

Settembre a Ischia

*è Andar
per
Cantine*



dal 10 al 20 settembre 2017

ITINERARIO STORICO CULTURALE ALLA RICERCA DELLE TRADIZIONI NASCOSTE ATTRAVERSO
DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE NELLE CANTINE PIU' ANTICHE DELL' ISOLA D' ISCHIA



Pro Loco Panza
ENTE TURISMO E
INFO POINT ISOLA D' ISCHIA

com. di Panza d'Ischia




C'è un solo evento in grado di raccontare l'anima dell'isola d'Ischia, svelandone saperi e sapori, richiamando riti antichi che si rinnovano e mostrando il volto più genuino di una terra generosa e fertile. "Andar per cantine" è molto più di una manifestazione che inneggia al vino, e ai templi – grandi e piccoli – che qui lo esaltano dalla notte dei tempi. "Andar per cantine" è una filosofia, una passione e una missione. Quella di condurre per mano i visitatori attraverso gli straordinari itinerari che attraversano il ventre dell'isola d'Ischia, assecondano i suoi tornanti e le dolci colline, toccano i terrazzamenti e le parracine, incontrano i volti genuini di chi preserva agricoltura ed enogastronomia. "Andar per cantine" è soprattutto questo: l'esaltazione di un popolo che custodisce gelosamente la sua identità, racchiusa anche e soprattutto dalla nobile arte della vendemmia, che qui ha radici antichissime, addirittura millenarie.

E' per questo che dal 10 al 20 settembre, per il decimo anno consecutivo, questa sarà soprattutto l'avventura di chi non si ferma alla superficie delle cose, ma intende cogliere – meglio: gustare – il senso ultimo di un'isola straordinaria, sospesa tra terra e mare, là dove si intrecciano cantine antiche e filari rigogliosi. Raccontando il bello di Ischia, quasi fosse un prezioso calice di Biancolella. Da bere tutto d'un fiato, naturalmente.

"Andar per Cantine"

(Info e prenotazioni 081908436 www.prolocopanza.it)

 *Only one event that can tell the soul of Ischia, revealing its knowledge and flavors. It recalls ancient rituals that are renewed and shows the most genuine face of a generous and fertile land. "Visiting Wineries" is more than a wine-loving event, and the temples - big and small - that here exalt it since time immemorial. "Visiting wineries" is a philosophy, a passion and a mission. Leading visitors through the extraordinary itineraries that cross the Ischia Island's belly, following bends and gentle hills, touch terraces and parracine, meet the genuine faces of those who preserve agriculture and food and wine. "Visiting wineries" is above all this: the exaltation of a people who jealously guard their identity, also enclosed and above all by the noble art of vintage, which here has ancient, even millennial roots.*

That is why from September 10 to 20, for the tenth consecutive year, this will be the adventure of those who do not stop at the surface of things, but intends to seize - better: enjoy - the ultimate sense of an extraordinary island, suspended between land and sea, where ancient wineries and lush rows. Telling the beauty of Ischia, as if it were a precious goblet of Biancolella. To drink it all in one gulp, of course.



DAL 3 AL 6
MAGGIO 2018





PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER
TUTTI I PERCORSI

COSTO SINGOLO PERCORSO € 20,00

INCLUSO: NAVETTA - VISITA ALLE
CANTINE - GUIDA - DEGUSTAZIONE.

Reservation required for all paths

Cost of the path € 20:00 including:

Shuttle - Visit to the cellars - Guida - tasting.



PREVENDITA BIGLIETTI PRESSO:
PROLOCO PANZA - INFOPOINT DI
FORIO - COTUMAR ALILAURO ISCHIA
PORTO

*Advance ticket sale at: Proloco Panza - info point Forio -
Cotumar Alilauro Ischia*



INFO AND RESERVATIONS: +39
081 908436 +39 3347995571 +39
3496125250 +39 3385015970
WWW.PROLOCOPANZA.IT



ANDAR PER CANTINE E' ANCHE PER
DISABILI
LUNEDÌ 18 ORE 15,00 PERCORSO PER I
DIVERSAMENTE ABILI

INFO E PRENOTAZIONI 081 908436

**I percorsi possono subire variazioni e modifiche
in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle
cantine.**

*Paths may be subject to variation based on
bookings and availability of cellars.*



Cantinando in Bike/ Visiting wineries by bike

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

PER CICLOAMATORI

- domenica 10
- mercoledì 13
- sabato 16
- domenica 17
- mattina e pomeriggio

Noleggio bici only green

Via IV novembre, 6 - Lacco Ameno

Tel.: 081 996313 Prezzo/Price: 25,00

Euro Percorso: sarà comunicato al
momento della prenotazione

Per tutti gli amanti della bici e del turismo
slow, Andar per Cantine è anche in bici,
con un bellissimo tour guidato alla
scoperta delle cantine dell'isola d'Ischia.
Partenze da Lacco Ameno presso sede
only green.

*For all lovers of cycling and slow tourism,
from this year 'Visiting cellars' is also by
bike, with a wonderful guided tour to
discover the cellars of the island of Ischia.
Departures from Lacco Ameno at 'only
green' seat.*



ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51 - Forio
Tel: 081 908102 - 081 909277
www.puntachiarito.it - info@puntachiarito.it

L'azienda si contraddistingue per la produzione di vini speciali locali come Ischia Bianco e Ischia Rosso. Presso la struttura è possibile degustare i vini, visitare il vigneto. La produzione si basa sulla più genuina tradizione contadina ischitana.

This company is characterized by the production of special local wines such as Ischia Bianco and Ischia Rosso. At the farm, you can taste the wines, visit the vineyards. The production is based on true traditions of Ischia.



CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

Historic cellar of the country, passed down from generation to generation for three centuries between the expert hands of the Iacono family. Currently, they produce white wine, red, champagne and Sorriso.



AGRITURISMO LA PERGOLA

Via San Giuseppe, 24 - Forio Tel: 081 909483
Fax: 081 909483 www.agriturismolapergola.it

A Forio, tra il verde dei vigneti e il blu del mare, l'agriturismo "La Pergola" offre l'opportunità di una riscoperta di antichi sapori e di immutate tradizioni contadine. L'azienda, offre l'occasione di partecipare alle attività agricole, ai corsi di cucina e ai lavori artigianali locali.

In Forio, between the green vineyards and the blue sea, "La Pergola" offers the opportunity of a rediscovery of ancient tastes and traditions unchanged. The company, offers the opportunity to participate in agricultural activities, cooking classes and local crafts.

SOLO MERCOLEDÌ 13 MATTINA
VISITA CASA D'AMBRA



PERCORSO FRASSITELLI

TUTTI I GIORNI solo mattina ore:10:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"FATTORIA GRECA" – "SCARDECCHIA" – "LA PERGOLA" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

Historic cellar of the country, passed down from generation to generation for three centuries between the expert hands of the Iacono family. Currently, they produce white wine, red, champagne and Sorriso.



CANTINA PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 267 - Forio
Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949
www.pietratorcia.it - info@pietratorcia.it

Le cantine di Pietratorcia sono state create da tre antiche famiglie contadine ischitane Iacono, Regine e Verde. Oltre sette ettari di terreno sono stati ripiantati con vitigni selezionati.

The Pietratorcia winery was founded by three old farming families from Ischia, Iacono, Regine and Verde. Over seven hectares of land were planted with selected vines.



CANTINA VERDE

Via Pietra, Panza d'Ischia
Tel.: 081 908378

La cantina Verde risale al 1595, anno scolpito nella pietra sotto la volta del cellaio, e fa parte di un gruppo di cantine situate tra i vigneti di Panza. Interamente scavata nel tufo verde la cantina è stata tramandata nel corso dei secoli di colono in colono e dal 1948 appartiene alla famiglia Verde che produce vino per il solo fabbisogno familiare.

The Verde winery dates back to 1595, the year set in stone under the arch of cellar, is part of a group of wineries located among the vineyards of Panza. Completely dug into the green tuff, the cellar has been handed down through the centuries settler to settler and since 1948 belongs to the Verde family that produced wine only for the family's needs.

PERCORSO BIANCOLELLA

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

“SCARDECCHIA” – “PIETRATORCIA” – “CANTINA VERDE” INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



CANTINA BELLAVISTA

Via Montecorvo, 75 - Forio
tel.: 081 997221
www.bellavistaischia.it

A pochi passi dal più esteso campo di fumarole dell'intera isola d'Ischia, testimonianza della natura vulcanica del territorio, sorge da più di duecento anni una cantina quasi interamente ricavata nel tufo verde. Francesco Castiglione ne cura ogni minimo dettaglio, benché i due fusti che vi campeggiano all'interno siano, oggi, inutilizzati.

Few steps from the island's largest field of fumaroles, sign of the volcanic nature of the territory, this cellar is more than two hundred years old, almost made in the green tufa. Francesco Castiglione takes care of every detail, although the two barrels that are inside are unused.



AGRITURISMO LA PERGOLA

Via San Giuseppe, 24 - Forio Tel: 081 909483
Fax: 081 909483 www.agriturismolapergola.it

A Forio, tra il verde dei vigneti e il blu del mare, l'agriturismo "La Pergola" offre l'opportunità di una riscoperta di antichi sapori e di immutate tradizioni contadine. L'azienda, offre l'occasione di partecipare alle attività agricole, ai corsi di cucina e ai lavori artigianali locali.

In Forio, between the green vineyards and the blue sea, "La Pergola" offers the opportunity of a rediscovery of ancient tastes and traditions unchanged. The company, offers the opportunity to participate in agricultural activities, cooking classes and local crafts.



TENUTA PIROMALLO

Via provinciale Panza
località Calitto - Forio

Il complesso immobiliare fa parte dell'antica tenuta "Calitto" dei Marchesi Piromallo Capece Piscicelli di Montebello, databile nella sua struttura originaria, in assenza di dati storici, intorno al XVIII sec.. La Tenuta è costituita dall'edificio principale, da cinque ruderi sparsi sulla superficie e dai vigneti e oliveti circostanti con una superficie di ca. otto ettari.

The building is part of the ancient estate "Calitto" owned by the Marquis Piromallo Capece Piscicelli Montebello, dating in its original structure, in the absence of historical data, around the eighteenth century. The estate consists of the main building, five ruins scattered on the surface and the surrounding vineyards and olive groves with an area of approx eight hectares. The building is made of tufa stone with painted plaster.

PERCORSO FORASTERA

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"BELLAVISTA" – "LA PERGOLA" – "PIROMALLO" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



CANTINA MORZARIELLO

Via Ciglio - Serrara Fontana
Tel: 081 999384

La cantina risalente al 1800 appartiene alla famiglia Iacono da generazioni e nonno Michele commerciante di vino agli inizi del 900, ha tramandato la passione per la coltivazione della vite ai figli e ai nipoti. Vi si vinifica prevalentemente biancolella e forastera e un ottimo vino dolce da dessert denominato Sorriso.

The Morzariello winery was built in 1800 and belongs to the Iacono family for generations and grandfather Michele Iacono, wine merchant at the beginning of 900, passed his passion for grape growing to children and grandchildren. Primarily were produced wines such as Biancolella and Forastera and a great sweet dessert wine called Sorriso.



A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana
Tel: 081 999477

Anticamente era una grotta la quale serviva da rifugio alle varie incursioni di pirati. La famiglia Iacono la acquistò insieme al vigneto all'inizio del '900. Essendo una famiglia di contadini, il signor Ciro Iacono, dopo il '30, la trasformò in cantina ampliandola e rendendola un locale funzionale per la produzione e la conservazione del vino.

Formerly it was a cave which served as a refuge against the pirate attacks. The Iacono family bought it along with the vineyard at the beginning of 1900. Being a family of farmers, Mr. Ciro Iacono, after the 1930s, turned it into a winery expanding it and making it a functional structure for the production and storage of wine.



A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana
Tel.:3294410962 - 081 999570

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed utilizzata fino a 30 anni fa per la conservazione del vino e delle botti. Caratteristica particolare della cantina, ancora oggi visibile, è la pietra sudaria, da cui sgorga acqua. La tradizione familiare, oggi, viene portata avanti dal nipote Antonio Galano che l'ha resa uno speciale luogo di ritrovo dove turisti ed isolani

Among the old viaducts of Serrara, is the cellar of Grandfather Michele dug in 1908 in tuff rocks and used until 30 years ago for storing wine and barrels. Special feature of the wine cellar, still visible today, is the sudaria stone, from which water flows. His nephew, Antonio Galano, that as turned it into a special gathering place.



CANTINA SCARDECCHIA

Via Succivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

Historic cellar of the country, passed down from generation to generation for three centuries between the expert hands of the Iacono family. Currently, they produce white wine, red, champagne and Sorriso.

PERCORSO EPOMEO

TUTTI I GIORNI mattina ore:10:00 "MORZARIELLO" - "A CANTINA 'E CIRO" - "A CANTINA 'E TONY"
pomeriggio ore:15:00 "SCARDECCHIA" - "A CANTINA 'E CIRO" - "A CANTINA 'E TONY"
partenza da Piazza S.Leonardo, Panza **INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436**



NEL PERCORSO FINO
A LUNEDI 11

NEL PERCORSO
DA MARTEDI 12



ANTICHE GROTT CANTINE PERRAZZO

*Perrazzo Vini d'Ischia Via Porto, 36 Ischia
tel: 081 991600 - fax: 081 982981*

Affacciate sull'antico porto di Ischia, le storiche cantine Perrazzo sono testimoni della nascita di pregiati vini fin dall'Ottocento. Le gole tufacee scavate nel porto sono oggi ricovero di botti secolari e pregiati vini che attraggono avventori nel raffinato wine bar posizionato nel cuore della Riva Destra del porto di Ischia.

Overlooking the old harbor of Ischia, the historic Perrazzo wine cellars are witnessing the birth of fine wines since the nineteenth century. The tuffaceous gorges carved in the port are now admission of secular and fine wine barrels that attract customers in the refined wine bar located in the heart of the Right Bank of the Port of Ischia.

A CANTINA DI BATTISTA 'E CENZINO

Via Spalatriello, 53 Ischia

Costruzione in battuto di lapilli e pietra lavica dell'arso risalente alla fine del 1800. Ancora oggi il vino è messo a maturare in cantina da Cenzero nell'adiciente vigneto dove si trova anche un'antica vite detta "cugliunara".

Built in lapilli and lava stone dated back 1800. Today wine is matured in the cellar by Cenzero in the close vineyard where there is also an ancient vine called "cugliunara".

A 'CANTIN E CIR'

*Antico Borgo di Noia - Serrara
Fontana Tel: 081 999477*

Anticamente era una grotta la quale serviva da rifugio alle varie incursioni di pirati. La famiglia Iacono la acquistò insieme al vigneto all'inizio del '900.

Formerly it was a cave which served as a refuge against the pirate attacks. The Iacono family bought it along with the vineyard at the beginning of 1900.



CANTINA 'O SCILATURO

*Via Angelo Migliaccio, 151 Barano
Tel: 3476243693*

La cantina della famiglia Di Costanzo si trova sulla parte alta di Barano, in località Toccaneto. Centocinquanta anni di tradizione racchiusi in un piccolo tempio del vino sapientemente restaurato, in cui è possibile ammirare le antiche pietre e i vecchi palmenti, protagonisti di storiche vendemmie. L'azienda agricola, a conduzione famigliare, produce, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

The wine cellar of the family Di Costanzo is located on the upper part of Barano, Toccaneto. One hundred and fifty years of tradition enclosed in a small wine temple expertly restored, where old stones and millstones, protagonists of historic grape harvest can be admired. The farm, run by the family, produces, not far from a lush garden, a wine with a typically Ischitani flavour.

PERCORSO UVA ARILLA

DOM 10 E LUN 11 mattina ore:10:00 pomeriggio ore:15:00

"PERRAZZO" - "BATTISTA 'E CENZINO" - "O' SCILATURO"

DA MARTEDI 12 solo pomeriggio ore:15:00

"PERRAZZO" - "O' SCILATURO" - "A' CANTIN E CIR"

Partenza da Ischia p.zza Trieste e Trento info point Cotumar Alilauo **INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436**



AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA

Via Calosirto 82 - Forio Tel. 081.989584 |
011.5162038 Fax.081.986131 | 011. 5175486
info@villaspadara.it | info@cooperativadoc.it

Visitare l'azienda Agricola La Spadara vuol dire imparare a conoscere la storia ischitana, un viaggio nel passato e nelle tradizioni. L'azienda si estende su 7 ettari coltivati interamente in biologico ad agrumeto, vigneto, uliveto e ortaggi. All'interno si trova anche l'antica casa colonica e le cantine risalenti al 1600.

Visiting the Azienda Agricola La Spadara means learning about the history of Ischia, a journey into the past and the traditions. The company covers 7 hectares entirely of organic citrus orchard, vineyard, olive trees and vegetables. Inside is also the old farmhouse and cellars dating back to 1600 within which it is possible to see the products processing.

PERCORSO PIEDIROSSO



CANTINA MONTE DE ANGELIS

Via G. Mazzella - Forio
Tel: 081 997714 - 081 998436

Sita sul versante nord del compendio alberghiero, l'azienda vitivinicola Monte/De Angelis ha una tradizione che risale al 1766, data in cui le prime etichette della famiglia Monte furono posate sulle bottiglie di Per' é Palummo. Da allora di generazione in generazione la famiglia Monte ha tramandato quello che probabilmente è un primato storico sull'isola.

Located to the North of the hotel, the wine estate Monte/De Angelis boast a tradition dating back to 1766, when the first labels of the Monte family where placed on Per' é Palummo wine bottles. Since then, generation after generation, the Monte family has traded over what is probably a historical record on the island.



TENUTA PIROMALLO

Via provinciale Panza località Calitto - Forio

Il complesso immobiliare fa parte dell'antica tenuta "Calitto" dei Marchesi Piromallo Capece Piscicelli di Montebello, databile nella sua struttura originaria, in assenza di dati storici, intorno al XVIII sec.. La Tenuta è costituita dall'edificio principale, da cinque ruderi sparsi sulla superficie e dai vigneti e oliveti circostanti con una superficie di ca. otto ettari.

The building is part of the ancient estate "Calitto" owned by the Marquis Piromallo Capece Piscicelli Montebello, dating in its original structure, in the absence of historical data, around the eighteenth century. The estate consists of the main building, five ruins scattered on the surface and the surrounding vineyards and olive groves with an area of approx eight hectares. The building is made of tufa stone with painted plaster.

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza
DOM 10, SAB 16 E DOM 17 mattina ore:10:00 pomeriggio ore 15:00| Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"SPADARA" – "DE ANGELIS" – "PIROMALLO" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



TENUTA CRATECA

Via Crateca - Lacco Ameno
Tel: 081 994698 - 349 3982431 www.crateca.it - info@crateca.it

Crateca è un'azienda recentissima, recuperata, in maniera esemplare, dalla famiglia Castagna che ha fatto rinascere gli antichi fabbricati ai piedi dell' Epomeo. I vigneti della tradizione con il recupero di antichi vitigni e parracine hanno ridato lustro a questo territorio circondato da bellissime aree boschive in cui si possono ripercorrere i sentieri della memoria delle case di pietra, luoghi unici e di sorprendente fascino.

Tenuta Crateca is a very recent Company, recovered, in an exemplary manner by the family Castagna that has revived the ancient buildings at the slopes of Epomeo. The vineyards of tradition with the recovery of old vines and famous "Parracine" have restored honor to this land surrounded by beautiful wooded areas where you can retrace the paths of the memory of the stone houses, unique places with surprising charm.



CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango - Lacco Ameno
Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677 www.tommasonevini.it - tommasonevini@ischia.it

Un'azienda giovane che guarda al futuro nel rispetto delle tradizioni di una grande famiglia. Nasce nel 2004 il cui nome è dedicato sia al padre Tommasone, sia all'antica cantina fatta in una pietra. La Pietra di Tommasone è frutto di passione e impegno, ma soprattutto di una tradizione familiare di vecchia data. Oggi vengono prodotti sette tipi di vino, di cui quattro vini bianchi, due vini rossi ed un vino rosato.

A young company that looks to the future while respecting the traditions of a great family. La Pietra Di Tommasone is a product of passion and care, but above all, an old family tradition. In 2004 La Pietra Di Tommasone is born. The name of the winery is dedicated to the father Tommasone and to the old cellar made in a rock. Today we produce seven type of wines, four white wines, two red wines and one rosé wine.

PERCORSO
SAN LUNARDO

SABATO 16 E DOMENICA 17 solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"CRATECA - TOMMASONE" **INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436** - SERVIZIO NAVETTA SUPPLEMENTARE PER CRATECA €2,00



BORGO DI CAMPAGNANO (DEGUSTAZIONE ALLE CANTINE MAZZELLA E ALL'AZIENDA AGRICOLA TORRE DI MEZZO, SOSTA DA CERAMICHE SCOTTO)

Gli antichi isolani chiamarono il luogo “Campaniae similis”, ovvero simili alle pianure dell’antica Campania, successivamente “Campanianuse”, da cui Campagnano, oggi un centro abitato di considerevole proporzioni e circondato da numerose ville di lusso. In questa valle incantata crescono alberi di pesche e albicocche, platani e querce, e, fra gli uni e gli altri, alberi di noci e castagne che in nessun altro luogo raggiungono l’altezza che presentano qui. Fra i fieri tronchi si snodano lussureggianti ghirlande cariche d’uva, sotto le quali ondeggiavano splendidi campi di grano; e i chicchi di mais hanno da queste parti una pienezza che testimonia la ricchezza della terra. Se si è in cerca di un luogo al mondo dove sia possibile osservare nella più indisturbata quiete una natura prospera e rigogliosa, allora ci si deve recare a Campagnano.

The ancient islanders called the place “Campaniae similis”, which is similar to the plains of ancient Campania, then “Campanianuse”, from which Campagnano, today a town of considerable proportions and surrounded by numerous luxury villas. In this enchanting valley, there are peach and apricot trees, planks and oaks, and nuts and chestnuts that nowhere reach the height they present here. Among the proud trunks, there are lush garlands full of grapes, beneath which savor beautiful fields of wheat and the corn beans have a fullness here that witnesses the richness of the earth.

If you are looking for a place in the world where it is possible to admire in the undisturbed quiet a prosperous and lush nature, then you must go to Campagnano.

PERCORSO PER E' PALUMMO

GIOV 14 E SAB 16 solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Ischia p.zza Trieste e Trento info point Cotumar Alliauro

“BORGO DI CAMPAGNANO” INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



TRA CANTINE E SORGENTI (PERCORSO ESCURSIONISTICO A PIEDI DI CRICA 2KM)

Attraverso una strada che costeggia vecchi casali e terrazzi coltivati si arriva prima alla Cantina Bellavista una realtà radicata sul territorio che porta avanti le antiche tradizioni. Il percorso continua e attraversando via bocca si arriva a Piellero, frazione contadina di Forio, dove è prevista l'ultima sosta nella realtà nascente della cantina di Jack, dove i giovani gestori raccontano il passato attraverso la modernità. Con una navetta si arriva in località Santa Lucia (Monterone) e da lì, in bus il rientro a Panza..

Through a road that runs along old farmhouses and terraces, you will come to Cantina Bellavista, a reality based that carry on ancient traditions. The route continues and crosses Via Bocca to Piellero, village of Forio, where is the last stop in the nascent reality of Jack's cellar, her young managers tell about the past through modernity. By a shuttle you arrive at Santa Lucia (Monterone) and then, by bus, return to Panza.

Durata: 3,5 h
Difficoltà: T/E
Dislivello in salita: 100 m
Dislivello in discesa: 100 m

Arrivo: Panza (Panza sede della Pro Loco)
Percorso: Panza (sede della Pro Loco), Monte Corvo, Cantina Bellavista, Via Bocca, Piellero, Cantina di Jack, Santa Lucia Panza (sede della

Pro Loco),
Equipaggiamento: scarpe ed abbigliamento comodi per passeggio, acqua.

PERCORSO TRA CANTINE E SORGENTI

MARTEDI 12 E GIOVEDI 14 solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"BELLAVISTA" – "LA CANTINA DI JACK" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



EREMO DI SAN NICOLA (PERCORSO ESCURSIONISTICO)

Descrizione del Sentiero: Partendo da Fontana cammineremo fin sopra l'Eremo di San Nicola, la punta più alta dell'isola (789m), proseguiremo per la Pietra dell'Acqua per poi ridiscendere il versante e riprendere la navetta fino al caratteristico borgo di Noia dove visiteremo la "Cantina di Ciro".

Path: starting from Fontana we will walk up over the Hermitage of St. Nicola, the highest peak of the island (789m), continuing towards Stone of Water and then down to the slope to take the shuttle bus to the quaint village of Noia where we visit the "Cantina di Ciro".

PERCORSO EREMO DI SAN NICOLA

MERCOLEDI 13 E MERCOLEDI 20

solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza
da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO € 20,00

CENA TIPICA ISOLANA "U ZUFNIELL"

*Cantina Monte De Angelis Via G. Mazzella - Forio
Tel: 081 997714 - 081 998436*

Presso la Cantina Monte de Angelis (hotel Gattopardo), lasciatevi allietare da "U ZUFNIELL", una cena tipica ischitana in cantina per una serata diversa al profumo della nostra terra dove i sapori della più genuina tradizione dell'Isola si esaltano con antica maestria.

At the Cantina Monte de Angelis (Hotel Gattopardo) let cheer from "U ZUFNIELL", a typical Ischian dinner in the cellar for a different night to the smell of our land where the flavors of the most genuine traditions of the island are enhanced by old mastery.

PERCORSO DI GUSTO

Pizzicherie in Tavola

(olive, zeppoline, salumi paesani, etc.)

Bucatini al Sugo di Coniglio

Coniglio alla Cacciatora

**Contorni dello Chef (patate al
rosmarino, insalate del nostro orto)**

**Dolce della Casa : Pastiera del
Gattopardo**

**Vini : Bianco e Rosso produzione
della Vigna Gattopardo**

GIOVEDI 14
Sera ore:20:30

PREZZO €25,00 Extra : Bevande
non di nostra produzione

Appuntamenti di gusto / Appointments of taste

ISCHIA SAFARI

terza edizione



ISCHIA SAFARI 2017

*Negombo
Baia di san montano, lacco ameno
Tel: 081 986152*

Un viaggio nel gusto, guidato da oltre 70 chef, pizzaioli, salumieri e pasticceri. Evento nato da un'idea di Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro.

A journey into taste, led by more than 70 professionals, including chefs, pizza makers and confectioners. An event born of an idea of Nino Di Costanzo and Pasquale Palamaro.

**PERCORSO
DI GUSTO**

LUNEDÌ 18
Sera ore: 19:30

PREZZO €45,00

CONIGLIO ALLA CACCIATORA "UNA TRADIZIONE IN DUE ORE"

*Agriturismo La Pergola
Via San Giuseppe, 24 - Forio Tel: 081 909483 | Fax: 081 909483
www.agriturismolapergola.it - info@agriturismolapergola.it*

Corso di preparazione e degustazione del coniglio alla cacciatora. Piatto tipico per eccellenza della tradizione isolana. Lo chef Giuseppe vi guiderà nella preparazione. Un coniglio per ogni coppia, un fornello per la cottura, un tegame e tutto il necessario alla preparazione del piatto con insalate e patate. Acqua e vino a volontà.

Rabbit's preparation and tasting course of the Cacciatora rabbit. Typical dish par excellence of the island tradition. Chef Giuseppe guides you through the preparation. A rabbit for each couple, a cooking stove, a pan and everything you need to prepare the dish with salads and potatoes. Water and wine at will.

**PERCORSO
DI GUSTO**

TUTTI I GIORNI
Pomeriggio ore: 18:30

PREZZO €35,00 minimo 2 pers.



GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Via G. Mazzella - Forio Tel: 081 9087111
info@giardiniposeidonterme.com www.giardiniposeidonterme.com

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla grotta del vino.

Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani.

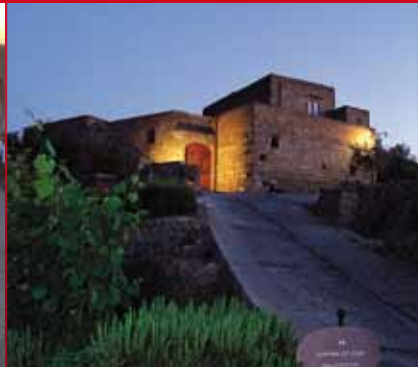
Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the wine cave.

Tasting of wines, meats and typical products from Ischia.

PERCORSO
DI GUSTO

DOMENICA 17 Dalle ore 09:00

PREZZO dalle ore 9.00 (€ 32,00) - dalle ore 13.00 (€ 27,00) dalle ore 16.00 (€ 17,00)



DEGUSTAZIONE D'AMBRA AL TRAMONTO

Si inizierà con una passeggiata nel vigneto “Frassitelli” a 500 mt slm tra le vigne di uva biancolella, i muri a secco in tufo verde, e un panorama incantevole.

Si proseguirà con la degustazione dei vini Forastera, ischia Bianco, Vigna dei mille anni, accompagnata da assaggi di cucina tipica ischitana.

Path: starting from Fontana (Miscillo souvenirs) we will walk up over the Hermitage of St. Nicola, the highest peak of the island (789m), continuing towards Stone of Water and then down to the slope to take the shuttle bus to the quaint village of Noia where we visit the “Cantina di Ciro”.

PERCORSO DI GUSTO

VENERDI 15
Pomeriggio ore:17:30

PREZZO € 28,00 INCLUSO NAVETTA
DA PIAZZA SAN LEONARDO ore 17:00

CENA DELLA VENDEMMIA DI PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 267 - Forio Tel: 081908206 081 907232 Fax:
081 908949 www.pietratorcia.it - info@pietratorcia.it

Anche quest'anno riparte l'iniziativa “Andar per Cantine” della Pro Loco Panza, volta a valorizzare e riscoprire la tradizione vitinicola dell'isola, attraverso la promozione di visite alle antiche cantine ischitane. In quest'occasione il Ristorante Pietratorcia propone una cena incentrata sui prodotti tipici consumati durante il periodo della vendemmia, proposti dalla chef Rossana Foglia.

This year, too, the Pro Loco Panza launches the initiative “Visiting Wineries” in order to enhance and rediscover the island's old tradition visiting the ancient Ischian cellars. On this occasion, the Ristorante Pietratorcia proposes a dinner focused on typical products consumed during the harvest period, proposed by Chef Rossana Foglia.

**Zuppetta di fagioli
zampognari**

**Mesca Francesca con
friarielli e salsiccia**

**Costolette di maialino nero
con le papaccelle**

Scarola “torciuta”

Crostatina all'uva

1/4 di vino a testa

PERCORSO DI GUSTO

MERCOLEDI 13
Sera ore:20:30

PREZZO €30,00

MENU

IN OCCASIONE
DEL DECIMO
ANNIVERSARIO
DI ANDAR PER
CANTINE UNA
SELEZIONE DI
RISTORANTI
PROPONGONO
ALCUNI MENÙ
TIPICI DELLA
CUCINA
ISCHITANA
CON
ABBINAMENTO
DEI VINI
DELL'ISOLA
VERDE.



WINE BAR DIVINO SERA

Via marina 15 porto di Forio
081 989208 - 3319130084

**DEGUSTAZIONE DI PADELLA
CASARECCIA**

*tasting of casareccia
padella*

**ASSAGGI DI VARIE PORTATE
DELLA CUCINA TIPICA
ISCHITANA E PARTENOPEA**

*tastes of various dishes of
the ischian and neapolitan
typical cuisine*

DOLCE DELLA CASA

house dessert

**ABBINAMENTO CON VINO
DELLE CANTINE MAZZELLA
TERRAZZE DI LEVANTE VIGNA
DEL LUME VILLA CAMPAGNANO**

*combination with wine of
cantina mazzella terrazze
di levante vigna del lume
villa campagnano*

**INCLUSA 1/2 ACQUA PER
PERSONA**

*included 1/2 water per
person*

MENU

€ 30,00

RISTORANTE LA CASERECCIA

Via Baiola, 193 - Forio
tel.: 081 987756 - www.lacasereccia.com

Lezione di cucina,

**impara come preparare i
piatti del menu degustativo
a 5 portate, a pranzo o cena
, bicchiere di prosecco,
mentre ti guideremo
attraverso la preparazione
e dimostrazione di ogni
portata. Alla lezione
seguirà l'intera cena con
abbinamento dei vini.**

*Make an evening of it -
Authentic Flavours Cooking
Class:*

*Learn how to prepare the dishes
in the 5 course tasting menu.
Starting from 6pm, enjoy a
glass of Prosecco as we take you
through the steps in preparation
and demonstrate how to make
each of the courses. The class will
be followed by the full dinner
and wine pairing.*

€ 55,00 lezione con menu e abbinamento dei vini
€ 35,00 solo menu degustazione



RISTORANTE LO SCOGLIO

Via Cava Ruffano - Sant'Angelo | Serrara Fontana
Tel. 081904412 - Mob. 3357102726

**ANTIPASTO LO SCOGLIO ... IL
MARE IN TAVOLA**

Lo Scoglio appetizer... The sea on the table

**PACCHERO DI GRAGNANO
SCAMPI E PESTO DI BASILICO**

Paccheri from Gragnano with scampi and basil pesto

**LA SIPGOLA FRITTA CON
TEMPURA DI VERDURE FRITTE**

The sea bass with fried vegetables tempura

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

VINO CANTINE MAZZELLA

Cantine Mazzella wine

ACQUA INCLUSA

Water included

MENU

€ 45,00

RISTORANTE COQUILLE

Corso Vittoria Colonna, 108 - Ischia
081 4972254

**ANTIPASTO "Pizzella" fritta al
pomodoro e basilico, accompagnato
da vino bianco "Villa Campagnano"
di Antonio Mazzella;**

APPETIZER Fried "Pizzella" with tomato and basil, accompanied by white wine "Villa Campagnano" by Antonio Mazzella;

**PRIMO PIATTO Scialatiello alla
Mediterranea, accompagnato da
"Pithecusa bianco" di Tommasone;**

FIRST COURSE Mediterranean Scialatiello, accompanied by "Pithecusa bianco" by Tommasone;

**SECONDO PIATTO Filetto di orata
in salsa "Frassitelli", accompagnato
da "Biancolella" di casa D'Ambra;**

SECOND COURSE Fillet of sea bream in "Frassitelli" sauce, accompanied by "Biancolella" by casa D'Ambra;

**DOLCE Tiramisù fai da te al
limoncello**

DESSERT Tiramisù do-it-yourself with limo

MENU

€ 50,00



RISTORANTE L'INNOMINATO

Via Fasolara, 29 (sopraelevata) - Ischia 081 992690 - Mob. 3476613126

Entree: fior di zucca di "panasciutto" (zona quotto/forio) ripieno Vino abbinato: tenuta Pietrasecca delle cantine D'orta

Antipasto di seppie di mazzara del vallo su letto di rucola e scaglie di parmigiano con ostrica della Sardegna con riduzione di miele nostrano Vino abbinato: forastera di Mazzella

Primo piatto: Chicche di patate con pesto di basilico di campotese e frutti di mare Vino abbinato: kalimera di cenatiempo

Secondo: tonno scottato in crosta di pistacchio su letto di ananas e crema al hibiscus Vino abbinato: Frassitelli d'ambra

crema catalana flanbata a tavola con aromi di arancio Vino abbinato: cantina pietratorcia "meditanum"

MENU

€ 45,00

Entree: pumpkin flower "stuffing" (Cuotto in Forio) Wine pairing: Pietrasecca estate by Cantine D'Orta

Appetizer of Mazzara cuttlefish on bed of arugula and parmesan flakes with Sardinia oyster with local honey Wine pairing: Forastera by Mazzella

First course: Potato chips with basil pesto from Campotese and seafood Wine pairing: kalimera by Cenatiempo

Second course: pan-seared tuna in pistachio crust on bed of pineapple and hibiscus cream Wine pairing: Frassitelli d'Ambra

Crème brulée with orange flavors Wine pairing: "Meditanum" by cantina Pietratorcia



RISTORANTE ZÌ CARMELA

Via Mons. Filippo Schioppa, 27 - Forio 081998423

ANTIPASTO: BRUSCHETTA ISCHITANA CON POMODORI DEL PIENNELO, ORIGANO DELL'EPOMEIO, AGLIO E BASILICO

BUCATINI AL SUGO DI CONIGLIO

CONIGLIO NOSTRANO ALL' ISCHITANA e PATATINE FRITTE

DOLCE DEL GIORNO

ABBINAMENTO CON VINO PER E PALUMMO

ACQUA E BEVANDE ESCLUSE

Appetizer: ischitan bruschetta with smoked tomatoes, oregano of epomeio, garlic and basilic

First course: bucatini with rabbit sauce

Second course: local rabbit in the ischian way

chips

dessert of the day

wine pairing per e palummo

water and beverages excluded

MENU

€ 30,00



TRATTORIA DA PEPPINA DI RENATO

Via Montecorvo, 42 - Forio
081998312

**ANTIPASTO DI SPECIALITÀ
CASERECCE**

Appetizer of local specialties

**RIGATONI MELENZANE PROVOLA E
POMODORINI oppure**

*Rigatoni eggplants cheese and
tomatoes or*

**TORTIGLIONI ALLARDIATA...(
pancetta...cipolla e pomodorini)**

*tortiglioni allardiata (bacon ...
onion and cherry tomatoes)*

**GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA
BRACE PATATE E INSALATA**

mixed grill on the barbie

potatoes and salad

FRUTTA DI STAGIONE

seasonal fruit

1/2 acqua E 1/2 vino della casa incluso

*11/2 water and 1/2 house wine
included*

MENU

€ 35,00

RISTORANTE CHIARITO

Via Sorgeto, 51 - Forio
081908102 - 3284327802

**PARMIGIANA DI MELENZANE IN
TERRACOTTA**

Eggplants parmesan in terracotta

**SPAGHETTONE DI GRAGNANO
AI TRE POMODORI**

*Spaghettoni of gragnano with the
three cherry tomatoes... corbarino
and san marzano*

**CILIEGINO...CORBARINO E SAN
MARZANO**

*Rabbit in fumarole cooked under
sand*

**CONIGLIO ALLE FUMAROLE
CON COTTURA SOTTO SABBIA
PATATE AL FORNO E INSALATA
VERDE DI RUFFANO**

Baked potatoes with ruffano salad

Babà with limoncello

BABÀ AL LIMONCELLO

*Included 1 red wine by azienda
ruffano*

**INCLUSO 1 CALICE DI VINO
ROSSO AZIENDA RUFFANO**

MENU

€ 40,00

Bevande escluse

Drinks not included



RISTORANTE LA CANTINA DEL MARE

Corso Angelo Rizzoli, 20 - Lacco Ameno 3335852178

ANTIPASTO: TOTANETTI CON POMODORINI E CROSTINI

Appetizer: squid with tomatoes and croutons

PRIMO PIATTO: LINGUINE CON IL PESCATO DEL GIORNO OPPURE

First course: linguine with catch of the day or mussel and loafs

COZZE E TARALLI

Second course: fresh fish with capers and arugula and potatoes

SECONDO: TRANCIO DI PESCE AL VERDE CON CAPPERI E RUCOLA E PATATE AGRUMATE

Dessert ischitana by cantina del mare

DESSERT: ISCHITANA DELLA CANTINA AL LIMONE

1 glass of wine included

I CALICE DI VINO DELLA CASA INCLUSO

The menu is only recommended for lunch from 12am to 3pm

Solo a pranzo dalle ore 12 alle 15,0

MENU

€ 35,00



RISTORANTE OASIS

Baia di Citara - Forio 081909254 -081908163

ANTIPASTO: POLPO ALLA GRIGLIA SU BORRAGINE E POMODORO ESSICCATO (ROSAMONTI - CANTINA TOMMASONE)

Appetizer: grilled octopus on borage and dried tomato (Rosamonti - Cantina Tommasone)

PRIMO: SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ZUCCHINE E POMODORINI DEL PIENNOLO (BIANCOLELLA - CANTINE MAZZELLA)

First course: spaghetti with clams, zucchini and tomatoes of Piennolo (Biancolella - Cantine Mazzella)

SECONDO: FILETTO DI ORATA AGLI AROMI ISCHITANI CON PATATE AL ROSMARINO (FRASSITELLI - CANTINA D'AMBRA)

Second course: sea bream filet with Ischian aromas and rosemary potatoes (Frassitelli - Cantina D'Ambra)

DESSERT: BACIO ISCHITANO DI NELLO - CAPRESE CON CUORE CALDO (GOCCE DI D'AMBRA)

Dessert: Bacio Ischitano by Nello - Caprese with warm heart (Gocce di D'Ambra)

BEVANDE: 1 CALICE DI VINO ROSSO AZIENDA RUFFANO

Drinks: 1 cup of red wine Azienda Ruffano

MENU

€ 40,00



RISTORANTE 'A CUCIN RO CORE

Via Borbonica, 84 - Forio
081980536

**ANTIPASTO : SALUMI E FORMAGGI
DEL NOSTRO TERRITORIO**

*Appetizer : cold cuts and local
cheese*

**PRIMO : PASTA E PATATE CON
PROVOLA**

*First course: pasta and potato
with provola*

**SECONDO : SALSICCIA A PONT
'E CURTIELL CON FRIARIELLI O
PATATE DEL CONTADINO**

*Second course: sausage a pont
'e curtiell with broccoli or farm
potato*

DOLCE DELLA CASA

Dessert of the house

**1/4 VINO BIANCO O ROSSO DELLA
CASA 1 ACQUA 75cl AMARO
"RUCOLINO O LIMONCELLO" E
CAFFE'**

1/4 white or red wine of the house

1 sparkling or natural water 75cl

*bitter "rucolino or limoncello" and
coffee*

MENU

€ 30,00

RISTORANTE "AL VECCHIO CAPANNACCIO"

Via Baiola, 128 - 80075 Forio
081987571

ANTIPASTO

Crostone con Lardo e Caciocavallo

APPETIZER

Crostone with fat and caciocavallo

PRIMO

**Gnocchi con Coniglio e Funghi
Porcini**

FIRST COURSE

*Gnocchi with rabbit and porcini
mushrooms*

SECONDO

**Coniglio all Ischitana con Patatine
fritte**

SECOND COURSE

Ischian rabbit with french fries

Acqua e vino locale in Bottigl

Water and local wine

MENU

€ 35,00



RISTORANTE DA GISELLA

Località Sorgeto (Panza) - Forio d'Ischia
081909390

ANTIPASTO DELLA CASA: (bruschette- frittelle- focaccia- insalata di polipo)

PRIMO: Linguine al sugo di totano di Sorgeto

SECONDO: Totano imbottito

Insalata contadina

Frutta di stagione

1/2 acqua e 1/4 di vino a persona

APPETIZER OF THE HOUSE

(Bruschette-frittters- focaccia- octopus salad)

Linguine with Sorgeto shortfin squid sauce

Padded shortfin squid

Peasant salad

Seasonal fruit

1/2 water and 1/4 of wine per person

MENU

€ 30,00



RISTORANTE PIZZERIA DA CICCIO

Via Genovino, 14 - Forio 081 3332009

I SAPORI DEL MARE: TRIS DI ASSAGGI IN VARIE PREPARAZIONI

PACCHERI DI GRAGNANO CON PESCATO DEL GIORNO E CROCCANTE DI VERDURE

FILETTO DI PESCE BIANCO GRATINATO ALLA NELLO CON

CONTORNO DI POMODORINI

DOLCE DEL GIORNO

1 BOTTIGLIA DI ACQUA PIÙ

1 BOTTIGLIA DI BIANCOLELLA OGNI 2 PERSONE

CAFFÈ E LIMONCELLO

The flavors of the sea: tris samples in varied preparations

Paccheri from gragnano with catch of the day and crispy vegetable

White fish filet au gratin in nello way with cherry tomatoes

Dessert of the day

1 extra water bottle

1 bottle of biancolella every 2 persons

coffee and limoncello

MENU

€ 48,00

Prenotazione obbligatoria
Mandatory booking



RISTORANTE ARTISTICO BELLAVISTA

Via Montecorvo, 75 - Forio 081997221 www.bellavistaischia.it

BRUSCHETTA ORTOLANA

Appetizer: garden bruschetta

SPAGHETTI AI PEPERONI GIALLI

First course: spaghetti with yellow peppers

FILETTO DI MAIALE ALLA BELLAVISTA IN SALSA DI CAROTE E FUNGHI

Second course: pork filet in Bellavista way in carrots and mushrooms sauce, cafona salad and beans with bacon

INSALATA CAFONA E FAGIOLINI CON PANCETTA

Fruits: seasonal fruit

FRUTTA DI STAGIONE

CAFFÈ E DIGESTIVO DELLA CASA

Drinks: 1 bottle of water, 1/2 lt. white or red wine x 2 people, coffee and homemade digestive

1 BOTTIGLIA DI ACQUA E 1/2 lt. DI VINO BIANCO O ROSSO X 2 PERSONE

MENU

€ 30,00

RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 8 - Forio

Tel. 081986392 - Mob. 3332243654

Antipasto Carpaccio di lampuga con scarola torciuta alla foriana

Appetizer: dolphinfish carpaccio with Forian escarole

Primo linguine con lampuga pinoli capperi uvetta e briciole di pane croccante

First course: Linguine with pineapple capers and breadcrumbs crispbread

Secondo filetto di lampuga gratinato su letto di scarola alla monachina

Second: dolphinfish fillet au gratin on a scarlet bed in monachina way

Vino in abbinamento Rosamonti cantine Tommasone

Drinks: "Rosamonti" wine by Cantine Tommason

MENU

€ 40,00



RISTORANTE LA FORASTERA

Via S.Gennaro, 45 località Panza - Forio d'Ischia
081907561

ANTIPASTO FORASTERA : tagliere
di salumi ...bruschette...sottoli...
verdure grigliate

**PENNE AL SUGO DI CONIGLIO
NOSTRANO**

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

INSALATA MISTA

PATATINE FRITTE

DIGESTIVO DELLA CASA

**I BT. ACQUA E 1/2 lt DI VINO A
TESTA**

*Appetizer: charcuterie...
bruschette ... vegetables in oil ...
grilled vegetables*

*First course: penne of local
rabbit sauce*

*Second course: cacciatore rabbit
with salad and chips*

*Drinks: 1 bottle of water, 1/2 lt.
of wine per person, digestive of
the house*

MENU

€ 20,00



RISTORANTE "TERRA E SAPORI"

Via Cava Campo, 32 - Forio 081997455

**ANTIPASTO: CROCCHÈ CON PATATE
FRESCHE, FIORE DI ZUCCA RIPIENO
CON RICOTTA DI BUFALA E BASILICO,
MISTO BRUSCHETTE, PARMIGIANA DI
MELANZANE**

**PRIMO: RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI A
MANO RIPIENI DI RICOTTA E "PIPERNIA"
CON SUGO DI CONIGLIO ALL'ISCHITANA**

**SECONDO: CONIGLIO ALL'ISCHITANA
COTTO NEL COCCIO DI TERRACOTTA CON
PATATE FRESCHE FRITTE**

DOLCE DELLA CASA

ACQUA, VINO E AMARO DELLA CASA..

*Appetizer: crocchè with
fresh potatoes, pumpkin
flower stuffed with Bufala
ricotta and basil, mixture of
bruschette, eggplants parm*

*First course: hand-made fresh
ravioli filled with ricotta and
"pipernia" with Ischian rabbit
sauce*

*Second course: grilled rabbit
in terracotta with fresh chips*

Dessert: dessert of the house

*Drinks: water, wine and bitter
of the house*

MENU

€ 35,00



Cantinando

SOTTO LE STELLE

12 · 14 · 19 SETTEMBRE

Percorso guidato con degustazione di vini e prodotti tipici locali al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.

Guided tour with tastings of wines and local products in the moonlight of September in some of the most beautiful wine-cellars of Ischia.

PREZZO/PRICE
30,00 Euro



Percorso con Trenino. Partenza ore 18:45 da Piazza S. Leonardo, Panza

Per info e prenotazioni +39 081 908436

III[^] Edizione del Premio “CENTO CANTINE IN MEZZO AL MARE”

BOHÈMIEN, NAPOLI IN STRADA
di **Romolo Bianco**
Con la partecipazione
del soprano
Elena Somma



**Cento
Cantine**

20 SETTEMBRE
Tenuta Piromallo

In mezzo al mare

Ore 20:30

Uomini e Donne continuano ad impegnarsi con passione nella valorizzazione del prezioso patrimonio agricolo dell'isola d'Ischia.

Il premio intende attribuire un riconoscimento simbolico a chi, nel rispetto dell'etica della sostenibilità, esprime concretamente e con risultati affascinanti, il legame tra la storia millenaria dell'isola e il suo futuro che non può prescindere dalla cura degli orti, dei vigneti e del territorio.

Cento Cantine' Award in the sea: Men and women continue to work with passion in the enhancement of valuable agricultural heritage of the island of Ischia. The award is intended to give a symbolic recognition to those who, in accordance with the ethics of sustainability, expresses concretely and with fascinating results, the link between the ancient history of the island and its future that cannot be separated from the care of the gardens, vineyards and territory.





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

UNA LUNGA STORIA DI MARE



www.alilauro.it

Da oltre 70 anni
uniamo ciò che il mare
separa.



Info e prenotazioni

Tel. (+39) 081.497.22.38

Tel. (+39) 081.497.22.06

seguici su / follow us



Alilauro Ship

disponibile per