



È molto più del piatto tipico dell'isola, segnale inconfondibile della festa, il coniglio all'ischitana. È la sintesi, edibile, di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce 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, che comunque, per esprimersi al meglio, ha bisogno del profumo e del 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. Anche nei periodi più bui, allevati o selvatici, erano un cibo essenziale, tanto che ogni tentativo di tassazione suscitò durissime proteste da parte ischitana. E non c'era festa che non culminasse nella condivisione del piatto più pregiato.

Dalle feste patronali ai matrimoni, dai pranzi delle vendemmie a quelli conclusivi delle vattute e l'asteche per la realizzazione dei tetti in lapillo delle case. Fino a diventare un rito domenicale irrinunciabile, anche dopo l'ingresso delle altre carni nella dieta quotidiana degli isolani. Rito sopravvissuto alla crisi dell'economia agricola, 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...

 *Coniglio all'ischitana (Ischian seasoned rabbit), unmistakable sign of the party, is much more than just the traditional dish of the island. It is the edible synthesis of a thousand-year history, of family and collective uses, of the peasant identity of the Green Island. A heritage in which we recognize ourselves as part of the community, despite the variations on the theme that characterize the origin from the different locations on the island and family belonging. Because there are various deviations from the standard recipe, which in any case, to express at best, needs the scent and taste that only the herbs born on the volcanic soil of Ischia can guarantee. Both those that rabbits are fed and those that flavor the meat during cooking. Introduced to the island in Greek times with viticulture, rabbits have been the main source of meat for the population for centuries. Even in the darkest periods, bred or wild, they were an essential food, so much so that any attempt at taxation aroused harsh protests from the locals. And there was no party that didn't culminate in sharing the most prized dish. From patronal feasts to weddings, from the lunches of the harvests to the concluding ones of the vattute and the asteche for the construction of lapillus roofs. Until it becomes a Sunday ritual, even after the addition of other meats in the daily diet of the islanders. A ritual that survived the crisis of the agricultural economy, recovered and relaunched in the era of tourism and now a qualifying element in the re-evaluation of the local agricultural culture. Therefore, the little lagomorph is the co-star of "Andar per Cantine" on Rabbit Day, a great collective party to be enjoyed ...*

# MENU

Una selezione di ristoranti che il 22 SETTEMBRE, in occasione del CONIGLIO DAY, proporranno alcuni menù a base di coniglio tipici della cucina ischitana con abbinamento dei vini dell'Isola Verde.



## TENUTA C'EST LA VIE

51/BIS Via Pietra Brox, Forio, Tel. 3383944341 - 3498875211

PREZZO A PERSONA

€ 65,00

## MENU

Crocchetta di stracotto di coniglio, insalatina di rucola, limone e mosto cotto abbinato al "Complicità" Biancolella Tenuta C'Est La Vie

*Rabbit stew croquette, rocket salad, lemon and cooked must paired with Tenuta C'Est La Vie "Complicità" Biancolella*

Gnocchi al ragù di coniglio, fonduta di provola e coulis di basilico abbinato al "Oro D'Oro" Biancolella e Forastera Tenuta C'Est La Vie

*Gnocchi with rabbit ragù, provola cheese fondue and basil coulis paired with Tenuta C'Est La Vie "Oro d'Oro" Biancolella and Forastera*

Rollatina di coniglio arrosto su spumoso di fagioli bianchi e salsa verde abbinato al "Eroico" Tenuta C'Est La Vie

*Roast rabbit roulade on white bean foam and green sauce paired with Tenuta C'Est La Vie "Eroico"*

Pane, uva e zucchero, la merenda dei contadini di una volta in chiave moderna abbinato alpassito "donna Lucia" Tenuta C'Est La Vie

*Bread, grapes and sugar: the snack of the farmers of the past in a modern key paired with Tenuta C'Est La Vie "Donna Lucia" passito*



## RISTORANTE ARTISTICO BELLAVISTA

Via Montecorvo, 75, Forio, Tel. 081 997221 - 3397465242

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### MENU

Patè di coniglio su crostino di polenta

*Rabbit patè on polenta's crouton*

Ravioli ripieni in salsa genovese di coniglio

*Ravioli stuffed with genoese rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora

*Rabbit "alla Cacciatora"*

Patate al rosmarino

*Rosemary potatoes*

Dolce della casa

*Cake of the day*

Acqua e vino 0,5L

*Water and wine ( half a litre per person) included*



PREZZO

€ 40,00



## RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 18, Forio, Tel. 081 986392

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*

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

*Ravioli stuffed with rabbit sauce*

Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

Patate fritte

*French fries*

Acqua e vino esclusi

*Wine and beverage not included*



PREZZO

€ 35,00



## RISTORANTE LA FORASTERA

Via Scannella, 44, Forio, Tel. 081 907281

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### 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

€ 30,00



## RISTORANTE BRACCONIERE

Via Falanga, 42, Serrara Fontana, 081 999436

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### MENU

Benvenuto dello chef

*Chef's appetizer*

Bucatini al Coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

Coniglio (3 pezzi)

*Rabbit (3 pieces)*

Contorno (patatine fresche fritte)

*Side dish (Homemade french fries)*

Bevande escluse

*Drinks not include*



PREZZO

€ 37,00



## RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

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

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



## AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Via S. Giuliano, 80075 Forio, Tel. 377 084 3681

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



## RISTORANTE LA ROMANTICA

Via Marina, 46, Forio, Tel. 081 997345

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



## RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Via Marina, 8, Forio, Tel. 081986392

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'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

### Patate fritte e isalata 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**

## MENU

### Antipasto con crochè di patate dell'orto, bruschetta con pomodoro, salumi, caciotta, olive e verdure

*Potato crochè (made with potatoes from our garden), bruschetta with "Piennolo" tomatoes, salami, ham, capocollo, caciotta, olives and vegetables from our garden*

### Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

### Coniglio con contorno di patatine fritte o verdure

*Rabbit with french fries or vegetables*

### Dolce della casa a scelta

*1 dessert of your choice among our daily proposals*

### Acqua e vino ischitano inclusi

*Water and ischitan wine of our production*

**PREZZO**

**€ 40,00**

## MENU

### Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

### Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

### Contorni misti della tradizione isolana

*Various typical side dishes from Ischia*

### Dolce della casa

*Dessert of the day*

### Acqua inclusa

*Water included*



**PREZZO**

**€ 40,00**

## 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. 081 909390 - 3474440571

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**



## CANTINA RAUSTELLA

Via Lorenzo Fiore, 49 d, Serrara Fontana, 331 784 8052

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto Raustella

*Raustella Appetizer*

Ziti tagliati al sugo di coniglio

*Ziti tagliati with rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora

*Rabbit "alla Cacciatora"*

Patate nostrane al forno

*Homemade roast potatoes*

Dolce della casa

*Dessert of the day*

Acqua e vino della casa inclusi

*Water and wine included*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## CANTINA PASSARIELLO

Via Tironi 29, Forio, Tel. 335 6341297

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto Passariello con prodotti tipici della tradizione foriana

*Passariello's appetizers made with local Forio products*

Pennette al sugo di coniglio

*Pennette with rabbit sauce*

Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

Insalata cafona

*"Cafona" Salad*

Zeppole della casa

*Homemade Zeppole*

Vino locale e acqua inclusi

*Local Wine and beverage included*



**PREZZO**

**€ 30,00**



## TERRAZZA DI ZÌ CARMELA

Via Monsignor Filippo Schioppa, 27, Forio, Tel. 333 980 8909

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Bruschetta con pomodorini del piennolo, aglio e basilico

*Bruschetta with "Piennolo" tomatoes, garlic and basil*

Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

Coniglio nostrano all'ischitana

*Local rabbit "all'ischitana"*

Patate fritte e insalata

*French fries and salad*

Dolce del giorno

*Dessert of the day*

Acqua inclusa

*Water included*

**PREZZO**

**€ 35,00**



## FLORIO LA WINERIA

Piazza Maltese 1, Via San Francesco, 2, Forio, 346 756 1546

DAL 5 SETTEMBRE

from 5 September

## MENU

Aperitivo isolano

*Island aperitif*

Insalata cafona con coniglio all'ischantana

*Rustic salad with Ischia-style rabbit*

Insalata cafona con polpetti

*Rustic salad with baby octopus "alla Luciana".*

Abbinamento Ischia Bianco Superiore e Ischia Rosso Superiore

*Wine pairing: Ischia Bianco Superiore and Ischia Rosso Superiore*

PREZZO

€ 8,00

TUTTE LE SERE DALLE ORE 18.00

*Every evening from 18:00*



## RISTORANTE PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 401, Forio, Tel. 3383497221

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

Parmigiana di melanzane

*Eggplant parmigiana*

Pappardelle dei pastai di Gragnano al sugo di coniglio

*Pappardelle pasta from Gragnano with rabbit sauce*

Coniglio all'ischantana

*Rabbit "all'ischantana"*

Patate fritte

*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

€ 40,00



## RISTORANTE LA FLOREANA

Via Ciglio, 4, Serrara Fontana, Tel. 081 999570 - 360273875

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto casareccio

*Homemade appetizer*

Ziti spezzati al sugo di coniglio

*Ziti spezzati with rabbit sauce*

Coniglio alla serrarese

*Rabbit "alla serrarese"*

Patate nostrane fritte

*Homemade french fries*

Dolce della casa

*Dessert of the day*

Acqua e vino locale inclusi

*Water and local wine included*

PREZZO

€ 40,00



## BAR MARIA INTERNAZIONALE

Corso Francesco Regine, 41, Forio, Tel. 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 crochè 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 PUNTA CHIARITO

Via Sorgeto, 87, 80075 Forio, Tel. 081 908102

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Fantasia di terra con fiori di zucca ripieni

*Mixed appetizer and stuffed zucchini blossoms*

Penne rigate di Gragnano al sugo di coniglio

*Penne rigate from Gragnano with rabbit sauce*

Coniglio all'ischantana

*Ischantan Rabbit*

Patate di Ruffano al forno

*Roast potatoes from Ruffano*

Dolce della casa

*Dessert of the day*

Acqua e vino esclusi

*Water and wine not included*



**PREZZO**

**€ 40,00**



## CANTINA U' SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, Barano d'Ischia, Tel. 3426226910

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Aperitivo di benvenuto

*Welcome drink*

Antipasto della casa con tagliere di salumi e sfizioserie

*Appetizers of the house: a selection of cold cuts and mixed dainties*

Ziti di pasta fresca al sugo di coniglio

*Homemade ziti with rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora con patatine fritte

*Rabbit "alla cacciatora" with french fries*

Dolce della casa

*Cake of the day*

Una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

*1 bottle of wine included every 4 people, drinks not included*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## LA LOCANDA DA VITO

Via Provinciale Panza, 216, Forio, Tel. 371 372 0580

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Fiori di zucca ripieni con mousse alla ricotta, sale, pepe e parmigiano

*Zucchini blossoms stuffed with ricotta mousse, salt, pepper and parmesan*

Rollè di coniglio farcito con pancetta locale, friarielli e crema di coniglio all'ischantana

*Rabbit rolls stuffed with local pancetta, friarielli and Ischantan rabbit cream*

Pasta allo Scarpariello con stracciata di bufala

*Scarpariello pasta with bufala stracciata cheese*

Entrecote alla brace con scarola torciuta

*Grilled Entrecôte steak with local "scarola torciuta"*

Dolce della casa - Bevande escluse

*Dessert of the day - Drinks not included*

**PREZZO**

**€ 45,00**



## RISTORANTE LA BECCACCIA

Via Cava Scialicco, 15, Forio, 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'Ischantana

*Bucatini With Rabbit Sauce*

Il Nostro Coniglio Semibrado all'Ischantana

*Our Semi-Wild Ischantan Rabbit*

Patate fritte

*French Fries*

Dessert

*Dessert*

Vino locale - Acqua minerale - Caffè/Amaro

*Local Wine - Mineral Water - Coffee/Amaro*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE DA PEPPINA DI RENATO

Via Montecorvo, 42, 80075 Forio NA, 327 739 5968

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Crespella ripiena di zucchine con salsa agli agrumi

*Crespella stuffed with zucchinis and citrus sauce*

Sfera croccante di mortadella su crema di provolone e granello di pistacchio

*Crunchy mortadella ball on provolone cream and pistachio grains*

Involcini di melanzane al ragù napoletano

*Melanzane rolls with neapolitan ragu'*

Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatino with rabbit sauce*

Coniglio all'ischantana nel coccio di terracotta

*Ischian rabbit in terracotta pan*

Patate della casa

*Homemade potatoes*

Dolce di Michela (a scelta)

*Michela's dessert of your choice*

1/2 acqua - 1/4 vino della casa

*Drinks included 1/2 water 1/4 of wine*

PREZZO

€ 50,00

## DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Piazza IV Novembre, 17/18, 80081 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](http://www.scapriccio.it) - Tel: 081 999819

Throughout the duration of the event from 17.00 tasting of the Amaro della Piperna and local liqueurs.

“The ancient original recipe, born from a brilliant intuition of Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our amaro a distinctive feature of the territory, with a unique and inimitable taste.”

For more info: [www. http://www.scapriccio.it/](http://www.scapriccio.it/)

## OFFICIAL PARTNER

POSEIDON  
giardini poseidon terme

hotel terme  
\*\*\*\*  
*tritone*  
resort & spa

*Romantico*  
Dark Hotel & Terme  
\*\*\*\*

suditaliahotels  
meeting tour operator

*alilauro*

castHotels

## SPONSOR

San Montano  
Wellness & SPA  
\*\*\*\*\*

*Casa  
Giuseppina*

negnmh

D'ABUNDO  
ARIA CONDIZIONATA

CLV  
TENUTA  
C'EST LA VIE

HOTEL  
VILLA BIANCA  
GARNI  
\*\*\*

Hotel Terme Zi Carmela  
tre stelle e un cuore ★★★♥

Hotel Terme  
Royal Palm  
★★★★

Tenute Aragonesi

MEZZATORRE

Hotel Grazia alla  
Scannella

## MEDIA PARTNER

ISCHIA  
NEWS  
EVENTI

Il Dispari

teleischia

IL GOLFO 24 .it

NuvolaTV

Alary's Ischia  
\*\*\*\*\*

SI RINGRAZIANO PER LA PREZIOSA COLLABORAZIONE TUTTI I RISTORANTI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DELLA GUIDA

# IMMERGITI NELLE SORGENTI DELLA **SALUTE**



Il più grande parco termale dell'isola d'Ischia, dove le proprietà uniche delle acque termali – in armonia con il sole, il mare e la natura – rigenerano il corpo e lo spirito. Nel tempo.

  [giardiniposeidonterme.com](https://www.giardiniposeidonterme.com)

**POSEIDON**  
GIARDINI POSEIDON TERME - ISCHIA