



Gentile Ospite benvenuto in Veranda.

Nell'augurarLe una piacevole serata, Le ricordiamo che può usufruire del trattamento di mezza pensione, per tutta la durata del soggiorno, al costo di € 70 a persona per 4 portate.

*Dear Guest, welcome to Veranda.*

*We hope you have a lovely evening. Please be reminded that you can take advantage of our half board option throughout your stay for the price of € 70 per person for four courses.*





Ristorante  

---

**La Veranda**





## **Antipasti / Starters**

Crudo di gamberi rossi con stracciata di bufala, tartufo nero scorzone e olio evo

*Raw red prawns carpaccio with buffalo milk stracciata,  
black truffle and extra virgin olive oil*

(2,4,7)

€ 36

Polipetti moscardini alla Luciana con crostini di pane fritto

*Baby octopus with tomato and fried bread croutons*

(1,4,5,9,12,14)

€ 28

Insalatina di mare con grattugiata di limone

*Seafood salad with grated lemon*

(2,4,5,9,14)

€ 30

Rotolino di parmigiana di melanzane con passata di pomodoro e basilico

*Eggplant parmigiana roll with tomato sauce and basil*

(1,5,7)

€ 20

Prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala

*San Daniele ham and buffalo milk mozzarella*

(1,7)

€ 18

Insalata caprese / caprese salad

Pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala e basilico

*Sorrento tomatoes, buffalo milk mozzarella and basil*

(7)

€ 16





### **Primi piatti / Pasta dishes**

Scialatielli con scampi, alloro e pomodorini  
*Scialatielli pasta with scampi, bay leaf and cherry tomatoes*  
(1,2,5,9,12)  
€ 34

Linguine Gerardo di Nola con cozze affumicate e timo  
*Linguine "Gerardo di Nola" with smoked mussels and thyme*  
(1,5,12,14)  
€ 28

Calamarata ruvida con vongole veraci, friarielli napoletani e truciolo di tarallo  
*Calamarata pasta with clams, fried broccoli and crumbled bagel*  
(1,5,12,14)  
€ 30

Risotto ai quattro latti, polvere di alici di Cetara e limone  
*Four milks risotto, anchovies powder and lemon peel*  
(4,5,7)  
€ 26

Tortello di coniglio all' ischitana con corallo di patata viola  
e pomodorini confit  
*Ischia rabbit tortello with purple potato and confit cherry tomatoes*  
(1,3,5,12,13)  
€ 36





## **Secondi / main courses**

Rombo chiodato al burro di Normandia con aglio, timo e porro grigliato

*Normandy butter turbot, with garlic, thyme and grilled leek*

(4,5,7,12)

€ 38

Trancio di pescato del giorno alla griglia con lattughino in lenta cottura agli agrumi

*Grilled fish of the day steak with citrus cooked lettuce*

(4,5,12)

€ 36

Carrè di agnello scottato con senape di Digione e patate croccanti al rosmarino

*Seared rack of lamb with Dijon mustard and rosemary crispy potatoes*

(1,5,10,12)

€ 38

Guancia di vitellino in lenta cottura con crema di topinambur

*Slow cooked veal cheek with Jerusalem artichoke cream*

(1,7,9,12)

€ 34

Asparagi verdi gratinati al parmigiano con uovo poche' e tartufo nero

*Grated green asparagus with parmesan cheese, poche'egg and black truffle*

(1,3,7,12)

€ 28





## **Dessert**

Crostatina con fragole di bosco crema chantilly e mentuccia selvatica

*Strawberries tart, chantilly cream and wild mint*

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

€ 14

Creme brulè alla vaniglia e madaleine alle mandorle

*Vanilla creme brulè with almond madaleine*

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

€ 14

Profiteroles al cioccolato con crema al rum, perline di croccante e panna

*Chocolate profiteroles with rum cream, crunchy beads and whipped cream*

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

€ 14

Pastiera napoletana con salsa alla cannella

*Neapolitan Pastiera with cinnamon sauce*

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

€ 14

Coda d'aragosta alla cassata e mandorle pralinate

*Puff pastry filed with ricotta cream and almond praline*

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

€ 14





## **Menu degustazione / Tasting menu**

*Ischia is more!!!*

### **Nando's mood**

Un assaggio dei sapori più rappresentativi della nostra cucina

*A taste of our cuisine's most significant flavors*

€ 100

Crudo di gamberi rossi con stracciata di bufala, tartufo nero scorzone e olio evo

*Raw red prawns carpaccio with buffalo milk stracciata,  
black truffle and extra virgin olive oil*

(2,4,7)

Linguine Gerardo di Nola con cozze affumicate e timo

*Linguine "Gerardo di Nola" with smoked mussels and thyme*

(1,5,12,14)

Tortello di coniglio all' ischitana con corallo di patata viola e pomodorini confit

*Ischia rabbit tortello with purple potato and confit cherry tomatoes*

(1,3,5,12,13)

Guancia di vitellino in lenta cottura con crema di topinambur

*Slow cooked veal cheek with Jerusalem artichoke cream*

(1,7,9,12)

Pastiera napoletana con salsa alla cannella

*Neapolitan Pastiera with cinnamon sauce*

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

Degustazione di vini al calice in abbinamento al menù (p.p.)

*Wine pairing by the glass (p.p.)*

€ 40

Il servizio del menù degustazione è previsto per l'intero tavolo

*Tasting menu will be served for the entire table*





Il pesce destinato ad essere consumato crudo è 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 intolerance*







