



Ristorante

La Veranda





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 € 80 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 € 80 per person for four courses.





Antipasti / Appetizers

IL CRUDO DI MARE / RAW SEAFOOD AND FISH

Scampo, Gambero rosso, ostrica gillardeau, tartare di Ricciola
Scampi, red shrimps, gillardeau oyster, amberjack tartare

(A: 1,2,4,7,12,14)

€ 38

PANZANELLA DI ASTICE / LOBSTER PANZANELLA

Astice, patate, pomodorini gialli e rossi, crostini, cipolla di tropea, limone
Lobster, potatoes, red and yellow cherry tomatoes, croutons, Tropea onion, lime

(A: 1,2,12)

€ 36

TEMPURA DI PESCATO DEL GIORNO / FISH TEMPURA

Filetti di pescato del giorno, maionese al lime
Fillets of catch of the day, lime mayonese

(A: 1,4)

€ 28

TARTARE DI MANZO / BEEF TARTARE

Battuto di filetto Fassona piemontese, capri di Pantelleria,
senape di Dijon, cipolla e tartufo nero estivo
*Piemontese Fassona fillet steak, pantelleria capers, Dijon mustard,
onion and black summer truffle*

(A: 10)

€ 36

PARMIGIANA DI MELANZANE / EGGPLANT PARMIGIANA

Melanzane, pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano e basilico
Eggplants, tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil

(A: 7)

€ 20





Primi piatti / Pasta dishes

LINGUINE CON VONGOLE VERACI / LINQUINE WITH CLAMS

Linguine di Gragnano, vongole veraci, pepe nero e basilico

Linguine from Gragnano, clams, black pepper and basil

(A: 1,12,14)

€ 30

RISOTTO ALLO SCAMPO / RISOTTO AND SCAMPI

Risotto con crema di latte, limone e tartare di scampo

Risotto with milk cream, lemon and scampi tartare

(A: 2,7)

€ 34

SPAGHETTONE A.O.P. LIMONE E CRUDO DI GAMBERO

GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER SPAGHETTI

WITH LEMON AND RAW SHIRMP

Spaghettone di Gragnano, A.O.P., gambero rosso, croccante di pane al limone

Spaghetti from Gragnano, garlic, oil and chilli pepper,

bread crouton lemon flavoured, raw shrimps

(A: 1,2)

€ 30

BOTTONE E CONIGLIO / RAVIOLI WITH ISCHIAN RABBIT SAUCE

Pasta fresca ripiena con ricotta di bufala, coniglio disossato all'Ischitana,
dripping di Parmigiano Reggiano e basilico

Home made pasta stuffed with ricotta cheese, rabbit cooked ischian style,

Parmigiano Reggiano dripping and basil

(A: 1,3,7)

€ 34

CANDELA SPEZZATA ALLA GENOVESE

Cipolla ramata, cipolla di Tropea, manzo e vitello

*Candele pasta with traditional Neapolitan recipe with a long
and slow cooking of copper onion, Tropea onion, beef and veal*

(A: 1,7)

€ 26





Secondi piatti / main courses

RICCIOLA, ASPARAGI e LIMONE AMBERJACK, ASPARAGUS AND LEMON

Ricciola alla griglia, asparagi verdi, zuppetta di ginepro e limone
Grilled amberjack, green asparagus, juniper and lemon chowder

(A: 4)
€ 36

ZUPPETTA DEL PESCATORE / FISHERMAN CHOWDER

Pesce di scoglio in base al pescato, polpo, gambero rosso,
cozze e vongole veraci

Rock fish based on the catch, otopus, red prawns, mussels and clams

(A: 1,2,4,14)
€ 38

SPIGOLA, POMODORO E FRIGGITELLI BRANZINO, TOMATOES AND GREEN PEPPERS

Trancio di spigola di mare, gaspacio di pomodoro, pomodorini confit,
croccante di pane e friggitelli verdi saltati

*Branzino steak, tomato gaspacho, cherry tomatoes confit, bread crouton
and saulted sweet green peppers "friggitelli"*

(A: 1,4)
€ 32

MAIALINO e CAPONATINA SLOW ROASTED PORK BELLY AND CAPONATA

Pancia di maialino CBT, la sua salsa e caponatina di verdure in agrodolce
Pork belly with its jus and sweet and sour vegetable caponata

(A: 1,7,9)
€ 28

FILETTO FASSONA PIEMONTESE

Filetto di Fassona Piemontese alla griglia,
porro caramellato, tartufo nero estivo e aromi ischitani

*Grilled Piemontese Fassona fillet, summer black truffle caramelized leek
and Ischian aromas*

(A: 9)
€ 38





Dessert

BIGNÈ, CIOCCOLATO E ARACHIDI CREAM PUFFS, CHOCOLATE AND PEANUTS

Pasta choux soffiata, salsa al cioccolato, crema chantilly
e crumble salato di arachidi

*Puffed choux pastry, chocolate sauce, chantilly cream
and salted peanut crumble*

(A: 1,3,5,7,8)

€ 14

PERA E RICOTTA / PEAR AND RICOTTA

Frolla alla nocciola, mousse di ricotta, pera caramellata e fiocchi di sale

Hazelnut pastry, ricotta mousse and caramelized pear

(A: 1,3,7,8)

€ 14

DELIZIA AL LIMONE DEL SAN MONTANO SAN MONTANO LEMON DELIGHT

Delizia al limone e zuppetta di frutti rossi

Lemon delight with berries chowder

(A: 1,3,7)

€ 14

DOLCE DEL GIORNO A FANTASIA DEL PASTRY CHEF DESSEERT OF THE DAY

€ 14





Menu Vegetariano / Vegetarian Menu

Antipasti / Startes

PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA

Melanzane, pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano e basilico
Eggplants, tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil

(A: 7)

€ 20

PANZANELLA E BUFALA PANZANELLA AND BUFFALO MOZZARELLA

Pomodorini gialli e rossi, crostini A.O.P., mozzarella di bufala,
olive verdi e basilico
*Red and yellow cherry tomatoes, oil garlic and chilly peppers croutons,
buffalo mozzarella, gree olives and basil*

(A: 1,7)

€ 22

TEMPURA DI VERDURINE VEGETABLES TEMPURA

Tempura di verdure di stagione
Tempura with seasonal vegetables

(A: 1,9)

€ 24





Primi Piatti / First courses

**SPAGHETTO E POMODORO
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE**

Spaghettoni di Gragnano, pomodorini rossi, gialli e neri e basilico
Gragnano spaghetti, red, yellow and black cherry tomatoes, basil

(A: 1)

€ 22

**RISOTTO, BUFALA E LIMONE
RISOTTO WITH BUFFALO MOZZARELLA AND LEMON**

Risotto mantecato con crema di latte di bufala, limone e croccante di pane
Risotto with buffalo milk cream, lemon and bread croutons

(A: 1,7)

€ 24

**RAVIOLO, BURRATA E POMODORO
RAVIOLI WITH BURRATA AND TOMATO SAUCE**

Pasta fresca ripiena con ricotta di bufala, burrata
e confettura di pomodoro

Home made pasta with ricotta cheese, burrata and tomato sauce

(A: 1,3,7)

€ 26





Secondi Piatti / Main courses

UOVO, PATATE E TARTUFO EGG, PATATOES AND TRUFFLE

Uovo cotto 63° per 45', spuma di patate e tartufo nero estivo
Egg cooked 63° for 45', potato foam and black summer truffle

(A: 1,3,7)

€ 30

VERDURE, BUFALA E POMODORO VEGETABLES, BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO

Caponatina di verdure, mozzarella di bufala, gaspacio di modoro,
pomodorini confit e crostini A.O.P.

*Vegetables caponata, buffalo mozzarella, tomato gaspacho, cherry tomatoes confit
and bred croutons with oil, garlic and chilly pepper*

(A: 1,7,9)

€ 28

MOZZARELLA IN CARROZZA FRIED MOZZARELLA

Fior di latte di Agerola, pane raffermo, uovo, pomodoro e origano
*Typical Neapolitan recipe with mozzarella and bread, breaded with egg and flour
and fried, served with tomato saluce and oregano*

(A: 1,3,7)

€ 24





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 ANIDRIDE 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  |

