



Cocktail list

Aperol Spritz Euro 10,00
Aperol, Prosecco, Soda

Americano Euro 10,00
Campari, Martini Rosso, Soda

Bloody Mary Euro 12,00
Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone,
Worcestershire Sauce, Sale, Pepe

Campari Orange Euro 12,00
Campari, Succo di Arancia

Negroni Euro 12,00
Campari, Martini Rosso, Gordon's Gin

Limoncello Spritz Euro 10,00
Limoncello, Prosecco, Soda

Gin Tonic Euro 12,00
Gordon's Gin o Tanqueray con Schweppes Tonica

Gin Lemon Euro 12,00
Gordon's Gin o Tanqueray con Schweppes Lemon

Cocktail list

Vodka Tonic	Euro	12,00
Vodka con Schweppes Tonica		
Vodka Lemon	Euro	12,00
Vodka con Schweppes Lemon		
Cuba Libre	Euro	12,00
Bacardi Bianco, Lime, Coca Cola		
Piña Colada	Euro	12,00
Bacardi Bianco, Sciroppo di Cocco, Succo di Ananas		
Tequila Sunrise	Euro	12,00
Tequila, Sciroppo di Granatina, Succo di Arancia		

Mocktail list

Virgin Mary	Euro	8,00
Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Worcestershire Sauce, Sale, Pepe		
Coconut Kiss	Euro	8,00
Sciroppo di Cocco, Succo di Ananas		
Shirley Temple	Euro	8,00
Sciroppo di Granatina, Ginger Ale		

PER COMINCIARE ...

Crudo di Mare

Scampi Crudi*, Gamberi Crudi** e Sashimi di Pescato del Giorno

Raw Langoustine, Raw Prawns and Catch of the Day Sashimi

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14

Euro 125,00

Tartare di Tonno

Tonno Rosso, Patate, Capperi e Caprino

Red Tuna, Potatoes, Capers, and Goat Cheese

3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11

Euro 22,00

Insalata di Gamberi

Gamberi al Vapore, Insalatina Croccante, Salsa Cocktail, Cialda di Riso,
Parmigiano e Cipolla

*Steamed Prawns with Lattuce, Cocktail Sauce, Rice Wafer, Parmigiano
and Onion*

1, 2, 3, 4, 5, 10

Euro 22,00

Sandwich di Scampo

Sandwich di Scampi Crudi con Pomodoro, Bacon, Lattuga e Chips di
Patate

*Raw Langoustine Sandwich with Tomatoes, Bacon, Lattuce and
Potatoes Chips*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 14

Euro 24,00

Cozze

Cozze, Capperi e Limone

Mussels, Capers and Lemon

1, 4, 5, 6, 14

Euro 20,00

Crispy Rice*

Riso Croccante e Tonno Rosso

Crispy Rice and Red Tuna

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14

Euro 22,00

Fugaccia

Focaccia farcita con Fior di Latte, Pomodoro, Prosciutto Crudo,
Lattuga, Senape e Basilico

*Focaccia stuffed with Fior di Latte, Tomato, Ham, Lettuce, Mustard and
Basil*

1, 3, 5, 7, 8, 10

Euro 19,00

Sfere

Polpettine di Melanzane, Pomodoro e Mozzarella di Bufala

Eggplant-balls, Tomato and Buffalo Mozzarella

1, 3, 5, 7, 8, 9, 11

Euro 16,00

Mozzarella in Carrozza

Pane di "Boccia" in Tempura farcito con Fiordilatte accompagnato da
Crocchette di Patate

*Tempura "Boccia" Bread, filled with Fiordilatte Mozzarella, with
Potatoes Crockets on the side*

1, 3, 4, 5, 7, 8, 11

Euro 16,00

Sandwich di Vitello Tonnato

Pan Brioche, Vitello, Salsa Tonnata, Lattuga, Cipolla Caramellata e
Bacon Croccante

*Brioche Bun with Veal, Tuna Sauce, Lettuce, Caramelized Onions, and
Crispy Bacon*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 14

Euro 24,00

DALL' ACQUARIO

Astice

Pasta con Astice

Lobster Pasta

1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11

Insalata di Astice

Lobster Salad

1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11

Euro 160,00 al kg

I PRIMI

Vongole

Spaghetti, Aglio, Olio e Vongole Veraci

Spaghetti with Garlic, Olive Oils and Clams "Veraci"

1, 4, 5, 8, 12, 14

Euro 28,00

Carnaroli dal Mare

Risotto alla Pescatora, Pepe Nero e Limone

Risotto with Seafood, Black Pepper and Lemon

2, 4, 6, 7, 12, 14

Euro 26,00

Spaghetti e Pomodori

Spaghetti con Pomodori e Basilico

Spaghetti with Tomatoes and Basil

1, 5, 7, 8, 9

Euro 18,00

Cannelloncino Ischitano

Pasta fatta in casa farcita con Ricotta di Bufala, Crema di Pomodoro e Caciotta

Homemade Pasta filled with Buffalo Ricotta, Tomato and Caciotta Cheese

1, 5, 7, 8, 9

Euro 20,00

Pasta Mista

Pasta Mista Con Crostacei, Spuma di Patate, Pane Croccante con Capperi e Olive

Mixed Pasta with Shellfish, Potato Foam, Crispy Bread with Capers and Olives

1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 14

Euro 26,00

Genovese

Candele al Ragù di Carne e Cipolle di Montoro

"Candele" Pasta, Meat and "Montoro" Onion

1, 5, 7, 9

Euro 22,00

Laganelle

Tagliatelle Sottili allo Zafferano, Burro e Parmigiano e Limone

Thin Saffron Tagliatelle with Butter, Parmesan and Lemon

1, 3, 6, 7

Euro 22,00

SECONDI

Pescato del Giorno

Filetto di Pescato del Giorno su pietra di Sale o alla Brace con
Misticanza e Soffice di Patate al Limone

*Catch of the Day in Salt Crust or Grilled, with Salad and Potatoes Lemon
Flavoured Puree*

1, 4, 5, 7, 8

Euro 38,00

Spigola Fritta

Spigola intera in Tempura con Misticanza e Maionese Capperi e
Limone

*Whole Sea Bass Tempura with Mixed Greens Salad and Caper & Lemon
Mayonnaise*

1, 4, 6, 8, 10

Euro 38,00

Scampi Gratinati*

Scampi Gratinati al Forno con Rucola e Pomodorini

Baked Gratinated Prawns with Arugula and Cherry Tomatoes

1, 2, 6, 10

Euro 26,00

Baccalà

Il Trancio di Baccalà cotto su Brace Giapponese con Millefoglie di
Patate

*Marinated Salted Cod Grilled on Japanese Charcoal with Potato Mille-
Feuille*

1, 4, 7, 8, 11, 12

Euro 24,00

Coniglio all'Ischitana

Declinazione di Coniglio all'Ischitana: crocchetta, raviolo e porchetta

Rabbit Trilogy Ischia-style: croquette, raviolo, and porchetta

1, 3, 7,9,12

Euro 28,00

Manzo

Filetto di Manzo, Bistecca di Pomodoro, Salsa Bernese e Patate

Beef Tenderloin, Tomato Steak, Sauce Béarnaise, and Potatoes

3,7

Euro 38,00

CONTORNI

Insalatina

Pomodori, Rucola e Scaglie di Parmigiano
Tomatoes, Arugula, and Parmesan Flakes

7

Euro 8,00

Insalata Mista

Lattuga, Radicchio, Romana, Scarola Riccia e Rucola
Lettuce, Radicchio, Romaine, Curly Endive, and Arugula

Euro 8,00

Chips

Chips di Patate, Pepe, Lime e Limone
Potato Chips with Pepper, Lime, and Lemon

5, 11

Euro 6,00

Soffice di Patate

Soffice di Patate al Tartufo, Parmigiano e Jus di Manzo
Truffle Mashed Potatoes with Parmesan and Beef Jus

7

Euro 10,00

PER I NOSTRI GIOVANI OSPITI

Penne

Penne con Passata di Pomodoro

Penne with Tomato Passata

1, 5, 7, 8, 9

Euro 15,00

Gnocchi

Gnocchi con Mozzarella e Pomodoro

Potato Gnocchi with Mozzarella and Tomato Sauce

1, 5, 7, 8, 9

Euro 16,00

Cotoletta

Carne di Maiale Panata

Crispy Breaded Pork Cutlet

1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11

Euro 26,00

Patatine Fritte

French Fries

5, 11

Euro 6,00

DESSERT

Babà

Babà Napoletano con Crema Chantilly
Neapolitan Baba with Chantilly Cream

1, 3, 7, 8, 12

Euro 10,00

Sweet & Sour

Biscuit di Carota, Lemon Curd, Cremoso di Limone, Sorbetto Limone e
Carota su Crumble al Sesamo

*Carrot Biscuit, Lemon Curd, Lemon Cream, Lemon and Carrot Sorbet on
Sesame Seeds Crumble*

1, 3, 7, 8, 11

Euro 10,00

Matchamisù

Madeleine alla Vaniglia, Bavarese di Mascarpone, Gelato al Matcha e
Crumble

*Vanilla Madeleine, Mascarpone Bavarois, Matcha Ice Cream, and
Crumble*

1, 3, 7, 8, 12

Euro 10,00

Pera Saracena

Mousse Ricotta e Pera Confit alla Cannella, Cialda al Grano Saraceno e
Gelato al Cioccolato Fondente

*Ricotta and Cinnamon Poached Pear Mousse, Buckwheat Wafer, and
Dark Chocolate Ice Cream*

1, 3, 6, 7, 12

Euro 10,00

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

Fresh Seasonal Fruit

Euro 10,00

GELATI E SORBETTI

Gelato al Matcha

Matcha Ice Cream

1, 6, 7

Gelato al Cioccolato Fondente

Dark Chocolate Ice Cream

1, 6, 7

Sorbetto alla Carota e Limone

Carrot and Lemon Sorbet

1, 7, 11

Sorbetto al Lampone

Raspberry Sorbet

1, 6, 7

Euro 6,00

**I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotto congelato di qualità superiore.*

***Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).*

Proposta al Calice (by the glass)

Bollicine

Villa di Montruglio

Prosecco Euro 8,00
(Glera)

Vini Bianchi

Villa di Montruglio

Tai 2024 Euro 6,00
(Tai)

Vino Ischitano Euro 9,00

Vini Rossi

Villa di Montruglio

Cabernet 2024 Euro 6,00
(Cabernet)

Vini da Dessert

Donnafugata

Passito Ben Rye 2021 Euro 12,00
(Moscato D'Alessandria)

Prosecchi e Spumanti

VENETO

Villa di Montruglio

Prosecco Euro 30,00
(Glera)

Rosè Spumante Euro 35,00
(Tai Rosso)

LOMBARDIA

Ca'del Bosco

Cuvee Prestige SB 2024
Euro 90,00
(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)

Bellavista

Non Dosato Euro 75,00
(Chardonnay, Pinot Nero)

TRENTINO ALTO ADIGE

Ferrari

Trento Doc
Maximum B de B SB 2023 Euro 60,00
(Chardonnay)

Maso Martis

Trento Doc Dosaggio Zero 2019
Euro 78,00
(Pinot Noir, Chardonnay)

Champagne

Louis Roederer

Collection 24 S.A. Euro 138,00
(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)

Ruinart

Brut Rosè S.A. Euro 220,00
(Pinot Noir, Chardonnay)

Vini Bianchi - CAMPANIA

ISOLA D'ISCHIA

Cenatiempo

Kalimera 2022 Euro 56,00
(Biancolella)

Lefkos 2023 Euro 38,00
(Biancolella, Forastera)

Cantine Mazzella

Biancolella 2024 Euro 30,00
(Biancolella)

Vigna del Lume 2023 Euro 58,00
(Biancolella)

Cantine D'Ambra

Frassitelli 2024 Euro 40,00
(Biancolella)

Forastera 2024 Euro 30,00
(Forastera)

BENEVENTO

Fattoria La Rivolta

Falanghina 2023 Euro 28,00
(Falanghina)

AVELLINO

Guido Marsella

Fiano 2021 Euro 54,00
(Fiano di Avellino)

Benito Ferrara

Vigna Cicogna 2023 Euro 48,00
(Greco di Tufo)

SALERNO

Marisa Cuomo

Fiorduva 2022 Euro 130,00
(Fenile, Ginestra, Ripoli)

Furore 2023 Euro 56,00
(Falanghina, Biancolella)

Vini Bianchi - ITALIA

PIEMONTE

Ceretto

Blangè 2023 Euro 45,00
(Arneis)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann

Sauvignon 2023 Euro 50,00
(Sauvignon)

Pier Paolo Pecorari

Pinot Grigio 2022 Euro 36,00
(Pinot Grigio)

TRENTINO ALTO ADIGE

Colterenzio

Lafoà Chardonnay 2022 Euro 60,00
(Chardonnay)

Elena Walch 2023 Euro 40,00
(Gewürztraminer)

VENETO

Villa di Montruglio

Tai 2024 Euro 25,00
(Tai)

UMBRIA

Castello della Sala

Cervaro 2022 Euro 138,00
(Chardonnay, Grechetto)

Chablis Premier Cru 2020

Euro 180,00
(Chardonnay)

LOIRA

Baron de Ladoucette

Baron de Ladoucette 2017
Euro 198,00
(Sauvignon)

Vini Rosè

ISCHIA

Tommasone

Rosamonti 2024
Euro 30,00
(Aglianico, Piediroso)

FRANCIA

Chateau D'Esclans

Whispering Angel 2022
Euro 54,00
(Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren)

Vini Bianchi - FRANCIA

BORGOGNA

Albert Pic

Vini Rossi - ITALIA

ISOLA D'ISCHIA

Casa D'Ambra

Vigna dei Mille Anni 2021 Euro
45,00
(Piedirosso)

Crateca

Epomeo Rosso 2022 Euro 27,00
(Piedirosso, Guarnaccia, Aglianico)

Cenatiempo

Mavros 2021 Euro 56,00
(Per'e Palummo)

SALERNO

Marisa Cuomo

Furorerosso 2022 Euro 40,00
(Piedirosso)

TOSCANA

Poggio Salvi

Brunello di Montalcino 2019 Euro
75,00
(Sangiovese)

VENETO

Villa di Montruglio

Cabernet 2024 Euro 25,00
(Cabernet)

Ferrarelle Maxima Euro 5,00

Bibite

Fanta	Euro	5,00
Sprite	Euro	5,00
Coca Cola	Euro	5,00
Coca Cola Zero	Euro	5,00

Birre

Birra Analcolica	Euro	5,00
Becks, Nastro Azzurro	Euro	7,00
Corona	Euro	7,50
Stella Artois (alla spina)	Euro	6,00

Acque

Electa	Euro	5,00
Ferrarelle	Euro	5,00

Caffetteria

Caffè	Euro	2,00
Caffè HAG	Euro	2,50
Cappuccino	Euro	3,50

Tisane	Euro	3,00
Thè	Euro	3,00
Cioccolata Calda	Euro	5,00

Spremute di Agrumi

Limone	Euro	6,00
Arancia	Euro	6,00

Amari

Averna	Euro	6,00
Ramazzotti	Euro	6,00
Lucano	Euro	6,00
Fernet	Euro	6,00
Jagermeister	Euro	6,00
Amaro del Capo	Euro	6,00

Liquori

Sambuca	Euro	6,00
Grand Marnier	Euro	8,00

Porto

Sandeman	Euro	6,00
----------	------	------

Grappa

Nonino	Euro	7,00
903 Barrique	Euro	8,00

Whisky

J&B	Euro	8,00
JhonnieWalker Red	Euro	8,00
Glen Grant	Euro	10,00
Jim Beam	Euro	10,00

Brandy

Vecchia Romagna	Euro	7,00
-----------------	------	------

Cognac

Courvoisier V.O.	Euro	8,00
------------------	------	------

Tequila

Espolon	Euro	8,00
---------	------	------

Gin

Gordon's	Euro	6,00
Tanqueray	Euro	8,00

Vodka

Moskovskaya	Euro	7,00
-------------	------	------

Rum

Havana 7	Euro	8,00
----------	------	------

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2. Crustaceans and products thereof

3. Eggs and products thereof

4. Fish and products thereof

5. Peanuts and products thereof

6. Soybeans and products thereof

7. Milk and products thereof (including lactose)

8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof

9. Celery and products thereof

10. Mustard and products thereof

11. Sesame seeds and products thereof

12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂

13. Lupin and products thereof

14. Molluscs and products thereof

Reg. (UE) n. 1169/2011