

ANTIPASTI

Capesante con variazione di zucchine alla scapece
Scallops with zucchini "scapece style"

Tartare di pezzogna affumicata con la sua acqua pazza fredda
Smoked local red snapper tartare with "Acqua Pazza" sauce

Orto di verdure cotto, crudo e soffiato 🍃
Vegetables: boiled, raw and light-fried 🍃

Bresaola di bufalo, burrata e mela marinata
Buffalo cured ham, burrata and marinated apple

Rotolo di melanzane, pomodorini e basilico 🍃
Eggplant, tomato and basil roll 🍃

PRIMI PIATTI

Gnocchetti con gamberi rossi, zucchini e pistacchi
Small potato dumplings with red prawns and Pistachio

Maccheroncini salsa di polipetti
Maccheroncini with baby octopus

Scialatielli ai 4 pomodori 🍅
Scialatielli with 4 tomatoes 🍅

Risotto alla caprese 🍅
"Caprese" Style Risotto 🍅

Pennoni al ragù napoletano
Pennoni pasta with Neapolitan ragout

SECONDI PIATTI

Scaloppe di pesce azzurro ai carboni dolci
su purea di ceci e verdure in tempura

Blue fish fillet on the charcoals,
chickpea purée and tempuravegetables

Cotto e crudo di pesce bianco con salsa di agrumi ischitani
Raw and cooked white fish, citrus marmalade

Pescato del giorno all'isolana
Catch of the day, Ischitan-style

Filetto di Manzo al vino dolce
Grilled beef fillet with "passito" wine sauce

Agnello all'Aglianico con friarielli e peperoni
Lamb chops on the charcoals, Aglianico reduction,
bell peppers and "friarielli"

Coniglio Semibrado & salsa alla pipernia
Local Rabbit in "Pipernia" sauce