

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 ischitani.

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) o acquistate da aziende agricole locali, al pesce e alla carne, sempre freschi, ai 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) or purchased from local farms - to the fish and meat – always impeccably fresh - to the traditional baked bread prepared with mother yeast.



Il nostro menu
Our menu



La nostra carta
dei vini
Our wine list

Merecoppe

€ 80/pax

Crudo e cotto di verdure di stagione
con mosto cotto di Biancolella CASTELLO

Raw and cooked vegetables with cooked Biancolella CASTELLO must



Uovo biologico locale a “zuppetta” cotto a bassa temperatura
Bio local egg cooked at a low temperature with tomatoes and onions



Ravioli “acqua e farina” con fave, ventresca e provolone campano
Ravioli with broad beans, ventresca and provolone cheese



Candele al coniglio con parmigiano e pomodori del “Piennolo” affumicati
Candele pasta with rabbit sauce, parmesan and smoked tomatoes



“Miniature di polpette” con pomodoro affumicato e stracciata di bufala
“Meatball miniatures with smoked tomato and buffalo “stracciata”



Dessert

Dessert

Merevascio

€ 90/pax

Tartare del giorno con frutta e verdure croccanti
Tartare of the day with fruit and crunchy vegetables



Gamberi con limone pane di Procida, rucola selvatica e mentuccia
Prawns with Procida lemon, wild rocket and mint



Risotto agli agrumi con totani di paranza e finocchietto selvatico
Citrus rice with "paranza" squids and wild fennel



Mescafrancesca "Gerardo di Nola" con piselli, seppie e crostacei
Mescafrancesca "Gerardo di Nola" with peas, cuttlefish and shellfish



Zuppa delicate di pesce agli agrumi
Little day fish soup with citrus fruits



Dessert

Dessert

Cala Cala

€ 85/pax

Crudo e cotto di verdure di stagione
con mosto cotto di Biancolella CASTELLO

Raw and cooked vegetables with cooked Biancolella CASTELLO must



Gamberi con limone pane di Procida, rucola selvatica e mentuccia

Prawns with Procida lemon, wild rocket and mint



Risotto agli agrumi con totani di paranza e finocchietto selvatico

Citrus rice with "paranza" squids and wild fennel



Candele al coniglio con parmigiano e pomodori del "Piennolo" affumicati

Candele pasta with rabbit sauce, parmesan and smoked tomatoes



Zuppa delicata di pesce agli agrumi

Little day fish soup with citrus fruits



Dessert

Dessert

Dessert

Chiacchiere con crema cheese cake
“Chiacchiere” with cheese cake cream



Struffoli con miele, mandorle e cialdina croccante
“Struffoli” with honey, almonds and crunchy wafer



“Come una panna cotta” con basilico, yogurt, limone e pistacchi
Basil cream pudding with yoghurt, lemon and pistachio nut



Delizia al limone
Lemon delight



Zeppole di San Giuseppe al forno
Baked “Zeppole di San Giuseppe”



Piccola pastiera
Little “Pastiera”



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