



## Antipasti

\*A' zingara e mare..

Pane di Boccia, sashimi di tonno, maionese di ricci, datterino giallo, spuma di mozzarella e alga fritta  
Boccia bread, tuna sashimi, sea urchin mayonnaise, yellow cherry tomato, mozzarella foam and fried seaweed

Le pain "Boccia", sashimi de thon rouge, mayonnaise au corail d'oursin, tomates cerise jaunes, espuma de mozzarella et des algues frites

Искитанский хлеб " Di Boccia", сашими из тунца, майонез с икрой морского ежа, желтые помидоры черри и жареные водоросли

Röstbrot mit Thunfisch-Sashimi, Mayonnaise vom Seeigel, gelben Tomaten, Mozzarella-Schaum und gebackener Alge

\* il salto del gambero.. crudo cotto di gamberi rossi marinati allo zenzero su zappetta di provola affumicata e carciofi croccanti

Ginger marinated prawns, smoked Provolone cheese soup and crunchy artichokes  
Crevettes marinées au gingembre, fromage Provolone fumée. artichauts croquants"

Креветки маринованные с имбирем, сыр Проволона, хрустящие артишоки

Marinierte, leicht gebratene Garnelen mit Creme vom geräucherten Provolone-Käse und knusprigen Artischocken

\* la julienne di calamari all' aceto balsamico rucola e parmigiano

Shredded calamari served with balsamic vinegar on a bed of rocket salad and parmesan cheese

Julienne de calmars au vinaigre balsamique, roquette, parmesan

Жульен из кальмаров с руколой, пармезаном и бальзамным уксусом

Julienn vom Tintenfisch in Balsamico, mit Rucola und Parmesanraspeln

\* il crudo di pesci e crostacei

Chef's selection of raw fish and crustaceans

La sélection du chef des poissons et crustacés crus

Крудо из сырой рыбы и ракообразных (креветки и скампи)

Gemischte Crudités, Auswahl von Fischen und Krebstieren.

\* il carpaccio di manzo insalatine croccanti, senape, frutta secca e scaglie di provolone

Beef carpaccio, green salads, mustard, nuts and Provolone cheese

Carpaccio de boeuf, salade croquant, moutarde, fruits secs, fromage Provolone.

Карпаччо из говядины с сыром Проволоне, сухофруктами и горчичным соусом

Carpaccio vom Rind mit knusprigem Salat, Senf, Trockenfrüchten und Provoloneraspeln.

## Dinner Menu

### Primi

\* Linguine “Gerardo di Nola” crema di cavolfiore, acciughe del Cantabrico a crudo, bottarga di muggine e lime

Linguine “Gerardo di Nola”, cauliflower cream, anchovies, grey mullet bottarga (cured fish roe) and lime  
Linguine, creme de chou-fleur, anchois et poutargue de mulet

Лингуине „Джерардо ди Нола“, соус из цветной капусты, Кантабрийский анчоус, боттарга (прессованная сушеная икра) и лайм

Linguine mit cremiger Blumenkohl-Sauce, Sardellen, Bottarga und Limette

\* Pasta fresca ripiena di gamberi bianchi, crema e puntine di asparagi, vongole veraci e schiuma di mandorla amara

Prawn stuffed ravioli, asparagus, clams and bitter almond foam

Ravioli au crevettes, asperges, palourdes, espuma à l'amande amère

Равиоли с креветками, соус из спарже, эспума из миндаля

Pasta mit Garnelenfüllung mit cremiger Spargel-Sauce, Venusmuscheln und Mandelschaum.

\* spaghetti i ai ricci di mare, menthe bucce di limone isolano

Sea urchin spaghetti, mint and Ischitan lemon zest

Spaghetti aux oursins et aux zeste de citron

Спагетти с икрой морского ежа и лимонной цедрой

Spaghetti mit Seeigel und Zitrone

\* Tortelli ripieni di genovese, fonduta e scaglie di provolone del Monaco

Tortelli stuffed with meat and onion ragout, Provolone di Monaco

Tortelli aux ragoût de boeuf et oignons, fromage Provolone di Monaco

Тортелли рагу из говядины и лука, сыр Проволоне

Tortelli mit Genovese-Sauce-Füllung (Rindfleisch und Zwiebel) mit Provolone-Käsefondue und Raspeln

\* risotto crema di zucchine cozze e burrata

Risotto zucchini cream, mussels and burrata cheese

Risotto aux courgettes, moules et Burrata

Ризотто с цукини, мидиями и сыром Буррата

Risotto mit cremiger Zucchini-Sauce, Miesmuscheln und Burrata

### Secondi

\* Tempura di gamberi con finta salsa di soia (bror e purp) è polvere di alga wakame

Prawn tempura, cold octopus buillon and Wakame seaweed powder

Tempura de crevettes, bouillon de poulpe, poudre d'algues Wakame

Креветки темпура, бульон из осьминога, порошок морской водоросли Вакаме

Garnelen-Tempura mit Oktopusbrühe und Wakame-Algen-Pulver

\* Polpo arrostito, schiuma della sua acqua, crema di zucca e noci di macadamia

Octopus, zucchini cream and Macadamia nuts

Poulpe, courgettes et noix de macadamia

Жареный осьминог, крем из цукини и орехи макадамия

Gebratener Oktopus mit Kürbiscreme und Macadamianüssen.

\* Tonn a Surriento..

tonno scottato crema di pomodoro arrostito, limone, basilico e noci

Seared tuna, roasted tomato puree, lemon, basil and walnuts

Thon grillé, purée de tomate rôtie, citron, basilic et des noix

Стейк из тунца, крем из жареных помидоров, лимон, базилик и грецкие орехи

Leicht gebratener Thunfisch mit Tomatencreme, Zitrone, Basilikum und Nüssen.

## Dinner Menu

\* la frittura di Paranza

Mix of fried small fish, calamari and shrimps  
Friture de petits poissons, calmars et crevettes  
Жареная мелкая рыба, кальмары и креветки  
Fisch und Garnelen- Tempura

\* il cassetino del pescato al kg

Fish of the day  
Poisson du jour  
Жареная рыба дня  
Fische des Tages

\* il coniglio di fossa all' ischitana per 2 persone

Rabbit stew with tomatoes and herbs (a typical local recipe) for 2 people  
Lapin sauté chasseur (recette typique d'Ischia) pour 2 personnes  
Кролик по-охотничьи, с помидорами и зеленью, приготовленный по домашнему рецепту (2 порции)  
Kaninchen nach traditionellem Rezept aus Ischia ( ab 2 Personen)

\* il filetto di manzo alle erbe e verdure al vapore

Beef turnedo with fresh herbs and steamed vegetables  
Filet de bœuf aux herbes fraîches et légumes à la vapeur  
Филе из говядины, свежие травы, овощи на пару  
Kräuter-Rinderfilet mit Dampfgemüse.

## Dolci

\* Isola d'Ischia..

crema di ricotta di bufala aromatizzata al basilico crumble di mandorle e limoncello  
Basil-scented ricotta cream, almond crumble and limoncello  
Crème de Ricota parfumée au basilic, crumble aux amandes, limoncello  
Крем из рикотты с базиликом, миндальный крамбл, лимончелло  
Basilikum-Ricotta-Creme mit Mandelcrumble und Limoncello.

\* A ' Zuppett.. fragole fresche con sciroppo speziato, Campari, meringa al tea matcha gelato alla vaniglia e frutta fresca

Fresh strawberries, Campari syrup , Matcha tea meringue, vanilla ice cream  
Fraises fraîches, sirop de Campari, meringue au thé matcha, glace à la vanille  
Свежие клубники, сироп из кампари, меренга с зеленым чаем Матча, ванильное мороженое  
Erdbeeren mit würzigem Sirup, Campari, Matcha-Tee-Meringa, Vanilleeis und frischem Obst.

\* Cremoso freddo al pistacchio, passion fruit, terra al cacao e sale di Cervia..

Pistacchio cream, passion fruit, cocoa and salt soil  
Crème de pistache, fruit de la passion, terre de cacao et sel de Cervia  
Фисташковый крем, маракуйя, крамбл из какао и соли из города Червия  
Pistaziencreme mit Passionsfrucht, Kakaocrumble und Salz aus Cervia.

## Dinner Menu

\* Kamus.. salsa di yogurt e sorbetto di mango e birra

Rich chocolate cake, yogurt sauce, mango and beer ice cream

Gâteau au chocolat, yaourt, glace à la mangue et bière

Шоколадный торт, йогурт, мороженое из манго и пива

Unsere Schokotorte "Kamus" mit Joghurtcreme und Bier-Mango-Sorbet.

\* Sfoglie croccanti mousse di cioccolato all' olio extravergine di oliva e frutti rossi.

Chocolate and extra virgin olive oil mousse, crispy phyllo pastry and red fruits

Mousse au chocolat à l'huile d'olive, feuilles de pâte phyllo croustillantes et fruits rouges

Шоколадный мусс с оливковым маслом, хрустящее тесто „фило“ и красные фрукты

Knuspriger Filoteig mit Olivenöl-Schokomousse und roten Beeren.