


# 27 settembre Coniglio Day

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

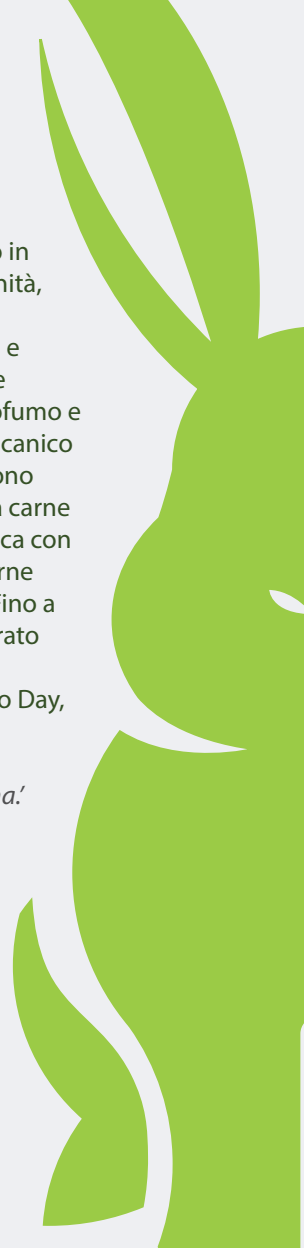
È la sintesi di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce come parte della comunità, pur nelle variazioni sul tema che connotano la provenienza dalle diverse località dell'isola e l'appartenenza familiare.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

*Rabbit "all'ischantana"*

### 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'ischitana con patate fritte caserecce o insalata mista

*Rabbit all'ischitana 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'ischitana con tipica ricetta foriana e insalata cafona

*Rabbit all'ischitana 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**