

29 settembre Coniglio Day

È molto più del piatto tipico dell'isola, segnale inconfondibile della festa, il coniglio all'ischitana. È la sintesi di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce come parte della comunità, pur nelle variazioni sul tema che connotano la provenienza dalle diverse località dell'isola e l'appartenenza familiare. Perché varie sono le deviazioni dalla ricetta base, arricchita dal profumo e dal gusto che solo le erbe figlie del terreno vulcanico ischitano possono garantire. Sia quelle di cui sono nutriti i conigli sia quelle che ne insaporiscono

la carne durante la cottura. Introdotti sull'isola in epoca greca

con la viticoltura, i conigli sono stati per secoli la principale fonte di carne per la popolazione. E non c'era festa che non culminasse nella condivisione del piatto più pregiato. Fino a diventare un rito domenicale irrinunciabile, sopravvissuto alla crisi dell'economia contadina, recuperato e rilanciato nell'era del turismo e ora elemento qualificante della rivalutazione della cultura agricola ischitana. Perciò il piccolo lagomorfo è co-protagonista di "Andar per Cantine" nel giorno del Coniglio Day, una grande festa collettiva tutta da gustare...

 *More than just a typical dish of the island, a distinctive sign of celebration, it's the rabbit 'all'ischitana.' It's the synthesis of an age-old history, of family and collective customs, and the peasant identity of the Green Island. A heritage in which the community recognizes itself, even with the variations that mark the origin from different parts of the island and family affiliations. Because there are various deviations from the basic recipe, enriched by the aroma and taste that only the herbs born from the Ischian volcanic soil can provide. Both those with which rabbits are fed and those that flavor the meat during cooking. Introduced on the island in the Greek era with viticulture, rabbits were the primary source of meat for the population for centuries. And no festivity was complete without sharing this precious dish. It has remained an essential Sunday ritual, even after other meats entered the daily diet of the islanders. A ritual that survived the agricultural crisis, was revived during the era of tourism, and has now become a defining element in the reevaluation of Ischian agricultural culture. That's why the small lagomorph is a co-star of 'Andar per Cantine' on Coniglio Day, a grand collective celebration to be savored...*

MENU

Una selezione di ristoranti che il 29 SETTEMBRE, in occasione del CONIGLIO DAY, proporranno alcuni menù a base di coniglio tipici della cucina ischitana con abbinamento dei vini dell'Isola Verde.





CANTINA 'U SCILATURU

Via Angelo Migliaccio, Barano Tel. 3426226910

Questo menù è proposto solo
per il coniglio day
(This menu is offered only for
rabbit day)

MENU

Pizza con provola, patate al forno e coniglio

Pizza with provolone cheese, baked potatoes and rabbit

Mini burger di coniglio e polpettine di coniglio alla genovese salsiccia di coniglio e Caprese di coniglio

Mini rabbit burger and rabbit meatballs Genovese style rabbit sausage and Rabbit Caprese

Ravioli ripieni al sugo di coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora e alla brace con patatine fritte

Hunting and barbecued rabbit with fries

Dolce sorpresa

Dessert Surprise

1 bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

1 bottle of wine included for every 4 persons

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE OASIS

Via Provinciale Panza Forio Tel. 081909254

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

bruschette del contadino, parmigiana di melanzane, fiore di zucca
farcito di ricotta di bufala

Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana

bucatini al sugo di coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

coniglio all'ischitana con contorno di patatine fritte e

insalata capricciosa

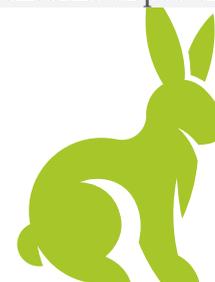
Rabbit "all'ischitana"

Dolce della casa

Cake of the day

Acqua e vino locale incluso

Local Wine included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 18, Forio, Tel. +39 081 986392

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE LA FORASTERA

Via Scannella, 44, Forio, Tel. +39 081 907281

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Polpetta di coniglio al sugo di coniglio su fonduta di parmigiano

Rabbit meatball with rabbit sauce on parmesan fondue

Tagliatelle al ragù di coniglio

Tagliatelle with rabbit ragout

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

French fries

Acqua e vino esclusi

Wine and beverage not included

PREZZO

€ 40,00



MENU

Bruschetta di benvenuto - Antipasto Forastera

Bruschetta - Forastera Appetizer

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit Cacciatore

Patate fritte e insalata

French fries and salad

Torta della casa

Cake of the day

Acqua e vino 0,5L

Wine and water included

PREZZO

€ 40,00



FLORIO LA WINERIA

Piazza Maltese 1, Via San Francesco, 2, +39 346 756 1546

TUTTE LE SERE DALLE
ORE 18:00
(Every evening from 18:00)



RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Via Marina, 8, Forio, Tel. +39 081987571

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Aperitivo al coniglio

Rabbit aperitif

Bruschette al coniglio

Rabbit bruschetta

Abbinamento Ischia Bianco Superiore Florio e Ischia Rosso Superiore Florio

Pairing Ischia Bianco Superiore Florio and Ischia Rosso Superiore Florio



PREZZO

€ 12,00

MENU

Entrè di fiori di zucca e parmigiana di melanzane

Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

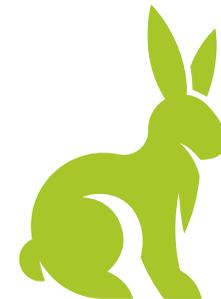
French fries

Dolce della casa

Cake of the day

Vino locale incluso

Local Wine included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE DA GISELLA

Via Sorgeto, 132, Forio, Tel. +39 081 909390 - 3474440571

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 401, Forio, Tel. +39 3383497221

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto della casa con bruschette, fiori di zucca ripieni e salumi

Homemade appetizers with bruschetta, stuffed zucchini blossoms and cold cuts

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora (ischitana)

Rabbit "alla cacciatora" (ischitana)

Patate casarecce fritte

Fried homemade potatoes

Dolce del giorno

Dessert of the day

Vino locale e acqua inclusi

Water and house wine included



PREZZO

€ 35,00

MENU

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

Pappardelle dei pastai di Gragnano al sugo di coniglio

Pappardelle pasta from Gragnano with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana e patate fritte

Rabbit "all'ischitana" and french Fries

Torta del giorno

Cake of the day

Vini: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso

Wine: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso

Acqua: Ferrarelle - Natia

Water: Ferrarelle - Natia

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

Via Serbatoio, 34, Ischia, Tel. +39 081 901546 - 3939423560

*MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE*
(menu available by reservation)

Antipasto del contadino di campagnano

(affettati, verdure, formaggi, bruschetta con pomodori del piennolo)

Campagnano's appetizer

(cold cuts, vegetables, cheese, bruschetta with piennolo tomatoes)

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'isclitana

Rabbit "all'isclitana"

Patate fritte e insalata mista

French fries and mixed salad

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino delle cantine di campagnano

Water and wine from Campagnano wineries included

PREZZO

€ 40,00



BAR MARIA INTERNAZIONALE

Corso Francesco Regine, 41, Forio, Tel. +39 329 741 8336

*MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE*
(menu available by reservation)

Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e lime

Fried zucchini blossom stuffed with buffalo ricotta and lime

Crocchè di patate e impanatura al pistacchio di Bronte

Potato crocchè made with a Bronte pistachio breading

Pennette rigate al sugo di coniglio

Pennette rigate with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit "alla cacciatora"

Patatine paesane fritte

French fries made with local potatoes

Dessert del giorno

Dessert of the day

Vino e bevande esclusi

Wine and beverages not included

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA BECCACCIA

Via Cava Scialicco, 15, Forio, +39 081 994510

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto misto all'italiana

Italian mixed appetizer

Bucatini al sugo di coniglio all'ischitana

Bucatini with rabbit sauce

Il nostro coniglio semibrado all'ischitana

Our semi-wild ischian rabbit

Patate fritte

French fries

Dessert

Dessert

Vino locale - acqua minerale - caffè/amaro

Local wine - mineral water - coffee/amaro

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE DA MIMI'

Via Madonna Delle Grazie Panza, +39 081 1904 5491

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto della casa

House appetizer

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatino with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana e patatine fritte

Rabbit all'ischitana and french fries

Dolce della casa

House dessert

1/4 Vino e acqua inclusi

1/4 Wine and water included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE SOLE NASCENTE

Via Ciglio, 99, 80070 Serrara Fontana NA, +39 3391867084

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE DA CICCIO

80075 Forio d'Ischia NA, +39 0813332009

MENU MINIMO PER DUE
PERSONE
(Minimum Menu For Two)

MENU

Antipasto casareccio "SoleNascente"

Homemade appetizer "SoleNascente"

Duetto di pasta fresca fatta in casa al coniglio

*In alternativa bucatini al coniglio

Homemade fresh pasta duet with rabbit

*Alternatively bucatini with rabbit

Coniglio all'ischitana con patate fritte caserecce o insalata mista

Rabbit all'ischitana with homemade fried potatoes or mixed salad

Il dolce di Simona

Simona's dessert

Acqua e un calice di Vino Locale della casa inclusi

Water and a glass of local house wine included

PREZZO

€ 35,00

MENU

Involentino di coniglio ripieno, fiore di zucca farcito e fritto,
nido di scarola all'isolana

Rabbit roll stuffed, pumpkin flower stuffed and fried, escarole all'isolana nest

Gnocchetto di patate con straccetti di coniglio e ortica

Potato gnocchetto with rabbit and nettle ragout

Coniglio all'ischitana con tipica ricetta foriana e insalata cafona
tipica

Rabbit all'ischitana with typical forian recipe and typical cafona salad

Tiramisù e 1 limoncello della casa

Tiramisus and 1 house limoncello

PREZZO

€ 40,00





RISTORANTE L'ARCA

Via Ciglio, 144, Serrara Fontana, +39 08118546330

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Bruschetta fichi e crudo

Bruschetta with Figs and Parma ham

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatino With Rabbit Sauce

Coniglio locale all'ischitana

Local Rabbit all'Ischitana

Patate fritte paesane

Fried Potatoes Km 0

Affogato al caffè

Coffee Affogato

1/4 Vino e acqua inclusi

1/4 Wine And Water Included



PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE SARACE'

Via Cesare Calise, 8, Forio, +39 0813206213

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Entrè: sfera di coniglio aromatizzato

Entrè: sphere of flavored rabbit

Straccetti di coniglio in tempura

Rabbit strips in tempura

Bocconcini di coniglio con friarielli e bacon su pane saporito

Rabbit bites with friarielli and bacon on savory bread

Sfogliatina riccia ripiena di porcini, coniglio e provola

Curly puff pastry stuffed with porcini mushrooms, rabbit and provolone cheese

Montanara con mousse di ricotta e coniglio

Montanara with ricotta and rabbit mousse

‘A tiella cò coniglio: riso carnaroli al ragù di coniglio, gel di pomodoro e basilico

‘A tiella cò coniglio: carnaroli rice with rabbit ragout, tomato and basil gel

Coniglio bardato speck e provola affumicata con tortino di patate agli aromi isolani

Rabbit barded speck and smoked provolone with potato pie with island herbs

Una bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone

One bottle of wine included for every four people

PREZZO

€ 40,00



RESTAURANT LA NASSA & BEACH CLUB

Via Nuova Cartaromana, Isola d'Ischia

Al Restaurant La Nassa & Beach Club presso l'Hotel Delfini Terme, rendiamo omaggio all'abbondanza del mare con il nostro squisito Crudo di Mare. Preparato con una selezione dei più freschi frutti di mare raccolti quotidianamente dalle acque cristalline di Ischia, questo piatto è un trionfo di sapori marini e di qualità indiscussa. Godetevi questo viaggio culinario in riva al mare, dove la vista panoramica della baia di Cartaromana fa da cornice a questa prelibatezza preparata sapientemente dallo chef Nando Porcaro affiancato dalla sua squadra.

Prenotate ora il vostro posto - Tel: +39 081981341

 *At the Restaurant La Nassa & Beach Club within the Delfini Terme Hotel, we pay homage to the sea's abundance with our exquisite Seafood Crudo. Prepared with a selection of the freshest seafood gathered daily from the crystal-clear waters of Ischia, this dish is a triumph of maritime flavors and undisputed quality. Enjoy this culinary journey by the seaside, where the panoramic view of the Cartaromana bay frames this delicacy skillfully crafted by Chef Nando Porcaro and his team. Book your place now by calling +39081981341*



DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Piazza IV Novembre, 17/18, Serrara Fontana NA

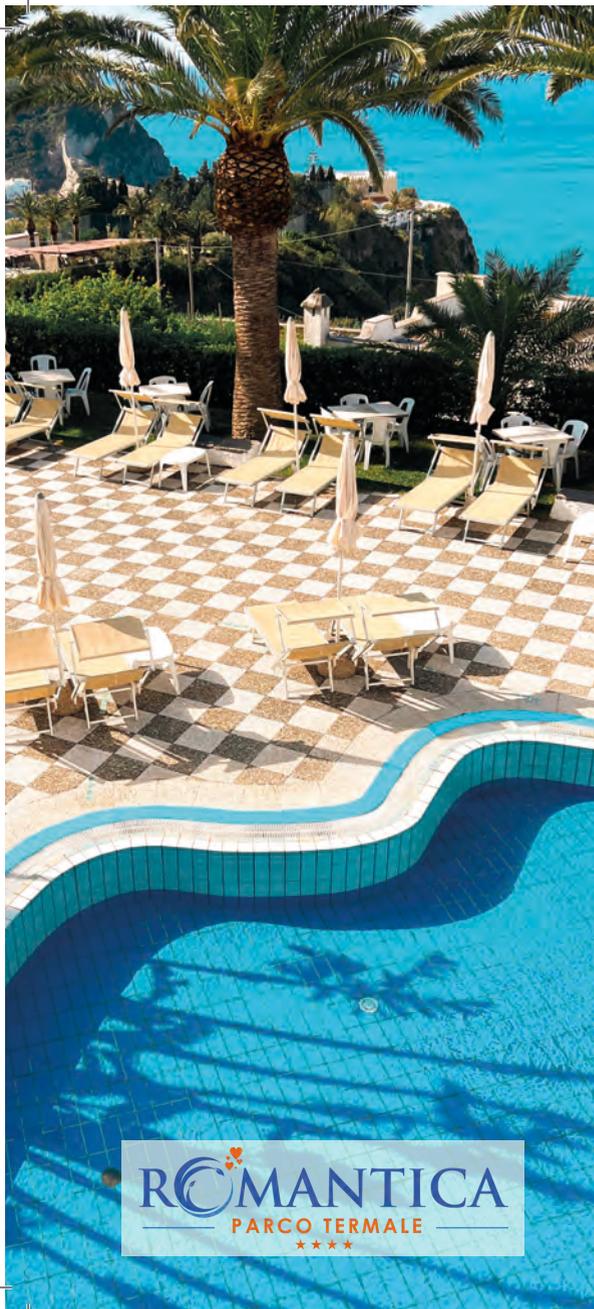
Per tutta la durata della manifestazione dalle ore 17.00 degustazione dell' Amaro della Piperna e liquori Ischitani.

“L'antica ricetta originale, nata da una brillante intuizione di Giuseppe Di Massa alle pendici del Monte Epomeo, rende il nostro amaro un tratto distintivo del territorio, dal gusto unico e inimitabile.”

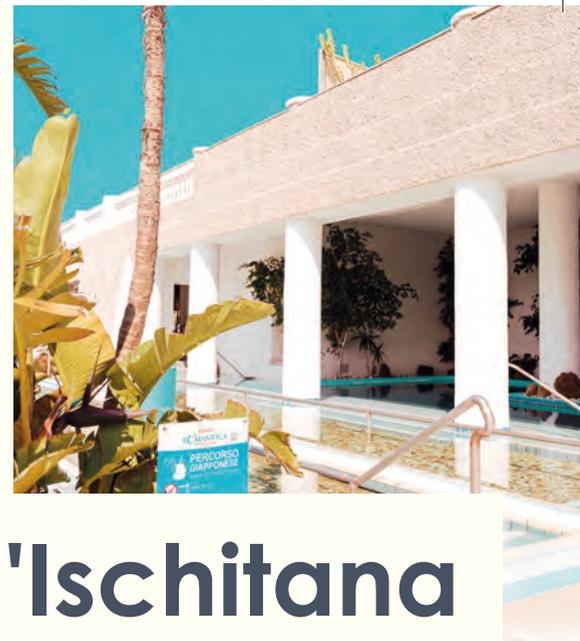
Per maggiori info www.scapriccio.it - Tel: +39 081999819

 *Throughout the event, starting from 5:00 PM, there will be a tasting of Amaro della Piperna and Ischian liqueurs. “The ancient original recipe, born from a brilliant idea by Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our bitter liqueur a distinctive feature of the region, with a unique and incomparable flavor.*

For more information: www.scapriccio.it +39081999819



ROMANTICA
PARCO TERMALE
★★★★



Benessere all'Ischitana

INGRESSO AL PARCO TERMALE + PRANZO €50 A PERSONA

• **TUTTI I GIORNI DAL 24 AL 29 SETTEMBRE** •

INFO E PRENOTAZIONI 📞 📱 081999216 📷 @PARCOTERMALEROMANTICA

