



San Montano
RESORT & SPA ISCHIA

★★★★★



franco's
fine restaurant

Pizza, Bar & Bistrot



Antipasti / Appetizers

Insalata di polpo all'olio evo e zest di limone
Octopus salad with extra virgin olive oil and lemon zest
(1,6,11)
€ 22

Grand sauté misto di frutti di mare
Mixed seafood grand sauté
(1,2,12,14)
€ 24

Insalata caprese / caprese salad
Pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala e basilico
Sorrento tomatoes, buffalo milk mozzarella and basil
(7)
€ 16

Tartare di tonno
Tuna tartare
(4,6)
€ 26

Astice blu alla catalana
Catalan style blu lobster
(2,6,9,12)
€ 44





Primi / Pasta dishes

Spaghetti con colatura di alici di Cetara

Spaghetti with Cetara anchovies sauce

(1,4)

€ 24

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

(1,12,14)

€ 25

Linguine ai ricci di mare

Linguine pasta with sea urchins

(1,4,12)

€ 32

Penne allo Scarpariello

Penne pasta tomato, parmigiano, cheese and basil, chili flakes

(1,7)

€ 16

Candele spezzate all' ortolana con verdure di stagione e pomodorini

Candele pasta with seasonal vegetables and cherry tomatoes

(1,5,6)

€ 18





Secondi / Main courses

Fritto di gamberi e calamari con patate chips
Deep fried shrimps and squid with potatoes chips
(1,2,5,14)
€ 26

Filetto di pescato del giorno con verdure di stagione
Alla griglia / Acqua pazza
Catch of the day fillet with seasonal vegetables
Grilled / Light tomatoes
(3,5,9,12)
€ 32

Trancio di tonno alla griglia con rucola e pomodorini
Grilled tuna steak with rocket salad and cherry tomatoes
(3,6)
€ 29

Filetto di manzo alla griglia con patate fritte
Grilled beef fillet with french fries
(5)
€ 32

Scampi e gamberi alla griglia con verdure arrosto
Grilled king prawns and scampi with roast vegetables
(2)
€ 38





Insalate / salads

Caesar salad al pollo / Chicken caesar salad
Petto di pollo alla griglia profumato al rosmarino, insalata verde,
scaglie di parmigiano, crostini, salsa Caesar
*Chicken breast flavored with rosemary, green salad, flakes of parmesan,
croutons, caesar sauce*

(1,3,4,6,7)

€ 18

Insalata Nizzarda / Nicoise salad
Patate bollite, fagiolini al vapore, uova sode, pomodorini, tonno sott'olio, filetti di alici
*Boiled potatoes, steamed green beans, boiled eggs, cherry tomatoes,
tuna in oil, anchovies fillets*

(3,4,5,6)

€ 18

Acropoli salad
Rucola, gamberi, avocado
Rocket salad, king prawns, avocado

(2,5)

€ 18





Desserts

Sfogliatella riccia napoletana ricotta e semola

Neapolitan curly puff with ricotta and semolina

(1,3,5,6,7,8,12)

€ 12

Babà al crema pasticciera e rum Zacapa

Zacapa rum babà with custard

(1,3,5,6,7,8,12)

€ 12

Caprese

Almond and chocolate cake

(3,5,6,7,8)

€ 12

Gelati artigianali

Cioccolato, vaniglia, limone, fragola

Home made ice cream

Chocolate, vanilla, limone, fragola

(3,6,7,8)

€ 12





Pizze

Margherita Doc (1,7) € 14

Mozzarella di bufala campana dop, pomodorini datterini, basilico, olio evo

Buffalo milk mozzarella, plum tomatoes, basil, extra vergine olive oil

Napoletana (1) € 13

Pomodoro san Marzano dop, aglio e origano

San Marzano tomato, garlic and oregano

Calzone Vesuvio (1,7) € 16

Ricotta di bufala, scamorza affumicata, salame di suino casertano, mozzarella di bufala, pepe, pomodoro San Marzano

Buffalo ricotta, smoked cheese, black pig salami, buffalo mozzarella, pepper, San Marzano tomatoes

Orto del giorno (1,7) € 14

Fior di latte, verdure di stagione

Fior di latte cheese, seasonal vegetables

Lemontano (1,7,8) € 15

Focaccia con mortadella, stracciata di mozzarella di bufala campana, succo e zest di limone del San Montano, pistacchi

Pizza focaccia with mortadella, buffalo milk mozzarella stracciata, San Montano lemon juice and zest, pistachio

Alletterata (1,4,7,9) € 14

Crema di cipolle di Alife, mozzarella di bufala campana, tonno alletterato e sedano

Onion cream, buffalo mozzarella, tuna and celery

Parmigiana (1,7) € 14

Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, basilico, scamorza affumicata, grana padano

San Marzano tomato, fior di latte cheese, eggplant, basil, smoked cheese, grana Padano cheese

Schiacciata fresca (1,7) € 14

Formaggio Brigante, prosciutto crudo, pomodoro, lattuga, rucola

Caciotta cheese, Parma ham, tomato, romaine lettuce

Oro colato (1,7,4) € 15

Provola, patate al naturale, zest di limone, colatura di alici

Smoked buffalo mozzarella, boiled potatoes, lemon zest, anchovies reduction

Il pesce destinato ad essere consumato crudo stato sottoposto ad abbattimento preventivo come da normativa
The raw fish in our menu has undergone appropriate safety regulation





I nostri piatti potrebbero contenere sostanze allergiche.
L'ospite è gentilmente pregato di comunicare allo staff
la presenza di particolari allergie o intolleranze alimentari.

Our dishes may contain allergic substances.
The guest is kindly asked to communicate
to the dining staff allergies or particular intolerances.

