



# MENÙ

## speciale Sant'Anna - Menù del Mare

### OSTRICA DI BENVENUTO

#### ANTIPASTI

Gambero rosso al frutto della passione piccante.

Tartare di tonno ai frutti rossi e profumo di agrumi d'Ischia.

Pescato locale in due marinature: al sale bilanciato con erbe di Nitrodi e ai tre aceti con cipolla in agrodolce.

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di pecora e basilico.

#### PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate, fatti in casa, con astice, basilico e pomodorini.

#### SECONDO PIATTO

Trancetto di pesce bianco gratinato, con crema di pomodorini, crumble di pane e fumetto di pesce.

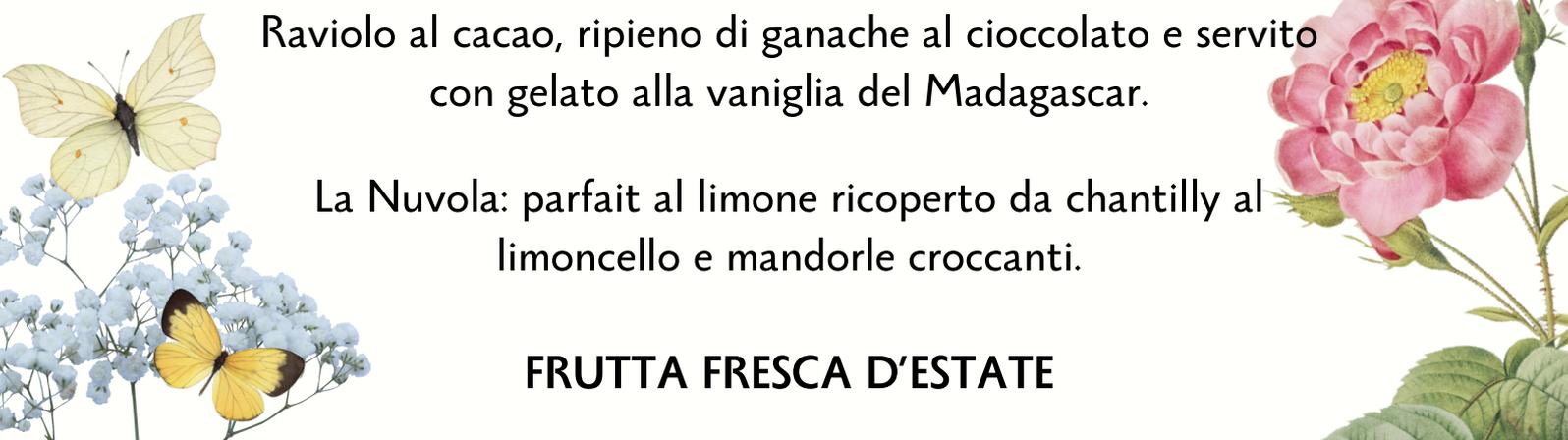
Servito con sformatino di patate.

#### DESSERT A SCELTA

Raviolo al cacao, ripieno di ganache al cioccolato e servito con gelato alla vaniglia del Madagascar.

La Nuvola: parfait al limone ricoperto da chantilly al limoncello e mandorle croccanti.

#### FRUTTA FRESCA D'ESTATE



The page is decorated with various botanical and insect illustrations. In the top left, there are green leaves and a large pink peony. In the top center, a yellow butterfly with black markings is perched on the letter 'U' of the word 'MENU'. To the right of the butterfly are blue cornflowers. In the bottom left, there are blue baby's breath flowers and another yellow butterfly. In the bottom right, there are more pink peonies and a blue butterfly. The text is centered and uses a mix of bold and regular fonts.

# MENU

## speciale Sant'Anna - Vegetariano

### CRUDITES E PINZIMONIO

#### ANTIPASTI

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di pecora e basilico.

Polpetta di melanzana con tocchetti di provola e pomodoro, servita con gocce di bufala e basilico.

Tartare di Carote in marinatura dello Chef, con cipolline in agrodolce, capperi e salsa all'aglio.

Involentino di scarola all'Ischitana ripieno di una sultanina, pinoli, capperi e olive, servito con hummus ai pomodorini secchi.

#### PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate con salicornia, crema di pomodorini gialli e fiori di zucca. Serviti con pane croccante e gocce di mandorle.

#### SECONDO PIATTO

Wellington vegana con cuore di carciofo all'Ischitana, ricoperto da trifolatura di funghi champignon e porcini, avvolto in pasta sfoglia e cotto al forno. Servita con riduzione di Porto e pere.

#### DESSERT A SCELTA

Raviolo al cacao, ripieno di ganache al cioccolato e servito con gelato alla vaniglia del Madagascar.

La Nuvola: parfail al limone ricoperto da chantilly al limoncello e mandorle croccanti.

#### FRUTTA FRESCA D'ESTATE