Dry docg Mill. € 22,00
Contarini

Cartizze Dry docg € 35,00
LaTordera

Alta Langa ex. brut Val del Moro € 32,00
Poderi Variot

Franciacorta docg Alma € 55,00
Bellavista

Dubl Met. Classico Falanghina € 28,00
Feudi San Gregorio

Pinot nero Rosè Brut € 20,00
Le Monde

BIANCHI CAMPANI

Greco di Tufo docg Nestor € 20,00
Cavalier Pepe

Falanghina igt Lila € 18,00
Cavalier Pepe

Falanghina igt Lila 1/2 bottiglia € 10,00
Cavalier Pepe

Coda di Volpe Bianco di Bellona € 18,00
Cavalier Pepe

Lacryma Christi del Vesuvio € 20,00
Mastrobernardino

Furore Bianco € 45,00
Cuomo Marisa

Biancolella € 30,00
Cenatiempo

Dal 2008 siamo il vostro angolo di Campania a Torino dove splende sempre il sole

MD experience

NOSTRI VINI

BIANCHI PIEMONTE

Arneis Langhe doc Blangè Ceretto	€ 35,00
Roero Arneis Sarun docg Nino Costa	€ 18,00
Timorasso Petit Derthona doc Walter Massa	€ 25,00
Gavi di Gavi docg Contratto	€ 23,00

BIANCHI FRIULI

Sauvignon igt Venezia Giulia Le monde	€ 21,00
Ribolla Gialla igt Venezia Giulia Le monde	€ 21,00
Sharjs Ribolla & Chardonnay Felluga Livio	€ 25,00
Sharjs Ribolla & Chardonnay 1/2 Bottiglia Felluga Livio	€ 15,00

BIANCHI ALTO ADIGE

Gewurztraminer Alto Adige Viticoltori di Caldaro	€ 22,00
Gewurztraminer Alsazia Paul Blanc	€ 55,00

BIANCHI DELLE ISOLE

Grillo di Sicilia Sephora Biologico Tenuta Morreale	€ 19,00
Vermentino di Gallura docg Piero Mancini	€ 18,00

ROSSI CAMPANI

Aglianico Irpinia Terra del Varo Cavalier Pepe	€ 20,00
Lacryma Christi del Vesuvio doc Mastrobernardino	€ 22,00
Taurasi docg Opera Cavalier Pepe	€ 45,00

ROSSI PIEMONTESI

Dolcetto d'Alba doc Damilano	€ 19,00
Barbera d'Alba doc Nino Costa	€ 18,00
Barbera d'Alba doc Pio Cesare	€ 29,00
Ruchè di Castagnole LaTradizione Montalbera	€ 22,00
Nebbiolo Langhe doc Nino Costa	€ 20,00
Nebbiolo Langhe doc Pio Cesare	€ 45,00
Langhe Rosso Sito Moresco Cavalier Pepe	€ 100,00
Barolo doc Lecinquevigne Damilano	€ 85,00
ROSSI ALTRE REGIONI	
Syrah Sephora Biologico Tenuta Morreale	€ 22,00
Primitivo Puglia dop Petrelli	€ 20,00
Pinot nero Alto Adige doc Viticoltori di Caldaro	€ 23,00
Schiava Gentile Alto Adige doc Viticoltori di Caldaro	€ 19,00

Dal 2008 siamo il vostro angolo di Campania a Torino dove splende sempre il sole

MD experience



Per alcuni è
semplicemente da 15
anni lo Chef Ufficiale
del Torino FC

Per altri è il
pizzaiolo del Festival
di Sanremo e istruttore
dell'Accademia
Nazionale Pizzadoc

Da molti è
soprannominato "lo chef
dell'anima" per l'amore
che mette in ogni suo
piatto

Per tutti dal 2008 è il
proprietario di
Ischiaponte, luogo che
soprattutto grazie
all'impegno di sua
moglie e del suo staff
è diventato negli anni
il vostro angolo di
Campania a Torino dove
splende sempre il sole

Domenico Manno