



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 / Appetizers

Crudo di gamberi rossi con stracciata di bufala,
tartufo nero di stagione 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 fresella napoletana
Baby octopus with tomato and neapolitan fresella
(1,4,5,9,12,14)
€ 28

Baccalà mantecato con spuma di patate e cialda di pane
Black cod with potato mousee and bread waffle
(1,4,7)
€ 32

Rotolino di parmigiana di melanzane con passata di pomodoro e basilico
Eggplant parmigiana roll with tomato sauce and basil
(1,5,7)
€ 20

Tartare di manzo fassona Piemontese con capperi di Pantelleria,
senape di Dijon alle tre cipolle
Fassona beef tartare with Pantelleria capers, Dijon mustard
(1,10)
€ 36





Primi piatti / Pasta dishes

Crostatina di riso "gli aironi" con frutti di mare
e gamberi di Mazzara al profumo di limone

"Aironi" rice tart with seafood and Mazzara prawns flavored with lemon

(1,2,4,7,9,12)

€ 32

Spaghettoni con vongole veraci, friarielli Napoletani e truciolo di tarallo

Spaghetti with clams, neapolitan friarielli and tarallo crumbs

(1,5,12,14)

€ 30

Fusilloni trafiletti al bronzo con crema di provolone del Monaco
e tartufi di mare

*Fusilloni pasta with cows milk cheese cream provolone del Monaco
and sea truffles*

(1,7,12,14)

€ 28

Timballo fritto di pasta, patate e provola su crema di parmigiano stagionato,
pepe nero tostato e pancetta croccante

*Fried timbale of pasta, potatoes and smoked mozzarella
on aged parmesan cheese cream, toasted black pepper and crispy bacon*

(1,5,7,9)

€ 24

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 piatti / main courses

Rombo chiodato al burro della Normandia con aglio,
timo e crauti rossi fermentati

Normandy butter turbot with garlic, thyme and fermented red sauerkrauts

(4,7,12)

€ 38

Trancio di branzino scottato, purea di melanzana e colatura di provola

Seared sea bass steak with eggplant pureè and smoked mozzarella reduction

(4,7)

€ 36

Carrè di agnello Shetland Presalè al rosmarino con patate croccanti

Seared rack of lamb Shetland Presalè with rosemary and crunchy potatoes

(7,9,12)

€ 38

Guancia di vitello in lenta cottura su crema di topinambur

Slow cooked veal cheek with Jerusalem artichoke cream

(1,7,9,12)

€ 34

Ricomposizione dell'uovo con pomodorini e ricotta Carnica

Egg recomposition with cherry tomatoes and smoked ricotta cheese

(3,7)

€ 24





Dessert

ACQUA

Pasta frolla esotica, salsa al caramello salato
e mousse leggera di ricotta di pecora

Excotic shortcrust pastry, salty caramel and goat ricotta cheese mousse

(1,3,7)

€ 14

FUOCO

Crumble al peperoncino, crema al cioccolato al latte
e sorbetto al lampone

Hot chilly pepper crumble, milk chocolate cream and raspberry sorbet

(1,3,7)

€ 14

TERRA

Cremoso ai funghi porcini, sorbetto alle fragoline di bosco
e terra dolce alle nocciole

*Creamy with porcini mushrooms, wild strawberries sorbet
and sweet almond earth*

(1,3,7,8)

€ 14

ARIA

Soffice alla vaniglia, carpaccio di ananas e gelato al basilico

Vanilla mousse, ananas carpaccio and basil ice cream

(3,7)

€ 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

€ 120

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

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

(2,4,7)

Spaghettone con vongole veraci, friarielli Napoletani
e truciolo di tarallo

Spaghetti with clams, neapolitan friarielli and tarallo crumbs

(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)

Rombo chiodato al burro della Normandia
con aglio, timo e crauti rossi fermentati

Normandy butter turbot with garlic, thyme and fermented red sauerkrauts

(4,7,12)

Pre dessert

Dessert

Soffice alla vaniglia, carpaccio di ananas e gelato al basilico

Vanilla mousse, ananas carpaccio and basil ice cream

(3,7)





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
€ 90

Baccalà mantecato con spuma di patate e cialda di pane
Black cod with potato mousse and bread waffle
(1,4,7)

Crostatina di riso "gli aironi" con frutti di mare e gamberi di Mazzara
al profumo di limone
"Aironi" rice tart with seafood and Mazzara prawns flavored with lemon
(1,2,4,7,9,12)

Timballo fritto di pasta, patate e provola su crema di parmigiano stagionato,
pepe nero tostato e pancetta croccante
Fried timbale of pasta, potatoes and smoked mozzarella
on aged parmesan cheese cream, toasted black pepper and crispy bacon
(1,5,7,9)

Guancia di vitello in lenta cottura su crema di topinambur
Slow cooked veal cheek with Jerusalem artichoke cream
(1,7,9,12)

Pre dessert

Dessert

Crumble al peperoncino, crema al cioccolato al latte e sorbetto al lampone
Hot chilly pepper crumble, milk chocolate cream and raspberry sorbet
(1,3,7)

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*

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN	2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF	4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF	5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF	7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF
8 FRUTTA A GUSCIO NUTS	9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF	10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF	12 ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF	14 MOLLUSCHI e PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

