

# LA CUCINA DEL MONASTERO

Castello Aragonese d'Ischia

La nostra cucina, guidata dallo chef Michelangelo Iacono, giovane ischitano figlio della tradizione culinaria isolana, accompagna i suoi ospiti in un viaggio alla scoperta dei sapori del Sud.

L'intento è di offrire piatti semplici ma raffinati che esaltino la materia prima - sempre di ottima qualità - dalle verdure - in gran parte coltivate nel nostro orto 100% biologico (che può essere visitato su richiesta) - al pesce e alla carne - sempre freschi - al pane tradizionale dello storico panificio Boccia di Ischia Ponte a cui si aggiungono i nostri pani sfornati quotidianamente preparati con lievito madre.

—

*Our kitchen, led by talented chef Michelangelo Iacono, a young Ischian son of the island's culinary tradition, accompanies its guests on a journey of discovery through the flavours of southern Italy.*

*The cooking is simple yet refined. It aims to exalt the essence of the ingredients and offer food of the highest quality, from the vegetables – almost entirely grown in our fully organic garden (which can be visited upon request) - to the fish and meat – always impeccably fresh - to the traditional bread of the Boccia di Ischia Ponte bakery together with our freshly baked bread prepared with mother yeast.*



Il nostro menu  
*Our menu*



La nostra carta  
dei vini  
*Our wine list*

# Marecoppe

€ 70/pax

Crudo e cotto di verdure con mosto cotto di Biancolella CASTELLO  
*Raw and cooked vegetables with cooked Biancolella CASTELLO must*



Uovo biologico a "zuppetella" cotto a bassa temperatura  
*Local egg cooked at a low temperature with tomatoes and onions*



Spaghettono del Monastero  
*Spaghetti with pine nuts, raisins and garlic*



Rivisitazione estiva della pasta alla Siciliana  
*Summer memories of "Pasta alla Siciliana" (pasta with aubergines and cheese)*



Polpettine alla napoletana su crosta di pane e stracciata  
*Small Neapolitan meatballs with bread crust and "Stracciata"*



Dessert a scelta tra le proposte del giorno  
*Daily dessert*

# Marevascio

€ 80/pax

Tartare di tonno Alalunga con uva fragola e maionese di mare  
*Local fish tartar with strawberry grapes, green apple and crunchy vegetables*



Gamberi, burrata, pane e pomodorini  
*Prawns with burrata cheese, bread and cherry tomatoes*



Risotto agli agrumi con totani e peperoncini friggirelli  
*Lemon rice with squids and gree peppers*



"Menest e fasule", pasta mista con gamberi, lampuga, scarola e fagioli  
*Mixed pasta with prawns, escarole and beans*



Zuppetta delicata agli agrumi con pescato del giorno e cozze  
*Citrus local fish and mussels soup*



Dessert a scelta tra le proposte del giorno  
*Daily dessert*

## Allergie e/o intolleranze alimentari *Food allergy and/or intolerance*

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarla nel migliore dei modi.

*Dear guest, our staff will be happy to help you choose the best dishes related to any specific food allergy or intolerance.*















Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, marinati o non completamente cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (-20°) per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*Some fresh products of animal origin, as well as fishery products administered raw, marinated or not well cooked, are subjected to rapid abatement of temperature (-18°) to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853 / 04.*

Uno o più ingredienti sono stati sottoposti ad abbattimento a -30°.

*One or more ingredients were subjected to a rapid abatement of temperature (-30°).*

## Legenda allergeni *Allergen legend*

-  Cereali contenenti glutine  
*Cereals containing gluten*
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and products thereof*
-  Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and products thereof*
-  Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products thereof*
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and products thereof*
-  Soia e prodotti a base di soia  
*Soybeans and products thereof*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and products thereof (including lactose)*
-  Frutta a guscio  
*Nuts*
-  Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products thereof*
-  Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products thereof*
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and products thereof*
-  Anidride solforosa e solfiti  
*Sulphur dioxide and sulphites*
-  Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupin and products thereof*
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and products thereof*