

**26**  
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 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 26 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

Barano - Via Angelo Migliaccio, Tel: +39 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 provola cheese, baked potatoes and rabbit*

Sella di coniglio CBT glassata su scarola ischitana  
*Glazed sous vide rabbit loin on scarola ischitana*

Tortellone al ristretto di pomodoro ripieno di coniglio  
*Tortellone with rabbit filling and reduced tomato sauce*

Bucatini al sugo di coniglio  
*Rabbit sauce bucatini*

Coniglio all'ischitana con patate al forno  
*Ischia style rabbit with baked potatoes*

Dolce della casa / Semifreddo al limone  
*Signature dessert / Lemon sorbet*

Inclusa acqua e 1 bottiglia di vino ogni 3 persone  
*Water and 1 bottle of wine included for every 3 persons*

**PREZZO**  
**€ 45,00**



### RISTORANTE MONTECORVO

Forio - Via Montecorvo 103, Tel. +39 081.998029

MENU 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

Forio - Via Marina 18, Tel: +39 081 986392

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



### RISTORANTE ZI' CARMELA

Forio - Via Monsignor F. Schioppa 27, Tel: +39 334 952 7993

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



### WINERIA FLORIO

Forio - Pza Maltese 1, Via S. Francesco 2, Tel: +39 346 756 1546

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



### RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Forio - Via Marina 8, Tel. +39 081987571

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



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 sottolio

*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



LOCAL TASTING

3 assaggi di VINI D' ISCHIA: 1 BIANCO, 1 ROSÉ, 1 ROSSO

3 Crostini Misti della cucina ischitana

*Local tasting*

3 tastings of Ischia wines: 1 white, 1 rosé, 1 red

3 mixed croutons from Ischian cuisine

PREZZO  
€ 15,00

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

Forio - Via Sorgeto, 132, Tel: +39 081 909390 - 347440571

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



### RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

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

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



### RISTORANTE SOLE NASCENTE

Serrara Fontana - Via Ciglio 99, Tel: +39 3391867084

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



### KANTHAROS ENOTECA GASTRONOMICA

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

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

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  
€ 50,00

Degustazione dell'orto del "Sole": verdure locali, bruschette con pomodorini, tagliere di salumi e formaggi

*Tasting of the garden of the "Sun": local vegetables, bruschette with tomatoes, charcuterie board with cured meats and cheese*

Duetto di pasta fresca fatta in casa al ragù di coniglio

*\*In alternativa bucatini al coniglio*

*Duet of fresh homemade pasta with rabbit ragout sauce*

*\*Alternatively bucatini with rabbit*

Coniglio all'ischitana con patate fritte o parmigiana

*Ischia style rabbit with fried potatoes or eggplant parmigiana*

Dessert: La tentazione del coniglio

*Dessert: The rabbit's temptation*

Acqua e un calice di vino inclusi

*Water and a glass of wine included*

PREZZO  
€ 45,00

Polpetta di coniglio, crudo di scampi e maionese al lime

*Rabbit meatballs, raw scampi and lime mayonnaise*

Raviolo di Coniglio arrostito con salsa all'ischitana e olio alle erbe

*Roasted rabbit ravioli with Ischia-style sauce and herb oil*

Braciola di coniglio al barbecue con millefoglie di patate

*Barbecue rabbit chop with potato millefeuille*

Brownies al cioccolato fondente con coulis ai frutti di bosco

*Dark chocolate brownies with mixed berry coulis*

Bevande escluse

*Beverages not included*



PREZZO  
€ 60,00



### TAVERNA PITHECUSANA

Forio - Via Scannella 46, Tel:+39 3501188719 - 081 3761847

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

Antipasto Pithecusano con selezione di salumi e formaggi,  
bruschette, verdure del giorno e croccchè

*Pithecusan starter with a selection of cured meats and cheese, bruschette,  
vegetables of the day and potato croquette*

Bucatini al sugo di coniglio

*Rabbit sauce bucatini*

Coniglio all'Ischitana con contorno del giorno a scelta

*Ischia style rabbit with sidedish of the day of choice*

Dolce della casa

*Signature dessert*

Acqua e vino della casa inclusi

*Water and wine included*



PREZZO  
€ 50,00



### RISTORANTE DA MIMI'

Panza - Via Madonna Delle Grazie, Tel:+39 081 1904 549

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



### PIZZERIA LUCA E DANIELA

Panza - Via Cav. L. Impaglazzo 130, Tel: +39 081 907846

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

Bruschetta con pomodorino e coniglio

*Bruschetta with tomatoes and rabbit*

Pizza con sugo di coniglio, bocconcini di coniglio, gocce di provola e  
parmigiano reggiano

*Pizza with rabbit sauce, rabbit meat bites, provola cheese drops and parmesan  
cheese*

Un calice di vino

*A wine chalice*

Acqua da 500ml

*A 500ml water bottle*

PREZZO  
€ 22,00



### RISTORANTE LA FORASTERA

Forio - Via Scannella 44, 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