

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 pesce azzurro con uva fragola, mela verde e verdure croccanti
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 frigitelli
Lemon rice with squids and gree peppers



"Menest e fasule", Pasta mista con gamberi, 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