

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 🍴

Carpaccio di Ricciola Morone

Carpaccio of local amberjack

Cre moso di Baccalà e salsa di acciughe

Creamed salted Cod and anchovy sauce

PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio dei Campi"

con vongole, limone e bottarga

Spaghetti "Pastificio dei Campi", clams,

bottarga and lemon

Maccheroncelli salsa di polipetti

Maccheroncelli with octopus

Scialatielli ai 4 pomodori 🍴

Scialatielli with 4 tomato varieties 🍴

Risotto con zucchine e provolone del monaco 🍴

Risotto with zucchini

and Provolone Del Monaco cheese

Paccheri di patate, pomodoro,

melanzane e provola

Potato Paccheri filled with tomato,

eggplant and smoked mozzarella

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 tempura vegetables

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

Mousse di bufala su purea di pomodoro speziato
e verdure croccanti 🍴
Buffalo ricotta cheese on spicy tomato sauce and
raw vegetables 🍴

Zuppetta di gallinella di mare
con vongole e favette
Gurnard in light tomato sauce, clams and broad beans

Totanetti di paranza,
peperoncini verdi e patate
Baby cuttlefish, green peppers and potatoes