

27 settembre Coniglio Day

È molto più del piatto tipico dell'isola, segnale inconfondibile della festa, il coniglio all'ischitana.

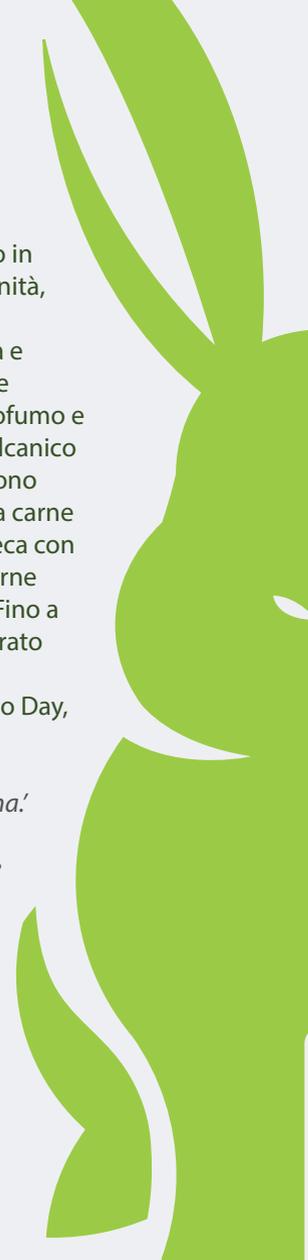
È la sintesi di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce come parte della comunità, pur nelle variazioni sul tema che connotano la provenienza dalle diverse località dell'isola e l'appartenenza familiare. 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 27 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)

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 porchetta di coniglio al cioccolato

Mini rabbit burger and rabbit meatballs Genovese style rabbit sausage and chocolate rabbit porchetta

Ravioli ripieni di coniglio

Rabbit stuffed ravioli

Coniglio alla cacciatora e alla brace con patate al forno

Hunting and barbecued rabbit with baked potatoes

Dolce sorpresa

Dessert Surprise

1 bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

1 bottle of wine included for every 4 persons

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE MONTECORVO

Via Montecorvo, 103 Forio, Tel: +39 081.998029

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto Montecorvo: misto della casa tra verdure ripiene cotte in forno a legna, fritti rivisitati, scamorza grigliata e pizza al gorgonzola

Montecorvo appetizer: house mix of stuffed vegetables baked in a wood-fired oven, revisited fried foods, grilled scamorza cheese and gorgonzola pizza

Bucatino al sugo di coniglio

Bucatino with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con contorni

Rabbit all'ischitana with side dishes

Dessert a scelta tra le proposte della casa

Dessert of your choice from the house menu

Acqua inclusa, vino escluso

Water included, wine excluded



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

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



RISTORANTE LA FORASTERA

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

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, Tel. +39 346 756 1546

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

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



RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Entrée 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

€ 45,00



RISTORANTE DA GISELLA

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

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 caserecce fritte

Fried homemade potatoes

Dolce del giorno

Dessert of the day

Vino locale e acqua inclusi

Water and house wine included



PREZZO

€ 40,00



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'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

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

€ 45,00



RISTORANTE ZI' CARMELA

Via Monsignor Filippo Schioppa, 27, Forio, +39 334 952 7993

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Terrina di coniglio disossato aromatizzato alle spezie ischitane e cotto nel forno al legna con patate alla cenere, salame di coniglio, ricotta di pecora del Monte Epomeo, bruschetta con pomodorini e melanzane sott'olio

Boneless rabbit terrine flavored with Ischia spices and baked in a wood-fired oven with ash potatoes, rabbit salami, sheep ricotta cheese from Mount Epomeo, bruschetta with cherry tomatoes and eggplant in oil

Pinnicilli di pasta fresca al sugo di coniglio

Fresh pasta pinnicilli with rabbit sauce

Coniglio di fossa secondo la tradizione ischitana con patate speziate al forno

Pit rabbit according to Ischia tradition with spiced baked potatoes

Dessert: babà, pastiera, migliaccio, delizia al limone

Dessert: baba, pastiera, migliaccio, lemon delight

Vino della casa 1\2 lt a coppia e acqua inclusa

House wine 1\2 lt per couple and water included

PREZZO

€ 48,00

KANTHAROS ENOTECA GASTRONOMICA

Via Marina n.3 "Vicoletto di S.gaetano", Tel: +39 081 19531499

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Parmigiana croccante di coniglio e melanzane

Crispy Parmesan with rabbit and Eggplant

Ravioli di pasta fresca, stracotto di coniglio, ricotta di bufala e salsa all'ischitana

Handmade Ravioli with Rabbit Stew, Buffalo Ricotta and an Ischitana sauce

Braciola di coniglio, crema di zucca, tartare di lampuca e demi-glace

Rabbit chop with creamed squash, mahi mahi tartare and a demi-glace

Cheesecake scomposta con frutti di bosco

Deconstructed cheesecake with berries

Bevande escluse

Beverages not included



PREZZO

€55,00



RISTORANTE LA BECCACCIA

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

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

€ 45,00



RISTORANTE DA MIMI'

Via Madonna Delle Grazie Panza, Tel. +39 081 1904 5491

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

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, Serrara Fontana, Tel. +39 3391867084

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto casareccio "Sole Nascente"

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'ischantana con patate fritte caserecce o insalata mista

Rabbit all'ischantana 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

€ 38,00



RISTORANTE DA CICCIO

Forio d'Ischia, 80075, Tel. +39 0813332009

MENU MINIMO PER DUE
PERSONE
(Minimum Menu For Two)

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'ischantana con tipica ricetta foriana e insalata cafona

Rabbit all'ischantana with typical forian recipe and cafona salad

Tiramisù e 1 limoncello della casa

Tiramisus and 1 house limoncello

PREZZO

€ 43,00





LA CANTINA DEL MARE - LACCO AMENO

Via Roma, 20, Lacco Ameno, Tel: +39 08118372339/3335852178

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE "ANTICA FORNACE"

Via Cretaio ,84 Casamicciola Terme, Tel: 08119027488/08117868937

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



Parmigiana di melanzane di Marilena o tris di verdure scottate della dieta mediterranea

Marilena's eggplant parmigiana or trio of seared verdure from the Mediterranean diet

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con patate rosolate al rosmarino

Rabbit all'ischitana with rosemary-browned potatoes

Tiramisù all'arancia

Orange Tiramisu

Acqua e un calice di vino bianco o rosso ischitano

Water and a glass of white or red Ischian wine

PREZZO

€ 45,00

Bruschetta al pomodoro, parmigiana di melanzane, crochè di patate

Tomato bruschetta, eggplant parmigiana, potato croquettes

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con patate fritte

Rabbit all'ischitana with fried potatoes

Delizia al limone

Lemon Delight

Acqua, un calice di vino, amaro e caffè

Water, a glass of wine, bitter liquor and coffee

PREZZO

€ 40,00