



*“ Tutto ciò che viene dalla mia cucina
è cresciuto nel mio cuore”*

*“Everything that comes from my kitchen,
was raised within my heart”*

(Paul Eluard)

Menù Degustazione: I classici di Ciro Calise

Benvenuto #

(Welcome appetizer)(1-2-3-4-7-8-14)

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

(Prawns tartare with squid's julienne and mint) (1-2-14)

Cozze alla griglia

(Grilled Mussels) (14)

Linguine “Pastificio dei campi” al riccio

(Linguine with sea urchin) (1)

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

(Steamed Sea bass with fennel, orange and olives salad) (1-4-7)

Zuppetta di frutti rossi profumati alla menta con cuore di panna al cognac

(Cognac cream pudding in red fruits)(7)

€ 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 menù*

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

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

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



Menù Degustazione: La tradizione in evoluzione

Benvenuto #

(Welcome appetizer)(1-2-3-4-7-8-14)

Tartare di tonno su dadolata di avocado e ricotta di bufala #

(Tuna tartare with avocado and bufala's cream) (1-4-7)

Friglia di scoglio al forno con crema di zucca al gratin

(Baked mullet with gratin pumpkin cream) (1-4-7)

Cozze alla griglia

(Grilled Mussels) (14)

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

(Tagliatelle made with rucola's dough, scampi and yellow "Datterino" tomatoes)(1-2-3-7-14)

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

(Amberjack in an almond walnut pine nuts crust on white onion cream) (1-4-7-8)

Bavarese al basilico su crumble al cacao e pinoli con confettura di pomodoro

(Bavarese with basil on cocoa and pine nuts crumble with tomato jam) (1--7-8)

€ 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 numeri indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù



I Crudi (Raw Starter)

Alici del Mar Cantabrico
(Catabrian Anchovies) (4)
€ 24,00 al pezzo

Ostriche "Gilardeau"
(Oysters "Gilardeau") (14)
€ 8,00 al pezzo

Caviale Siberian "Calvisius"
(Caviar "Calvisius") (4)
€ 45,00 al pezzo

*Mosaico di crudo **
(Raw Seafood) (2-4-14)
€ 37,00

*Mosaico di crudo Luxury **
(Raw Seafood and caviar) (2-4-14)
€ 80,00

*Il mio Oriente *#*
(My Orient) (1-2-4-14)
€ 37,00

*Tartare di gamberi su Julienne di calamaro al sapore di menta **
(Prawns tartare with squid's julienne and mint) (1-2-14)
€ 33,00

Tartare di tonno su dadolata di avocado e ricotta di bufala #
(Tuna tartare with avocado and bufala's cream) (1-4-7)
€ 33,00

Gli Antipasti Caldi (Hot Starter)

Soutè di vongole con vellutata di verdure e crostini di pane caldo ai profumi di Ischia
(Clams with vegetables soup and bread croutons) (1-7-9-14)
€ 26,00

Cozze alla griglia
(Grilled Mussels) (14)
€ 25,00

Friglia di scoglio al forno con crema di zucca al gratin
(Baked mullet with gratin pumpkin cream) (1-4-7)
€ 25,00

*Gamberoni rossi al lardo di colonnata, salvia e rosmarino **
(Prawns with lard, sage and rosemary) (2-7)
€ 28,00

Rotolone di melanzane alla Don Michele
(Eggplant roll in Don Michele style) (1-7)
€ 22,00

*Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura

#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede

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



I nostri Primi Piatti

(The first course)

Linguine “Pastificio dei campi” al riccio

(Linguine with sea urchin) (1)

€ 35,00

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

(Spaghetti with pecorino cheese, pepper and lemon flavor’s prawns) (1-2-7)

€ 33,00

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

(Tagliatelle made with rucola’s dough, scampi and yellow “Datterino” tomatoes)(1-2-3-7-14)

€ 34,00

Spaghettoni alla chitarra con la nostra Nerano di mare

(Squared spaghetti with Nerano sauce and red prawns) (1-7-14)

€ 33,00

Risotto “Acquerello” profumato al limone ischitano,

vaniglia bourbon e salsa di fragola

(Risotto with Ischia’s lemons, vanilla and strawberries sauce) (7-9)

€ 27,00

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



I nostri Secondi Piatti *(The second course)*

*Tournedous di spigola al vapore di agrumi
con insalatina di finocchi, arancia e olive*
(Steamed Sea bass with fennel, orange and olives salad) (1-4-7)
€ 30,00

Pezzogna di fondale all' ischitana
(Pezzogna in Ischia style) (1-4)
€ 33,00

Ricciola in crosta di mandorle, noci e pinoli su vellutata di cipolla #
(Amberjack in an almond walnut pine nuts crust on white onion cream) (1-4-7-8)
€ 32,00

Cannelloni di patate ripieni di coniglio all'ischitana #
(Cannelloni of potatoes stuffed with Ischia's style rabbit) (7)
€ 29,00

**Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in fornitura
#Contiene prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura in sede
I numeri indicano gli allergeni contenuti, la lista è consultabile in calce al menù*



Elenco Allergeni-Allergenic List (Allegato II, Reg UE 1169/2011)

- 1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
(Cereals containing gluten and by products)***
- 2. Crostacei e relativi prodotti
(Crustaceans and products based on shellfish)***
- 3. Uova e relativi prodotti
(Eggs and by products)***
- 4. Pesce e relativi prodotti
(Fish and products based on fish)***
- 5. Arachidi e relativi prodotti
(Peanuts and peanut based product)***
- 6. Semi di soia e relativi prodotti
(Soy and soy based products)***
- 7. Latte e relativi prodotti, incluso lattosio
(Milk and dairy products, lactose included)***
- 8. 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)***
- 9. Sedano e relativi prodotti
(Celery and products based on celery)***
- 10. Senape e relativi prodotti
(Mustard and mustard based products)***
- 11. Semi di sesamo e relativi prodotti
(Sesame seeds and sesame seeds based products)***
- 12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore ai 10 mg/Kg
(Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10mg/Kg)***
- 13. Lupino e relativi prodotti
(Lupine and lupine based products)***
- 14. Molluschi e relativi prodotti
(Molluscs and products based on molluscs)***