

Main Courses (secondi piatti)

La Tradizione

*Pesce al Sapore di Limone

*Pesce alla Griglia

*Pesce alla Maruzzara Antico Piatto Ischitano

Aragosta Lessa

Polipi Affogati con Pomodorini

A' Frittur e Paranz

Zuppa Di Pesce (Piatto Unico su prenotazione un giorno prima)

**Coniglio di Fosso Di Ischia (solo su prenotazione intero un giorno prima)

La Tradizione Rivisitata

*Pesce all'Alberto (Legato con medaglioni di patate, olive nere, capperi)

*Pesce al Profumo di Frutti di Bosco

*Pesce in Salsa di Pere

*Pesce con Verdure e Per e Palummo

Crostacei su Specchio di Limone

Crostacei con Lenticchie

Gamberoni con le Pesche

” E il Mare incontra la Terra” Linguette di filetto di manzo su Vellutata di Zucchine Cozze e Vongole

** Genericamente indichiamo “pesce”, in quanto la scelta dipende dalla disponibilità del Pescato e dal gusto del cliente, infatti sono cotture appropriate a vari tipi di pesce.*

***Coniglio di Fosso di Tarranera Proviene dalla zona di Tarranera Piedimonte Barano D'Ischia allevato dalla Famiglia Di Massa giunta alla Quarta Generazione – questo coniglio si distingue da altri in quanto vive in un terreno argilloso e secco circondato da querce secolari di cui mangia rami foglie e frutti e sono centinaia di anni che i suoi antenati vivono in queste fosse.*