San Montano
RESORT&SPA ISCHIA
★★★★★

franco's
fine restaurant

Pizza, Bar & Bistrot

Antipasti / Starters

CULATTA AVELLINESE E BUFALA
CULATELLO AVELLINESE, MOZZARELLA DI BUFALA MINI CASEIFICIO COSTANZO, RUCOLA E BASILICO
Culatello Avellinese ham, buffalo mozzarella, arugula and basil
(A: 7)
€ 22

GRAN SOUTÈ AI FRUTTI DI MARE
COZZE, VONGOLE VERACI E ALTRI MOLLUSCHI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PESCATO
Seafood sauté – Mussels, clams and other mollusks based on the availability of the catch
(A: 1,12, 14)
€ 34

INSALATA DI MARE SERVITA TIEPIDA
POLPO, CALAMARO, GAMBERO ROSSO, VONGOLE, COZZE, ZEST DI LIMONE E BASILICO
Seafood salad
(A: 2,4,12,14)
€ 34

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, RICOTTA IN SALVIETTA E LIME
Red shrimp tartare, ricotta and lemon and lime zest
(A: 1,2,7)
€ 36

FIORI DI ZUCCA, BUFALA, POMODORINI E ALICI DI CETARA
FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI CON RICOTTA DI BUFALA, SALSA AI TRE POMODORINI, ALICI DI CETARA "ARMATORE" E LIMONE
Tempura-fried zucchini flowers filled with buffalo ricotta, cherry tomato sauce, Cetara anchovies and lemon
(A: 1,4,7,12)
€ 24

A: ALLERGENI / ALLERGENS

RELAIS & CHATEAUX

Primi / First courses

SPAGHETTONI ALLA "NERANO"
Spaghetti with zucchini (Nerano Style)
(A: 1,7)
€ 24

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI
Linguini with clams
(A: 1,12,14)
€ 30

PENNE ALLO SCARPARIELLO
Penne pasta with tomato sauce, parmesan, basil and chili flakes
(A: 1,7)
€ 24

SPAGHETTONI AI TRE POMODORI
SPAGHETTONI CON POMODORINI GIALLI E ROSSI,
POMODORO SAN MARZANO E BASILICO
Spaghetti with yellow and red cherry tomatoes, San Marzano tomato and basil
(A: 1)
€ 24

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE, CALAMARI E POMODORINI
Linguine with seafood, squid and cherry tomatoes
(A: 1,12,14)
€ 30

RELAIS & CHATEAUX

Secondi / Main courses

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI
Fried calamari and shrimps
(A: 1,2,14)
€ 30

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA
CON VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled fish fillet of the day with grilled vegetables
(A: 4,12)
€ 30

BRACE DEL PESCATORE
FILETTO DI ORATA, CALAMARO E GAMBERO ROSSO ALLA BRACE, INSALATINA MISTA
Fisherman's Grill -Sea bream fillet, grilled squid and red shrimp, mixed salad
(A: 2,4,14)
€ 38

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE
Milanese-style veal cutlet with French fries
(A: 1,3,7)
€ 36

ENTRECÔTE, SCAROLA E PARMIGIANO
Grilled Marchigiana heifer entrecôte with endive/cherry tomato and parmesan
(A: 7)
€ 32

RELAIS & CHATEAUX

Crostacei / Shellfish

GAMBERO ROSSO DI 1° MAZARA DEL VALLO,
SERVITO CRUDO O ALLA GRIGLIA
Mazara red prawn, (served raw or grilled)
€ 10

SCAMPO LOCALE SERVITO CRUDO O ALLA GRIGLIA
Local langoustine, served raw or grilled
€ 16 (AL PEZZO/EACH)

ASTICE BLU SERVITO CON PASTA, ALLA GRIGLIA O ALLA CATALANA
Blue lobster, served with pasta, grilled, or Catalan-style
€ 160 (AL KG)

ARAGOSTA SERVITA CON PASTA, ALLA GRIGLIA O ALLA CATALANA
Lobster served with pasta, grilled or Catalan-style
€ 220 (AL KG)
(SU ORDINAZIONE/MADE-TO-ORDER)

RELAIS &
CHATEAUX

Insalate / Salads

CAESAR SALAD
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, INSALATA ICEBERG, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA ALLO YOGURT
Grilled chicken breast, iceberg salad, flakes of Parmesan, croutons, yogurt sauce
(A: 1,3,7)
€ 24

INSALATA NIZZARDA / NICOISE SALAD
POMODORINI DATTERINI GIALLI E ROSSI, FAGIOLINI, TONNO EVO, PATATE, ALICI DI CETARA "ARMATORE", OLIVE VERDI, UOVA BIO SODE
Red and yellow datterino tomatoes, streamed green beans, tuna, boiled potatoes, anchovies fillet, green olives, boiled egg
(A: 3,4,7)
€ 22

INSALATA GRECA/ GREEK SALAD
POMODORINI DATTERINI GIALLI E ROSSI, POMODORO SORRENTO, FETA, CETRIOLO, CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE NERE, PEPERONCINO VERDE
Red & yellow cherry tomatoes, Sorrento tomato, feta cheese, Tropea onions, cucumber, black olives, green pepper
(A: 7)
€ 20

SALMONE, AVOCADO E BUFALA
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO,AVOCADO, BUFALA, RUCOLA CROSTINI, SEMI DI GIRASOLE E LINO
Smoked salmon carpaccio, avocado, buffalo mozzarella, arugula, croutons, sunflower and flax seeds
(A: 4,12)
€ 28

RELAIS & CHATEAUX

INSALATA CAPRESE / CAPRESE SALAD
POMODORI DI SORRENTO, MOZZARELLA BUFALA, BASILICO E ORIGANO
Sorrento tomatoes, buffalo mozzarella, basil and oregano
(A: 7)
€ 20

VEGAN SALAD
TOFU ALLA GRIGLIA, SPINACINO, ICEBERG, AVOCADO, NOCI, ARANCIA
Grilled tofu, spinach, iceberg lettuce, avocado, walnuts, orange
(A: 9)
€ 18

Desserts

SEMIFREDDO CON LIMONI DI MONTEVICO
Fresh lemon semifreddo
(A: 1,3,7)
€ 14

CROSTATINA CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fresh Fruit Tart
(A: 1,3,7)
€ 14

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fresh seasonal fruit platter
€ 14

IL GELATO ARTIGIANALE/ OUR ARTISAN ICE CREAM
(LIMONE, VANIGLIA,CIOCCOLATO, NOCCIOLA, PISTACCHIO, FRAGOLA)
(Lemon, vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry)
(A: 3,7)
€ 14

RELAIS & CHATEAUX

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA (A: 1.7) € 18
Pom. San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, parmigiano, basilico e olio evo
San Marzano tomato sauce, Agerola fiordilatte, parmesan, basil and extravirgin oil

SCARPARIELLO (A: 1,7) € 22
Pom. San Marzano Dop, Burrata affumicata, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, basilico
San Marzano tomato sauce, smoked burrata, parmesan, confit cherry tomatoes, basil

BUFALINA (A: 1,7) € 22
Mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini, basilico e olio evo
Mozzarella cheese, datterino tomatoes, basil and extravirgin oil

NAPOLETANA (A: 1) € 16
Pom. S. Marzano Dop, origano, aglio e olio evo
San Marzano tomato sauce, oregano, garlic and extravirgin oil

LEMONTANO (A: 1,7,8) € 20
Focaccia con mortadella, stracciata bufala campana, pistacchi di Bronte, succo e zest di limone
Focaccia Pizza with mortadella, buffalo mozzarella stracciata, Bronte pistachios, lemon juice and zest

TERRA MIA (A: 1,4,7) € 22
Fior di latte di Agerola, alici di Cetara, scarola, burrata, basilico e olio evo
Agerola fiordilatte, Cetara anchovies, escarole salad, burrata, basil, extravirgin oil

VERDE MONTANO (A: 1.7) € 24
Fior di latte di Agerola, pomodorini datterini, prosciutto crudo di Parma, rucola e parmigiano
Agerola fiordilatte, datterino tomatoes, Parma ham, arugula, parmesan

LA PIZZA DEI PIZZAIOLI (A: 1,7) € 18
Pomodoro San Marzano, provola di Agerola, parmigiano, pepe, basilico e olio evo
San Marzano tomato sauce, Agerola smoked buffalo mozzarella, parmesan, pepper, basil, extravirgin oil

LA NERANO (A: 1,7) € 24
Provola di Agerola, Dripping di zucchine e basilico, zucchine chips, provolone del monaco e menta
Agerola smoked mozzarella cheese, zucchini chips, provolone cheese and mint

IL MAIALINO E LA BUFALA (A: 1,7,12) € 26
Fior di latte di Agerola, blu di bufala, salame di nero casertano, pomodo. gialli semi dry, limone e basilico
Agerola fiordilatte, buffalo blue cheese, pork salami, yellow semi-dry tomatoes, lemon zest and basil

HAMBURGER
Scottona Marchigiana
SCOTTONA BUN (A: 1,3,7) € 30
Bun "homemade" con hamburger di Scottona Marchigiana, provola, bacon croccante, rucola, pomodoro, maionese e patatine fritte
Homemade bun with Scottona Marchigiana beef burger, provola cheese, crispy bacon, arugula, tomato, mayonnaise and French fries

RELAIS & CHATEAUX

Bollicine Italiane
Italian bubbles

VILLA CAMPAGNANO - Spumante Extra Dry s.a.
(biancolella) Cantine A. Mazzella
€ 70

TRENTAPIOLI SPUMANTE
Asprinio d' Aversa doc s.a.
(asprinio) Salvatore Martusciello
€ 70

DUBL + Spumante Metodo Classico s.a.
(greco) Feudi di San Gregorio
€ 80

PRÍOR - Valdobbiadene Pros. Sup. Brut docg s.a.
(glera) Bortolomiol
€ 70

GRAN CUVÉE SATÈN - Franciacorta docg 2018
(chardonnay) Bellavista
€ 120

DOSAGE ZÉRO - Franciacorta Millesimato 2019
(chard.-pinot nero-pinot bianco) Cá del Bosco
€ 130

Champagne

KRUG GRANDE CUVÉE s.a.
Reims (pinot nero-chardonnay-pinot meunier)
€ 500

CRISTAL BRUT
Reims (Pinot noir- Chardonnay)
€ 580

RUINART BLANC DE BLANC s.a.
Côte de Blancs, Reims (chardonnay)
€ 190

BRUNO PAILLARD BRUT PREMIERE CUVÈE s.a.
Reims (pinot noir-chardonnay-pinot meunier)
€ 150

VEUVE CLICQUOT CUVEE BRUT s.a.
Reims (pinot noir-chardonnay-pinot meunier)
€ 130

TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE BRUT
Reims (pinot noir-chardonnay-pinot meunier)
€ 120

RELAIS &
CHATEAUX

Vini Bianchi / Ischia

FRASSITELLI - Ischia Biancolella doc
(biancolella) Casa D'Ambra
€ 80

KALIMERA -Ischia doc
(biancolella) Cenatiempo
€ 90

CRATECA BIANCO - Epomeo igt
(Biancolella-fiano-altre) Cantine di Crateca
€ 90

BIANCOLELLA - Ischia doc
(biancolella) Cantine di Crateca
€ 90

VIGNA DEL LUME - Ischia doc
(biancolella) Cantine A.Mazzella
€ 90

VILLA CAMPAGNANO - Epomeo igt
(biancolella-forastera) Cantine A.Mazzella
€ 90

FORASTERA - Ischia Forastera doc
(Forastera) Casa d'Ambra
€ 80

Vini Bianchi / Campania

DONNALAURA - Falanghina Taburno doc
(falanghina) Masseria Frattasi
€ 90

VIA DEL CAMPO - Irpinia Falanghina doc
(falanghina) Quintodecimo
€ 120

FIANO DI AVELLINO docg
(fiano) Guido Marsella
€ 90

EXULTET - Fiano di Avellino docg
(fiano) Quintodecimo
€ 120

CAMPANARO - Irpinia Bianco doc
(fiano) Feudi San Gregorio
€ 90

GIALLO D'ARLES - Greco di Tufo docg
(greco) Quintodecimo
€ 120

CUTIZZI - Greco di tufo docg
(greco) Feudi di san Gregorio
€ 80

VIGNA CICOGNA - Greco di Tufo doc
(greco) Benito Ferrara
€ 90

FURORE BIANCO - Costa d'Amalfi doc
(falanghina-biancolella) Marisa Cuomo
€ 110

FIORDUVA - Costa d'Amalfi doc
(fenile-ginestra-ripoli) Marisa Cuomo
€ 140

RELAIS & CHATEAUX

Bianchi / Italia

BLANGE' - Langhe doc
(arneis), Ceretto
€ 80

CHARDONNAY ST. VALENTIN
Alto Adige doc
(chardonnay) San Michele Appiano
€ 90

GEWÜRZTRAMINER- Alto Adige doc
(traminer aromatico) Franz Haas
€ 80

VORBERG PINOT BIANCO
A.A.Terlano doc
(pinot bianco) Cantine Terlano
€ 90

RIBOLLA GIALLA - Collio doc
(ribolla gialla) Grillo Jole
€ 80

DESSIMIS PINOT GRIGIO- Friuli Isonzo doc
(Pinot grigio) Vie di Romans
€ 90

VINTAGE TUNINA - Venezia Giulia igt
(sauvignon, chardonnay, ribolla, altre)
Jermann
€ 120

CERVARO DELLA SALA - Umbria igt
(chardonnay, grechetto)
Cartello della Sala Antinori
€ 120

GIOCHEREMO CON I FIORI – Pecorino Abruzzo
doc (pecorino) Torre dei Beati
€ 80

HERMES DIACTOROS II - Lazio igt
(Viognier,belline, incrocio Manzoni)
Omina Romana
€ 80

CHARDONNAY- Sicilia igt
(chardonnay) Planeta
€ 90

Vini Rossi / Ischia

PER' E' PALUMMO Ischia doc
(piedirosso) Cenatiempo
€ 90

CRATECA ROSSO - Epomeo igt
(aglianico-piedirosso-guarnaccia)
Cantine di Crateca
€ 90

PIGNANERA - Epomeo igt
(aglianico-montepulciano) Tommasone
€ 100

LA VIGNA DEI MILLE ANNI - Ischia doc
(piedirosso, cabernet sauvignon, aglianico)
Casa D'Ambra
€ 100

Vini Rossi / Campania

CAMPI TAURASINI - Irpinia doc
(aglianico) Cantina Di Prisco
€ 90

VIGNA MACCHIA DEI GOTI - Taurasi docg
(aglianico) Antonio Caggiano
€ 90

PIANO DI MONTEVERGINE - Taurasi docg
(aglianico) Feudi di San Gregorio
€ 100

SANTO STEFANO - Irpinia doc
(aglianico) Tenuta Cavalier Pepe
€ 65

OTTOUVE
Gragnano Penisola Sorrentino doc
(aglianico-piedirosso-altre) S. Martusciello
€ 90

Vini Rossi/ Italia

PINOT NERO - Alto Adige doc
(pinot nero) Franz Hass
€ 90

VERTIGO - Venezia Giulia igt
(merlot-cabernet sauvignon) Livio Felluga
€ 90

LUCE BRUNELLO DI MONTALCINO
(sangiovese) Tenuta Luce Frescobaldi
€ 180

SANTAGOSTINO BAGLIO SORÍA - Sicilia igt
(nero d'avola-sarah) Firriato
€ 90

Vini Rosati

CRATECA ROSATO - Epomeo rosato igt
(aglianico) Cantine di Crateca
€ 85

COSTA D'AMALFI ROSATO doc
(piedirosso-aglianico) Marisa Cuomo
€ 90

PINOT NERO ROSÉ – Alto Adige doc
(Pinot nero) Franz Haas
€ 80

FIVE ROSES - Salento rosato igt
(negroamaro-malvasia nera)
Leone De Castris
€ 80

RELAIS & CHATEAUX

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,
VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU. LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

DEAR GUEST,
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011.
THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU. WE KINDLY INVITE YOU TO PRESENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.

RELAIS & CHATEAUX