WHITE
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI / STARTER / ENTREES
Crudo di Gamberi: Liquirizia di mare, Basilico, Zafferano, Piselli 22€
Raw Shrimp: Sea liquorice, Basil, Saffron, Peas
Crevettes crues: Réglisse de Mer, Basilic, Safran, Pois

Vitello: Insalata alla Piemontese. Kiwi, Cassia 22€
Veal: Piemontese salad. Kiwi, Cassia
Veau: Salade piémontese. Kiwi, Cassia

Capasante: Bufala Affumicata, Fragole, Pesca, Soj (Signature dello Chef) 22€
Scallops: Smocked Buffala, Strawberries, Peach, Soja (Chef's Signature)
Coquilles Saint-Jaxques: Buffle Fumé, Fraises, Pêche, Soja (Signature du Chef)

Le "Mie Memorie" / My "Memories" / Mes "Souvenirs"
Interpretazione della Parmigiana... 20€
Interpretation of Parmesan...
L'interprétation de Parmigiana...

PRIMI / FIRST COURSE / PREMIERES COURS
Risotto: More, Taleggio, Cioccolato Bianco, Nocciole 20€
Risotto: Blackberries, Taleggio, White Chocolate, Hazelnuts
Risotto: Mûres, Taleggio, Chocolate Blanc, Noisettes

Tagliolino al Cacao: Pasta Sfoglia, Tartufo, Alici, Vino Rosso 20€
Cacao Tagliolino: Puff pastry, Truffle, Anchovies, Red Wine
Cacao Tagliolini: Paté feuilletés, anchois, Truffe, Vin Rouge

Plin: Aglio Nero, Fondo, Burrata 20€
Plin: Black Garlic, Fondo, Burrata
Plin: Ail Noir, Fond, Burrata

Le "Mie Memorie" / My "Memories" / Mes "Souvenirs"
Bottoni di Enkir: Zucchine, Avena, Dashi, Palamita, Yuzu 20€
Enkir Buttons: Zucchini, Oat, Dashi, Palamita, Yuzu
Boutons Enkir: Courgettes, Avoine, Dashi, Palamita, Yuzu

PORTATE PRINCIPALI / MAIN COURSE / PLATS PRINCIPAUX
Manzo: Cioccolato, Guanciale, Pera 25€
Beef: Chocolate, Bacon, Pear
Boeuf: Chocolat, Bacon, Poire

Trota: Limone Nero, Grano Cotto, Frolla Rossa, Pack Choi, Sakè 25€
Trout: Black Lemon, Coocked Wheat, Red Shortcrust Pastry, Pack Choi, Saké
Truite: Citron noir, Blé Cruit, brisée rouge, Pack choi, saké

Maiale: Bisque, Katsuobushi, Patate Viola 25€
Pork: Bisque, Katsuobushi, Purple Potatoes
Porc: Bisque, Katsuobushi, Pommes de Terre Violettes

Le "Mie Memorie" / My "Memories" / Mes "Souvenirs"
Interpretazione del Coniglio all'Ischitana... 25€
Interpretaion of the rabbit on Ischia...
Comme un lapin d'Ischia...

DESSERT
Interpretazione... del Bonet / Interpretation... of bonet / Interprétation... de bonet 12€
Ciambella a Caviale / Donut & Caviar / Donut & Caviar 13€
Tortelli alla Carbonara / Tortelli Carbonara / Tortelli à la Carbonara 12€
Conchiglia di mare... - Le "Mie Memorie"/ Sea shell... / Coquillages... 12€

SELEZIONE DI FORMAGGI / SELECTION OF CHEESE / SÉLECTION DE FROMAGES
Selezioni di Formaggi locali 5 pz con Miele d'Ischia "E-Maist" e mostarde 15€
Selection of local cheese, mustard and honey of Ischia "E-Maist" (5 pieces)
Fromages locaux, moutarde et de miel d'Ischia "E-Maist" (5 pièces)
Selezioni di Formaggi locali 8 pz. con Miele d'Ischia "E-Maist" e mostarde 20€
Selection of local cheese, mustard and honey of Ischia "E-Maist" (8 pieces)
Fromages locaux, moutarde et de miel d'Ischia "E-Maist" (8 pièces)

MENÙ BISTROT

Antipasti / Starter / Entrées

Bufala & Crudo "Barlotti" 12€
Bufala Bell & Raw Ham "Barlotti"
Buffle de Campanie & Cru "Barlotti"
Caesar Salad 13€
Caesar Salad
Caesar Salad
Vitello Tonnato 13€
Veal with tuna sauce
Veau Sauce au Thon
La nostra selezione di salumi misti, formaggi 15€
Plate of cured meats and cheeses
Plateau de charcuterie mixte & fromages

Primi / First Course / Premier Cours

Tagliolini ai Lupini 13€
Tagliolini with Lupin
Nouilles au lupin
Gnocchetti agli Scampi 16€
Gnocchetti with Prawns
Bouelettes de Scampis
Scialatielli al Pesto 10€
Scialatielli with Pesto
Scialatielli au Pesto
Linguine Integrali Bio "Gentile" all'Astice 37€
Whole linguine Bio "Gentile" with lobster
Linguine Bio complet "Gentile" au homard

Portate principali / Main Course / Plats Principaux

Tagliata di manzo rucola e pomodorini 22€
Sliced beef rocket and cherry tomatoes
Filet de boeuf roquette et tomates cerises
Gamberi alla Plancia 25€
Plancha prawns
Crevette grillée
Filetto di Trota & Scarola 35€
Trout fillet and escarole
Filet de truite et scarole
Fiorentina (al kg) 70€
Fiorentina (per kg)
Fiorentina (p. kg)
Tomahawk (al kg) 60€
Tomahawk (per kg)
Tomahawk (p. kg)
Costata di manzo (al hg) 6 €
Rib eye Steak (per hg)
CostaCote de Boeuf (p. hg)
Club Sandwich 15€
Club Sandwich
Club Sandwich
BigVeggy (Bufala,uova,maionese,lattuga,cipolla & patatine) 15€
Big Veggy (Bufala,egg,mayonnaise ,lettuce ,onion & french fry)
Big Veggy (Bufala, œufs, mayonnaise, salade, oignon, pommes de terre)
Burger (burrata, pesto, pistacchi & Patatine) 15€
Burger (burrata, pesto, pistachio & french fry)
Burger (Burrata, Pesto, pistaches & pommes de terre)

Dessert

Gelati e Sorbetti 8 €
Ice cream and sorbets
Glace et Sorbets
Tagliata di Frutta Fresca 8 €
Sliced Fresh Fruit
Tranchés de Fruits frais
Semifreddo, Ricotta, Pistacchio, Arance 10€
Semifreddo, Ricotta, Pistachio, Oranges
Semifreddo, Ricotta, Pistache, Oranges

MENÙ DEGUSTAZIONE
"Partenope"

Bufala & Crudo
Buffalo & Crudo
Bufala & Cru

Scialatelelli al Pesto
Scialatelelli with Pesto
Scialatelelli au Pesto

Tagliata di manzo e Patate
Sliced beef and potatoes
Tranches de boeuf et pommes de terre

Mini babà e Cassata
Mini babà and Cassata
Mini babà e Cassata

45€ a persona (Bevande escluse)
per person (drinks not included)
per personne (hors boissons)

MENÙ DEGUSTAZIONE
Lunch Tradizione

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce
Veau Sauce au Thon

Plin al fondo di carne
Plin with meat base
Plin à base de viande

Tartelletta
Tartlet
Tartelette

35€ a persona (Bevande escluse)
per person (drinks not included)
per personne (hors boissons)

MENÙ DEGUSTAZIONE
"La Storia"

P'a' riggina *1816*
P'a riggina
P'a riggina

Gnocco di Pane allo "Scarparello" e Alici *1700*
Bread dumpling with "Scarparello" and anchovies
Plin à base de viande

Risotto, Pomodoro, Castelmagno, Bernese *1796*
Risotto, tomato, Castelmagno, Bernese
Risotto, tomate, Castelmagno, Bernois

Pollo, gamberi, uova, cognac *1800*
** ricetta pollo, povari parchè / povari harrie, ...*
Chicken, prawns, egg, cognac
Poulet, crevettes, œuf, cognac

70€ a persona (Bevande escluse)
per person (drinks not included)
per personne (hors boissons)