

★★★★★

RISTORANTE

Montecorvo

DAL 1983

Dove il palato sposa il cuore.....



A photograph of an outdoor dining area at sunset. A thatched roof made of straw is supported by a thick wooden post. In the foreground, a table with a white tablecloth and a wooden chair are visible. The background shows a sunset over a body of water with silhouettes of trees.

*Ci sono pochi luoghi in una vita,
forse persino uno solo,
in cui succede qualcosa;
dopodiche 'ci sono tutti gli altri luoghi.*

*There are very few places in life where
something happens,
then there are all the other places.
something happens,*

Antipasti di terra

land starters

* **Parmigiana impanata e frita**

Crispy fried parmigiana



* **Fiori di zuccina ripieni e fritti**

Staffed zucchini flowers



** **Carpaccio di manzo, rucola, pomodorino confit, fonduta di parmigiano e noci**

Beef carpaccio with rocket salad, dry tomato, parmesan fondue and nuts



Scamorza grigliata con zucchine alla scapece, fonduta di parmigiano, croccante di pane saporito

Grilled smoked mozzarella with zucchini in typical vinegar sauce, parmesan fondue and flavourful bread



Peperoni 'mbuttunati

Stuffed green peppers



ANTIPASTO MONTECORVO DI TERRA

Particolarità della casa a base di verdure ripiene, fritti rivisitati, scamorza, pizza al gorgonzola

Special features of the house based on stuffed vegetables, fried revisited, smoked scamorza cheese, pizza with gorgonzola cheese



** bonifica preventiva con abbattitore come richiesto dalle leggi vigenti

* il prodotto potrebbe essere surgelato

Antipasti di mare

seafood starters

*** Totano M'buttunat**

Stuffed Ischia squid



**** Polpette di alici, pomodoro e menta**

Anchovies balls, tomato and mint



**** Tartare di mare o carpaccio di pesce del giorno**

Fish tartare or fish carpaccio of the day



*** Polpo e patate in crosta di pizza**

* Octopus salad with potatoes in pizza crust



Soutè di cozze con crostini di pane

Sauteed mussels with croutons



* crostacei e molluschi surgelati al momento della pesca

** bonifica preventiva con abbattitore come richiesto dalle leggi vigenti

Primi di terra

pastas

* Ravioli con salsa datterino, melanzane e pane croccante

Ravioli with tomato “datterino” sauce, aubergine, crunchy bread



Fusilloni con salsiccia, friggirelli, limone e caciocavallo

Fusilloni “curly pasta” with “friggirelli” green peppers,
lemon and caciocavallo cheese



Fusilloni con zucchine, spuma di patate, stracciatella di bufala e crumble di parmigiano

Fusilloni “curly pasta” with courgette, potato foam,
buffalo burrata, crunchy parmesan



* Fettuccine al ragù di cinghiale

Fettuccine with wild boar ragù



* il prodotto potrebbe essere surgelato

Primi di mare

seafood pastas

Fusilloni alle vongole, asparagi e pecorino
Fusilloni "Curly pasta" with clams, asparagus
and pecorino cheese



Linguine con cozze e pesto di limone
Linguine with mussels and lemon pesto



*** Linguine con gamberi rossi di Mazara**
Linguine with mazara red prawns



PRIMO PIATTO DEL GIORNO
PASTA OF THE DAY



* il prodotto potrebbe essere surgelato

Secondi di terra

main courses of land

Tipico Coniglio all'ischitana cotto in forno a legna

Allevamento Filippo Florio

Typical Ischia rabbit in wood fired oven

Filippo Florio breeding



Coniglio alla brace con erbe ischitane

Allevamento Filippo Florio

Grilled rabbit with aromatic Ischia herbs

Filippo Florio breeding

Fiorentina di scottona Podolica alla brace servita con ghisa bollente

Grilled fiorentina steak of Podolica beef served with a hot cast iron

Tagliata di entrecote alla brace con rucola, pomodorini e grana

Sliced of grilled entrecote with rocket,
cherry tomato & parmesan



Tagliata di entrecote alla brace con olio al rosmarino

Sliced of grilled entrecote with rosemary olive oil

Filetto di manzo alla brace

Grilled beef fillet

Filetto di manzo in salsa di vino rosso su letto di spinaci

Beef fillet in red wine sauce with spinach



Filetto di manzo in salsa di pepe verde

Beef fillet in peppercorn sauce



Secondi di mare

seafood main courses

Pescato del giorno in forno a legna con patate e salsa di limone

Baked catch of the day in lemon sauce with potatoes



Pescato del giorno alla brace accompagnato da salsa verde

Grilled catch of the day with green sauce



Pescato del giorno al guazzetto con capperi, olive e patate

Catch of the day with tomato, olives, capers & potatoes



La zuppa di pesce di Giovanni con * molluschi, crostacei, pescato ischitano e crostini

Giovanni's fish soup with * mollusc, crustacean,
wild Ischia fish and croutons



*** Trancio di baccalà, capperi, olive e pomodorino**

Codfish with capers, olives and cherry tomato



* il prodotto potrebbe essere surgelato

Contorni

side dishes

Patatine fritte fresche

Fresh french fries



Insalata verde

Green salad

Insalata mista

Mix salad

Tipica insalata mista ischitana

Typical Ischia mix salad



Verdure grigliate

Grilled vegetables

Spinaci saltati con uvetta e pinoli

Sauteed spinach with pine nuts and raisins

Insalata di pomodorini dell'orto

Cherry tomato salad from the garden

Frutta e dessert

fruit and sweets

Frutta mista

Mixed fruit



Frutta a porzione

Fruit by portion

Dessert





Drink, cocktails, coffes

Campari spritz
Campari tonic
Aperol spritz
Americano
Old americano
Negroni
Old fashioned
Hendriks tonic
Bombay tonic
Cocktail a scelta cocktail by request
Vodka
Tequila
Rum
Grappa
Grappa Barrique
Amari e liquori

Birre / beers

Acqua Ferrarelle
Acqua Natia
Acqua San Pellegrino
Acqua Panna
Bibite analcoliche e spremute
soft drinks & fresh juices

**Il prezzo di altre tipologie
di distillati varia in base alla scelta**

The price of other types of spirits
varies based on your choice

Espresso
Cappuccino
Americano
Latte

Avviso ai consumatori

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergizzanti: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce tranne gelatina di pesce e colla di pesce, arachidi, soia [tranne olio e grasso di soia], latte e prodotti a base di latte, frutta secca con guscio [come noci, nocciole, pistacchi, etc.], sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Notice for diners.

Our dishes may contain one or more of the following allergens: cereals containing gluten, crustaceans and crustacean-based products, eggs and egg-based products, fish and fish-based products with the exception of fish gelatine and fish glue, peanuts, soya [with the exception of soya oil and fat], milk and milk-based products, nuts [such as walnuts, hazelnuts, pistachios, etc.], celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupini beans, molluscs. For further information on substances and allergens, please consult the relevant documentation that can be provided by the waiting staff on request.

*

- I prodotti a seconda della disponibilità stagionale potrebbero essere congelati
- May contain frozen products depending on seasonal availability



FRUTTA A GUSCIO

Nuts

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



SEDANO

Celery

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE

Mustard

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEMI DI SESAMO

Sesame

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

SO₂

ANIDRIDE SOLFOROSA

Sulphur Dioxide

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



PESCI

Fish

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



ARACHIDI

Peanuts

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



LUPINO

Lupin

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



MOLLUSCHI

Molluscs

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



GLUTINE

Cereals containing Wheat

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



CROSTACEI

Crustaceans

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



UOVA

Eggs

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc



SOIA

Soya

latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTE

Milk

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte



Peperoncino piccante / hot pepper



Via Montecorvo, 103 | località Panza | 80075 Forio Isola d'Ischia | Napoli, Italy | ph. +39 081 998029

