









Menù Degustazione: I classici di Ciro Calise


*Benvenuto dello chef
Welcome appetizer*

*Tartare di gamberi su Julienne di calamaro al sapore di menta **
Prawn's tartare with squid's julienne and mint   

Cozze alla griglia
Grilled Mussels 

*Fagliatelle di rucola con scampi e datterino giallo *#*
Fagliatelle made with rucola's dough, scampi and yellow "Datterino" tomato     

*Fornedos di spigola al vapore di agrumi
con insalatina di finocchi, arancia e olive*
Steamed Sea bass with fennel, orange and olives salad   

*Zuppetta di frutti rossi profumati alla menta
con cuore di panna al cognac*
Vanilla Bourbon and Cognac Panna cotta in red fruits 

*€ 110,00 a persona, bevande escluse
(per person, without beverages)*

*Per il menù degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo
all the customers at the table must participate for the choice of this menu*

**Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura*


#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

I simboli indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù

Menù Degustazione: La tradizione in evoluzione

*Benvenuto dello chef
Welcome appetizer*

*Schiacciatina di scampi ricoperta di crema di limone e fragole **

Marinated scampi with lemon and strawberries sauce 

Calamarelle scottate, friarielli e patate viola

Squid casserole with friarielli and purple potato 

Baccalà in oliocottura su crema di peperoni e maionese

Cod with bell pepper cream and maionnaise 

*Spaghetti "Pastificio dei campi" cacio e pepe ai gamberi profumati al limone**

Spaghetti with pecorino cheese, pepper and lemon flavor's prawns 

Ventaglio di patate al gratin e dentice ai sapori antichi

Roasted Dentex with gratin potatoes, dried tomato, capers, olives and basil 

*Millefoglie ripiena di crema di ricotta di bufala e pere
con miele d'acacia*

Puff pastry with ricotta di bufala, pear and acacia honey 

*€ 130,00 a persona, bevande escluse
per person, without beverages*

*Per il menù degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo
all the customers at the table must participate for the choice of this menù*

**Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura*

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

I simboli indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù

I Crudi (Raw Starter)

Ostriche "Gilardeau"

Oysters "Gilardeau" 

€ 9,00 al pezzo

*Mosaico di crudo **

Raw Seafood 

€ 39,00

Caviare "Calvisius"

Caviar "Calvisius" 


€ 49,00 al pezzo

*Mosaico di crudo Luxury **

Raw Seafood and caviar 

€ 89,00

*Schiacciatina di scampi ricoperta di crema di limone e fragole **

Marinated scampi with lemon and strawberries sauce 

€ 39,00

*Tartare di gamberi su Julienne di calamaria al sapore di menta **

Prawn's tartare with squid's julienne and mint 

€ 39,00

Gli Antipasti Caldi

(Hot Starter)

Sauté di vongole con vellutata di verdure e crostini di pane caldo ai profumi di Ischia

Clams sauté in vegetables soup and bread croutons 


€ 32,00

Baccalà in oliocottura su crema di peperoni e maionese

Cod with bell pepper cream and maionnaise 

€ 32,00

Calamarelle scottate, friarielli e patate viola

Squid casserole with friarielli and purple potato 

€ 28,00

Cozze alla griglia

Grilled Mussels 

€ 26,00

Rotolone di melanzane alla Don Michele

Eggplant roll in Don Michele style 

€ 26,00

*Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

I simboli indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù


I nostri Primi Piatti

(The first course)


*Tagliatelle di rucola con scampi e datterino giallo *#*

Tagliatelle made with rucola's dough, scampi and yellow "Datterino" tomato 
€ 39,00

Cappellacci ripieni di patate, provola e cozze con salsa al pecorino

Cappeccalli stuffed with potato, provola, mussels with pecorino sauce 
€ 39,00


*Spaghetti "Pastificio dei campi" cacio e pepe ai gamberi profumati al limone**

Spaghetti with pecorino cheese, pepper and lemon flavor's prawns 
€ 39,00

Linguine "Pastificio dei campi" al pesto di basilico nostrano, ricciola e pomodorini secchi

Linguine with amberjack, dried tomato and fresh basil's pesto 
€ 39,00

Risotto "Acquerello" alla Nerano

Nerano style risotto 
€ 29,00

La mezza porzione non corrisponde alla metà del prezzo indicato
(The half portion does not match half the price)

**Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura*

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

I simboli indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù

I nostri Secondi Piatti (The second course)

*Tournedos di spigola al vapore di agrumi
con insalatina di finocchi, arancia e olive*

Steamed Sea bass with fennel, orange and olives salad    



€ 39,00

Ventaglio di patate al gratin e dentice ai sapori antichi

Roasted Dentex with gratin potatoes, dried tomato, capers, olives and basil  

€ 39,00

Ricciola in crosta di mandorle, nocciole e pinoli su vellutata di cipolla #

Amberjack in an almond, hazelnut and pine nuts crust with white onion cream    

€ 39,00

Cannelloni di patate ripieni di coniglio all'ischitana #

Cannelloni of potatoes stuffed with Ischia's style rabbit  

€ 35,00

Agnello scottadito con riduzione al "Per e Palummo" e patate al forno

Lamb ribs with "Per e Palummo's" gravy and potatoes  

€ 35,00















**Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura*

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

I simboli indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù

Elenco Allergeni

(Allegato II, Reg UE 1169/2011)

-  *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
Cereals containing gluten and by products
-  *Crostacei e relativi prodotti*
Crustaceans and products based on crustaceans
-  *Uova e relativi prodotti*
Eggs and by products
-  *Pesce e relativi prodotti*
Fish and products based on fish
-  *Arachidi e relativi prodotti*
Peanuts and peanut based product
-  *Semi di soia e relativi prodotti*
Soy and soy based products
-  *Latte e relativi prodotti, incluso lattosio*
Milk and dairy products, lactose included
-  *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti*
Fruits in shell and by product
-  *Sedano e relativi prodotti*
Celery and products based on celery
-  *Senape e relativi prodotti*
Mustard and mustard based products
-  *Semi di sesamo e relativi prodotti*
Sesame seeds and sesame seeds based products
-  *Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore ai 10 mg/Kg*
Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10mg/Kg
-  *Lupino e relativi prodotti*
Lupine and lupine based products
-  *Molluschi e relativi prodotti*
Molluscs and products based on molluscs