

hotel terme  
**Tritone**  
resort & spa

*Immagina di svegliarti al  
suono della risacca...*

Due passi sulla spiaggia privata,  
un tuffo in piscina, le cure di un  
centro termale all'avanguardia.

E ancora, i profumi irresistibili dei  
sapori mediterranei,  
l'accoglienza discreta e attenta  
del personale.

L'Hotel Tritone ti riceve con tutta  
la qualità di un 4 stelle,

ma si fa ricordare per il calore e  
le attenzioni che si riservano  
soltanto agli amici.



**Via Tommaso Cigliano, 88 Baia di San Francesco,  
Folio d'Ischia (NA) +39 081 987471**

 [www.hoteltritoneischia.it](http://www.hoteltritoneischia.it)

## Percorsi e sentieri/ Paths and trails

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI**

anche online su [www.prolocopanpaischia.it](http://www.prolocopanpaischia.it)

**PREVENDITA BIGLIETTI PRESSO:**

Proloco Panza, Piazza San Leonardo

Tickets pre-sale available at:  
Proloco Panza Piazza San Leonardo

**INFO AND RESERVATIONS:**  
+39 081 908436 - 3318095540  
3496125250 - 3385015970

\*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.



**18**  
gio

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Raustella - Cantina Calimera - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Tenuta Colella - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**19**  
ven

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Azienda agricola Cuore d'ape - Cantina Calimera - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Tenuta Colella - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**20**  
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Bellavista - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Raustella - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**21**  
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEIO</b>		40.00€
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	<b>PER'E PALUMMO</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Azienda agricola Fiorola	40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

22  
lun

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Cantina Cenatiempo	40.00€
ORE 10.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - 'A cantin'e Cir - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	EPOMEO	'A cantin'e Cir - Cantina Calimera - Cantina Raustella	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

24  
mer

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Casa D'Ambra - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Raustella - Cantina Bellavista - Tenuta C'est la vie	50.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

23  
mar

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA</b>		40.00€
ORE 10.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Cenatiempo - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

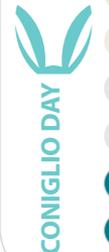
partenza da piazza San Leonardo (Panza)

25  
gio

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Cantina Cenatiempo	40.00€
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Calimera - Cantina Bellavista - Tenuta C'est la vie	50.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**26**  
ven



START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Calimera - Cantina Scardecchia - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	A cantin'e Cir - Cantina Raustella - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO</b>		40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**27**  
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DI PIANO LIGUORI</b>		40.00€
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Raustella - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	<b>PER'E PALUMMO</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Bellavista - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**28**  
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO</b>		40.00€
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	'Cantina Raustella - 'A cantin'e Tony - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Calimera - Cantina Bellavista - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**29**  
lun

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Calimera - Cantina Scardecchia - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEIO</b>	'A cantin'e Cir - Cantina Raustella - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**30**  
mar

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - 'A cantin'e Cir	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Calimera - Cantina Bellavista - Tenuta C'est la vie	50.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**01**  
mer

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Calimera - Cantina Scardecchia - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**02**  
gio

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DELLE DUE BAIE</b>		40.00€
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Calimera - Cantina Bellavista - Tenuta C'est la vie	50.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

**03**  
ven

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Calimera - Cantina Bellavista - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

04  
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Raustella - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Azienda agricola Cuore d'ape	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

05  
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	<b>IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO</b>		40.00€
ORE 10.00	<b>BIANCOLELLA</b>	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	<b>EPOMEO</b>	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	<b>FRASSITELLI</b>	Cantina Raustella - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	<b>FORASTERA</b>	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Azienda agricola Fiorola	40.00€
ORE 15.00	<b>PIEDIROSSO</b>	Cantina Calimera - Cantina Raustella - 'A cantin'e Tony	40.00€
ORE 19.00	<b>CANTINANDO SOTTO LE STELLE</b>		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

castHotels

ISCHIA – FUERTEVENTURA – MAIORCA

Tre isole, mille emozioni, per le tue vacanze



www.casthotels.com



ISCHIA  
BRISTOL TERME  
PUNTA DEL SOLE  
TRAMONTO D'ORO  
CASTIGLIONE VILLAGE  
BAIA DELLE SIRENE  
NAUSICAA PALACE

MAIORCA  
HOTEL LEBLON

FUERTEVENTURA  
FUERTESOL BUNGALOWS



Secolari, scavate nel tufo lungo percorsi dal fascino ancestrale, sono sempre più numerose le cantine che partecipano al rilancio della cultura contadina dell'isola d'Ischia e alla manifestazione che più la rappresenta, "Andar per cantine". Piccoli scrigni di sapori, profumi, esperienze sensoriali senza tempo, indissolubilmente legati alla ferace terra ischitana.

## LE CANTINE/ the cellars



### CANTINE CENATIEMPO

Ischia - Via Baldassarre Cossa 84, Tel: +39 081 981107

«Il nostro vino deve esprimere la natura vulcanica e marinara della terra ischitana» È l'idea grazie alla quale, nella prima metà del secolo scorso, è stata fondata la Cenatiempo Vini d'Ischia, con una impostazione familiare che conserva il legame con la storia: è rappresentata in modo emblematico dalla nostra cantina del '600, un'opera stupenda scavata nella collina di Kalimera.

 "Our wine must express the volcanic and seafaring nature of the Ischia land" It is the idea thanks to which, in the first half of the last century, the Cenatiempo Vini d'Ischia was founded, with a family setting that preserves the link with history: it is represented in an emblematic way by our cellar of the '600, a stupendous work excavated in the hill of Kalimera.



### TENUTA C'EST LA VIE

Forio - Via Pietra Brox 51, Tel: +39 3498875211

La tenuta è costituita da quattro ettari di vigneto e da una cantina di 600 mq risalente al 1878 e interamente scavata nel dolce tufo verde del monte Epomeo. Dopo quarant'anni di abbandono, è stata riportata all'antico splendore da imprenditori del Bresciano. Oggi è anche un resort riservato ed elegante.

 The estate comprises four hectares of vineyards and a 600-square-meter cellar dating back to 1878, entirely carved into the gentle green tuff of Mount Epomeo. After forty years of abandonment, it has been restored to its ancient splendor by entrepreneurs from Brescia. Today, it is also an exclusive and elegant resort.



### CANTINA BELLAVISTA

Forio - Via Montecorvo 75, Tel: +39 081 997221

A pochi passi dal più esteso campo di fumarole dell'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.

 A few steps from the largest field of fumaroles on the island of Ischia, evidence of the volcanic nature of the area, a cellar has been built almost entirely out of green tuff for more than two hundred years. Francesco Castiglione takes care of every detail, although the two barrels that stand out inside are unused today.



### CANTINA RAUSTELLA

Serrara Fontana - Via Lorenzo Fiore, Tel: +39 3317848052

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate nella montagna dagli antichi ischitani, saggi contadini continuano a produrre il vino con i sistemi dei padri. Tra questi, Francesco Mattera detto Raustella, nella sua cantina a Serrara, continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

 On the slopes of Mount Epomeo, in caves carved into the mountain by ancient Ischian people, wise farmers continue to produce wine using the methods of their forefathers. Among them, Francesco Mattera, known as Raustella, in his cellar in Serrara, still produces the marvelous nectar of the gods. Completely restored by Giuseppe Mattera, it now serves as a treasure trove of ancient winemaking traditions...



### ANTICA FATTORIA GRECA

Forio, - Via Sorgeto 51, Tel: +39 081908102 /08119465224

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.



## AZIENDA AGRICOLA CUORE D'APE

Serrara Fontana - Via N. Iacono 38, Tel: +39 328 829 7842

La cantina è stata scavata all'inizio degli anni '60 da nonno Stanislao con l'aiuto dei vecchi contadini della zona. Oggi la cantina conserva ancora gli oggetti dedicati alla vendemmia e al suo uso. Inoltre, vi è un alveare, che produce dell'ottimo miele.

 *The cellar was dug in the early 1960s by grandfather Stanislao with the help of old farmers in the area. Today the cellar still preserves the objects dedicated to the harvest and its use. Furthermore there is a beehive, that produces excellent honey.*



## CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana- Via Succhivo, Tel: +39 081 909062

Cantina storica del paese, tramandata per tre secoli da una generazione all'altra della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso

 *A historical cellar of the town, handed down for three centuries from one generation to another of the Iacono family. Currently, they produce white, red, champagne, and Sorriso wines.*



## 'A CANTIN 'E CIR'

Serrara Fontana - Borgo di Noia, Tel: +39081999477/3479753232

Anticamente era una grotta che serviva da rifugio durante le 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 funzionale alla produzione e conservazione del vino.

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



## CANTINA CALIMERA

Serrara Fontana - Via Pietra dell'Acqua 1, Tel: +39 3282162841

Ai piedi del monte Epomeo, nell'antico borgo di Calimera, troverete una cantina dell'800, dove si produceva vino proveniente dai vigneti di Serrara Fontana. Abbandonata per molti anni, nel 2021 è stata acquisita dalla famiglia Coppola-Mattera, che l'ha riportata all'antico splendore.

 *At the foot of Mount Epomeo, in the ancient village of Calimera, you will find a historic 19th-century cellar, where wine was produced from the vineyards of Serrara Fontana. Abandoned for many years, in 2021, it was acquired by the Coppola-Mattera family, who restored it to its former glory.*

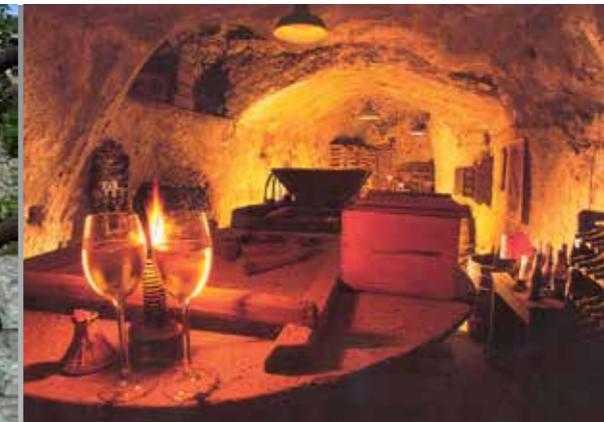


## AZIENDA AGRICOLA FIOROLA

Forio - Via Santa Maria al Monte 5, Tel: +39 3473477469

Posta sul versante ovest dell'Epomeo, dispone di due cantine scavate nella roccia. Nella cantina superiore, la più antica, si trova un palmento rupestre simile a quelli del vicino bosco della Falanga. Si vinifica il biancolella con le tecniche tramandate da Zio Vincenzo, che ha trasmesso il suo amore per la vigna al cognato Antonio e al nipote Giuseppe.

 *Located on the western slope of Epomeo, it boasts two cellars carved into the rock. In the upper cellar, the oldest, there is a rock-cut wine press similar to those in the nearby Falanga forest. Biancolella is made using techniques passed down from Uncle Vincenzo, who passed on his love of the vineyard to his brother-in-law Antonio and nephew Giuseppe.*



## CANTINE PERRAZZO DAL 1880

Ischia - Via Porto 36, Tel: +39 081991600

Affacciate sull'antico porto di Ischia, le storiche Cantine Perrazzo sono testimoni della nascita di pregiati vini fin dall'800. Le gole tufacee scavate nel porto custodiscono oggi botti secolari e vini di qualità, che attraggono avventori nel raffinato wine bar nel cuore della Riva Destra del porto borbonico.

 *Overlooking the ancient port of Ischia, the historical Perrazzo Cellars bear witness to the creation of fine wines dating back to the 19th century. The tuff grottoes carved into the port now house centuries-old barrels and quality wines, drawing enthusiasts to the sophisticated wine bar in the heart of the Right Bank of the Bourbon port.*



### CANTINE PIETRATORCIA

Forio - Via Prov. Panza 267, Tel:+39 081907232

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

 *The cellars of Pietratorcia were established by three ancient Ischian farming families: lacono, Regine, and Verde. Over seven hectares of land have been replanted with selected grapevines.*



### TENUTA COLELLA

Forio - Via S.Giuseppe 24, Tel. +39 328 068 1061

L'azienda agricola Colella vi accoglierà tra il verde dei vigneti delle colline foriane. Visiterete l'antica cantina scavata a mano in un unico blocco di tufo verde dai nostri avi. Degusterete vini di nicchia e assaporerete le nostre specialità, prodotte secondo antiche ricette di famiglia, rimaste invariate da generazioni...

 *The Colella Farm will welcome you amidst the greenery of the vineyards of the Forian hills. You will visit the ancient cellar, hand-carved from a single block of green tuff by our ancestors. You will taste niche wines and savor our specialties, produced according to ancient family recipes that have remained unchanged for generations...*



### 'A CANTIN 'E TONY

Serrara Fontana, Tel: +39 081 999570/3294410962

La cantina di nonno Michele, scavata nel 1908 nelle rocce di tufo e 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 per turisti ed isolani.

 *Nonno Michele's cellar, dug into the tuff rocks in 1908 and used until 30 years ago for wine and barrel storage. A unique feature of the cellar, still visible today, is the 'sudarium' stone, from which water springs. The family tradition is now carried on by his nephew Antonio Galano, who has turned it into a special gathering place for both tourists and islanders.*



### CANTINE TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le 98, Tel: +39 081 3330330

Un'azienda giovane che guarda al futuro nel rispetto delle tradizioni di una grande famiglia. Nasce nel 2004 con il nome dedicato sia al padre Tommasone sia all'antica cantina scavata in una pietra. La Pietra di Tommasone è frutto di passione e impegno, ma soprattutto di una tradizione familiare di vecchia data.

 *A young company that looks to the future while respecting the traditions of a great family. It was born in 2004 with the name dedicated both to father Tommasone and to the ancient cellar dug into a stone. "La Pietra di Tommasone" is the result of passion and dedication, but above all, it is a product of a longstanding family tradition*



### CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29, Tel:+39 335 6341297

La cantina si trova in località Tironi ed è di proprietà della famiglia Russo dal 1956. Costruita interamente in tufo verde, nel lontano 1873 era adibita alla produzione e alla vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

 *The cellar is located in Tironi and has been owned by the Russo family since 1956. Entirely built from green tuff back in 1873, it was used for the production and sale of local wine. It certainly represents one of the oldest cellars in Forio and is fully functional.*



### CANTINA 'U SCILATURE

Barano - Via Angelo Migliaccio 151, Tel: +39 3426226910

La cantina 'U Scilature nasce come azienda agricola familiare, fondata nel 2017 dalla famiglia Di Costanzo. L'obiettivo era ed è attualmente di valorizzare questa antica struttura con ricette tradizionali. Infatti si producono 2 tipologie di vini e le pietanze sono preparate con prodotti a km0. 'U Scilature indica, in dialetto buonopanesse, la presa d'aria presente all'interno della cantina che permette di avere una temperatura costante tra 12-15°.

 *The 'U Scilature winery was established as a family farm, founded in 2017 by the Di Costanzo family. The goal was and currently is to enhance this ancient structure with traditional dishes. In fact, 2 types of wines are produced and the dishes are prepared with km0 products. 'U Scilature takes its name in Buonopanesse dialect from the air intake inside the cellar that allows a constant temperature between 12-15°.*





### AZIENDA AGRICOLA IL CANNAVALE

Barano - Via Cirillo, Tel:+39 338 635 6115

Adagiata su una lussureggiante collina, a circa 370 metri sul livello del mare, con un'incantevole vista sul Golfo di Napoli, la "Tenuta del Cannavale" rappresenta una delle poche testimonianze ancora integre dell'antichissima tradizione contadina ischitana.

 Nestled on a lush hill, at around 370 meters above sea level, with a captivating view of the Gulf of Naples, "Tenuta del Cannavale" stands as one of the few remaining intact examples of the ancient Ischian farming tradition.



### TENUTA CALITTO E CASA D'AMBRA

Forio - Via Provinciale Panza 486, Tel:+39 081 90 72 46

Tenuta Calitto era una dimora nobiliare del XVIII secolo al centro di un esteso vigneto. Vini di qualità in un luogo di grande suggestione. Un'altra felice intuizione di Casa D'Ambra, fondata nel 1888 che continua, nell'innovazione della tradizione, la storia di una cultura millenaria, esaltando in purezza le prerogative delle uve, dei terreni e dei microclimi.

 Tenuta Calitto was an 18th-century noble residence at the center of a sprawling vineyard. A highly evocative place where quality wines are produced. Another brilliant intuition from Casa D'Ambra, founded in 1888, which continues the history of a thousand-year-old culture through innovation and tradition, extolling the pure qualities of the grapes, soils, and microclimates.

# ANDAR PER SENTIERI



S'inoltrano sui fianchi verdeggianti del gigante Epomeo tra le "parracine" di tufo verde. Collegano colline e piccole valli, dove la natura si mostra generosa in ogni stagione. Attraversano vigne e frutteti, selve ombrose e luoghi segnati dall'antica presenza dell'uomo. Dolci e accoglienti o aspri e scoscesi, tutti i sentieri dell'Isola Verde regalano panorami da sogno sul mare.



### IL SENTIERO DELL'EREMO

Pietra dell'acqua, Monte Epomeo

21 SETTEMBRE / 05 OTTOBRE ORE 10.00

Percorreremo i sentieri del tufo verde di "Santu Nicola" accompagnati da antichi canti ischitani, storie di contadini, di vendemmie e leggende locali, a cura del prof. Denis Trani, guida ambientale e cantore di Ischia. Intense emozioni accompagneranno il percorso degli escursionisti, che lasceranno un pezzo di cuore sulla cima dell'isola, ma porteranno con loro le melodie. Al termine, degustazione con vino e "culurcio" di pane cotto a legna con pomodori e altri prodotti genuini di "Miscillo sapori e..."

 We will walk the paths of the green tuff of "Santu Nicola" accompanied by ancient Ischia songs, stories of farmers, harvests and local legends, proposed by prof. Denis Trani, environmental guide and singer of Ischia. Intense emotions will crowd the mind of the traveler, who will leave a piece of his heart on the roof of the island and bring his melodies with him. At the end, tasting with wine and "culurcio" of wood-fired bread with tomatoes and other genuine products of "Miscillo flavors and..."

- Punto Partenza/Arrivo: (Departure / arrival point): Sede Proloco Panza, Forio
- Difficoltà: Facile / Turistica (Difficulty: Easy)
- Durata: 5h - 4km (soste incluse) Duration: 5h - 4km (stops included)
- Visita/Degustazione: (Visit / Tasting): Miscillo Souvenir



### SENTIERO DELLE "CASE DI PIETRA"

Frassitelli, Falanga, Santa Maria

23 SETTEMBRE ORE 10.00

Raggiungeremo la "selva" dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Dirigendoci verso il Bosco della Falanga, visiteremo le "Case di Pietra", blocchi di tufo scavati a mano e adibiti a luogo di rifugio o cantina. Il percorso terminerà con una degustazione presso la Cantina Calimera.

 We will reach the 'selva' of Frassitelli, where the view will open up to the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. Heading towards the Bosco della Falanga, we will visit the 'Stone Houses', blocks of tuff stone hand-carved and used as shelter or cellars. The itinerary ends with a tasting at the Cantina Calimera.

- Punto Partenza/Arrivo: (Departure / arrival point): Sede Proloco Panza, Forio
- Difficoltà: Media / Escursionistica (Difficulty: Medium)
- Durata: 6,5h - 9km (soste incluse) Duration: 6,5h - 9km (stops included)
- Visita/Degustazione: (Visit / Tasting): Cantina Calimera



## SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO e Fumarole di Donna Rachele

26 SETTEMBRE ORE 15.00

Percorrendo via Montecorvo e salendo poi dei gradoni scavati nella roccia giungeremo fin sopra la "Bocca di Tifeo", affascinante bocca fumarolica con emissioni di vapore acqueo a circa 115°. Da qui godremo di una vista unica sull'intero promontorio del comune di Forio. Ci dirigeremo presso la tenuta C'est la Vie, da cui si avrà una vista mare e alle spalle la spettacolare vista delle fumarole di "Donna Rachele", dove godremo di una degustazione di prodotti locali.

 *Following via Montecorvo and ascending the steps carved into the rock, we will reach right above the 'Bocca di Tifeo': a captivating fumarolic vent emitting water vapor at around 115°C. From here, we will enjoy a unique view of the entire promontory of the municipality of Forio. We will head to the C'est la Vie estate, offering a sea view and behind us the spectacular sight of the 'Donna Rachele' fumaroles, where we will indulge in a tasting of local products.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 4km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 4km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta C'est la Vie**



## IL SENTIERO DI PIANO LIGUORI

27 SETTEMBRE ORE 10.00

Un percorso tra i vigneti di Biancolella a picco sul mare, con una vista mozzafiato su Capri, la terraferma e circondati dalla roccia vulcanica biancastra, che caratterizza quest'area dell'isola. Percorreremo un antico borgo semi-abbandonato, raggiungendo la cima del Monte Vezzi (400m), da dove si potrà ammirare un panorama a 180° dal Castello Aragonese fino alla baia della Sgarrupata e Sant'Angelo, con una prospettiva unica del Monte Epomeo. Al termine del percorso ci sarà una degustazione a Piano Liguori.

 *A journey through the Biancolella vineyards perched on the edge of the sea, with breathtaking views of Capri, the mainland, and surrounded by the whitish volcanic rock that characterizes this area of the island. We will walk through an ancient, semi-abandoned village, reaching the top of Mount Vezzi (400m), from where there will be a 180° panorama from the Aragonese Castle to the bay of Sgarrupata and Sant'Angelo, with a unique perspective of Mount Epomeo. At the end of the trail there will be a tasting at Piano Liguori.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 3,5km (soste incluse)** Duration: 5h – 3,5km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Piano Liguori**



## IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO e del Cannavale

28 SETTEMBRE ORE 10.00

Percorrendo una salita a gradoni, scavati tra la tipica roccia di Cava Bianca, costeggeremo le falde del monte Trippodi, attraversando un bosco di castagni e la tipica macchia mediterranea. Percorreremo, poi, il sentiero della Costa Sparaina, che ci conduce al belvedere della Madonnina di Buttavento. Ripercorrendo il sentiero a ritroso, si raggiunge la tenuta bio-agricola del Cannavale, dove faremo una degustazione di prodotti tipici. Al termine, continueremo la discesa verso il paese di Fiaiano.

 *Ascending a series of steps, carved into the typical Cava Bianca rock, we will trace along the slopes of Mount Trippodi, passing through a chestnut forest and the typical Mediterranean vegetation. Following that, we will take the Coastal Sparaina trail leading us to the viewpoint of the Madonnina di Buttavento. Retracing our steps, we will reach the Cannavale organic farm estate, where we will partake in a tasting of local products. Finally, we will continue our descent towards the village of Fiaiano.*

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 6 km (soste incluse)** Duration: 5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta del Cannavale**



## SENTIERO DELLE DUE BAIE Monte di Panza, Pelara & Sorgeto

2 OTTOBRE ORE 10.00

Un sentiero ricco di essenze e colori delle piante tipiche della macchia mediterranea ci condurrà verso il monte di Panza. Attraverseremo, poi, un fitto boschetto e un tratto di radura caratterizzata da un manto di felci, per raggiungere la baia della Pelara, pregevole geosito di carattere vulcanico.

 *A path rich with the scents and colors of typical Mediterranean vegetation will lead us towards the Panza mountain. We will then cross through a dense grove and a clearing adorned with a carpet of ferns, reaching the Pelara bay, a remarkable geosite of volcanic origin.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5,5h – 6km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione** (Visit / Tasting): **Antica Fattoria Greca**



Sinphonia  
Wellness & Spa Park



## ANDAR PER TERME

NIGHT SPA SINPHONIA + DEGUSTAZIONE IN PISCINA €60

• TUTTI I GIORNI DALLE 18-23 •

INFO E PRENOTAZIONI ☎ 081999216 📍 @PARCOTERMALEROMANTICA



## APPUNTAMENTI DI GUSTO/ Appointments of taste



### WINE BATH TENUTA CALITTO DI CASA D'AMBRA

Forio - Via Provinciale Panza 486, Tel: +39 3791146542/ 081908436

La privé room è un piccolo angolo della Calitto spa in cui ci si può immergere in una vasca idromassaggio piena di vino. In aggiunta la stanza offre sauna personale, doccia emozionale e cromo terapia. Un'esperienza sensoriale che unisce i benefici dei polifenoli dell'uva all'assaggio di un calice di vino e di un tagliere. Da provare in coppia o anche singolarmente.

 *The privé room is a small corner of the Calitto spa where you can soak in a wine-filled whirlpool bath. In addition, the room offers personal sauna, emotional shower and chromotherapy. It is a sensory experience that combines the benefits of grape polyphenols with the taste of a glass of wine and a cutting board. Try it as a couple or even individually.*

**02 OTTOBRE ORE 10:30**

Quota di partecipazione 35.00 euro / €35 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



### DEGUSTAZIONE CANTINE MAZZELLA

Ischia - Via Serbatoio 2 Fraz. Campagnano, Tel.: +39 081 901541

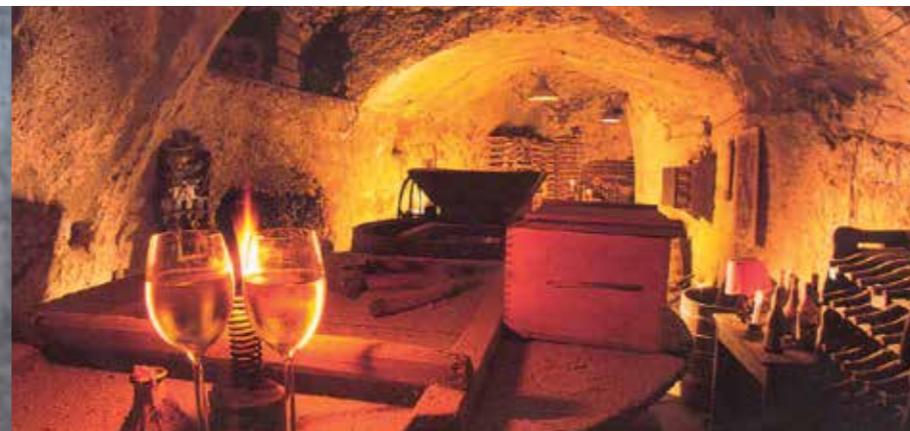
Nel cuore di Campagnano, vicino all'antico Borgo di Ischia Ponte e all'ombra del Castello Aragonese, le cantine Antonio Mazzella sono testimoni di storia da tre generazioni. Sarete i benvenuti per la visita guidata al vigneto e la degustazione delle nostre etichette più rappresentative, accompagnate da salumi, formaggi e bruschette. Numero massimo di partecipanti: 16 persone.

 *In the heart of Campagnano, near the ancient village of Ischia Ponte and under the shadow of the Aragonese Castle, Antonio Mazzella winery has been a witness to history for three generations. You are welcome to join us for a guided tour of our vineyard and tasting of our most representative labels, accompanied by cured meats, cheeses, and bruschetta. Maximum number of participants: 16. Reservations required.*

**22/27 SETTEMBRE ORE 11:00**

Quota di partecipazione € 55,00 a persona a persona/ €55,00 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## TASTING TOMMASONE SELECTION

Via Provinciale Lacco - Fango144, Tel.: 081 333 0330/+39 081908436

Visita guidata alla cantina e al vigneto con spiegazione di tutti processi produttivi. Degustazione sulla nostra terrazza panoramica di 4 calici delle nostre selezioni. La degustazione è accompagnata da prodotti tipici del territorio. Capienza massima 30 persone. Si prega di comunicare in anticipo, se ci fossero intolleranze alimentari.

 Guided tour of the winery and vineyard with explanation of all production processes. Tasting on our panoramic terrace of 4 glasses of our selections. The tasting is accompanied by typical local products. Maximum capacity 30 People. Please advise in advance, if there are any food intolerances.

**04 OTTOBRE ORE 11:00**

Quota di partecipazione € 55,00 a persona a persona/ €55,00 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

## LA GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Forio - Via G. Mazzella, Tel: +39 081 9087111

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla Grotta del Vino. Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani. **Prenotazione obbligatoria per la degustazione via mail entro le 18 del 04/10: [team@giardiniposeidonterme.com](mailto:team@giardiniposeidonterme.com)**

 Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the Wine Cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia / Tasting Reservation via email required by 6pm on 24/09: [team@giardiniposeidonterme.com](mailto:team@giardiniposeidonterme.com)

**05 OTTOBRE 2025**

Prezzo di ingresso 41.00€ a persona / 41.00 € per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

## APERITIVO ALLE GROTTA DI PERRAZZO

Ischia - Via Porto 36, Tel: +39 081991600 – 081908436

Tutti i giorni, dalle ore 19:00, aperitivo con degustazione dei vini della storica azienda. Il 26 settembre, in occasione del Coniglio Day, le cantine Perrazzo proporranno un aperitivo con crostini di coniglio in abbinamento al Lepus bianco.

 Every day from 7 p.m. aperitif with tasting of the historic winery's wines. On September 26, on the occasion of rabbit day, Perrazzo wineries will offer an aperitif with rabbit crostini paired with white Lepus. Reservations are recommended.

**TUTTI I GIORNI DALLE ORE 19:00**

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

## DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Serrara Fontana - Piazza IV Novembre17/18, Tel:+39 081999819

Per tutta la durata della manifestazione dalle ore 17.00 degustazione dell' Amaro alla Piperna e liquori Ischitani.

“L'antica ricetta originale, nata da una brillante intuizione di Giuseppe Di Massa alle pendici del Monte Epomeo, rende il nostro amaro un tratto distintivo del territorio, dal gusto unico e inimitabile”.  
[www.scapriccio.it](http://www.scapriccio.it)

 Throughout the duration of the event from 5 p.m. tasting of Amaro alla Piperna and Ischitan liqueurs. “The ancient original recipe, born from a brilliant intuition of Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our bitter a distinctive feature of the territory, with a unique and inimitable taste.”  
[www.scapriccio.it](http://www.scapriccio.it)

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## LA NOTTE DELLA VENDEMMIA

Forio - Centro storico di Panza, Tel: +39 081908436

Il centro storico di Panza si trasforma per una notte in una cantina a cielo aperto, dove si potranno rivivere tutte le tradizioni del rito della vendemmia che si perpetua da secoli sulla nostra isola. Stand con degustazioni di piatti tipici, di buon vino delle colline panzesi con tanta buona musica.

 *The historic center of Panza is transformed for one night into an open-air cellar, where you can relive all the traditions of the harvest ritual that has been going on for centuries on our island. Stands with tastings of typical dishes, good wine from the Panza hills and lots of good music.*

**20 SETTEMBRE ORE 19:00**

Ingresso libero / Free entry



TENUTA  
CALITTO

**CONVEGNO**  
“I vigneti, prezioso strumento di valorizzazione del paesaggio e di tutela della sicurezza del territorio”

SABATO 27 SETTEMBRE Start at 19.30

## CONVEGNO

Forio - Via Provinciale Panza 486, Tel: +39 3791146542/ 081908436

Alla Tenuta Calitto, Convegno su “I vigneti, prezioso strumento di valorizzazione del paesaggio e di tutela della sicurezza del territorio”

 *At Tenuta Calitto, a conference on “Vineyards, a precious tool for enhancing the landscape and protecting the safety of the territory”*

**27 SETTEMBRE ORE 19:30**

Ingresso libero / Free entry



★★★★

HOTEL GRAZIA

ALLA SCANNELLA

VIENI A SCOPRIRE MARUZZELLA  
IL NOSTRO NUOVO RISTORANTE PANORAMICO

Via Scannella, 104 - 80075 Forio (Na) - Isola d'Ischia

Per info e prenotazioni +39 081 35 90 189

info@hotelgraziaallascannella.it - www.hotelgraziaallascannella.it



# 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 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...*

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

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

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'ischantana

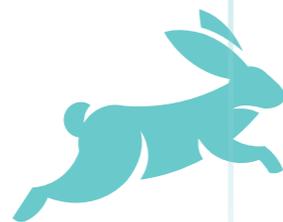
*Rabbit "all'ischantana"*

### 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 ischantana 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

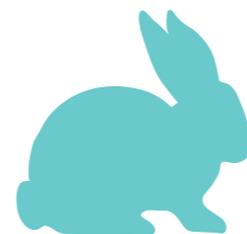
3 assaggi di VINI D' ISCHIA: 1 BIANCO, 1 ROSÉ, 1 ROSSO

3 Crostini Misti della cucina ischantana

*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'ischantana

*Rabbit "all'ischantana"*

### 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 - 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

Ischia - Via Serbatoio, 34, 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**

**€ 50,00**



## RISTORANTE SOLE NASCENTE

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

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

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**



## KANTHAROS ENOTECA GASTRONOMICA

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

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

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

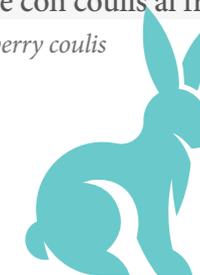
*Barbecue rabbit chop with potatoe millefeuille*

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 crocchè

*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

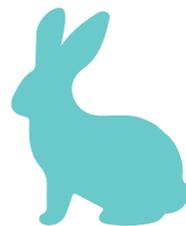
*Ischia style rabbit with sidedish of the day of choice*

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

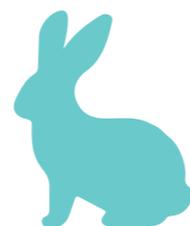
*Rabbit all'ischitana and french fries*

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. Impagliazzo 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**



*Cantinando*  
sotto le stelle

19/22/23

24/25/26

27/28/29

SETT

1/2/3/4/5

OTT

ORE 19:00

## CANTINANDO SOTTO LE STELLE

Partenza Piazza S.Leonardo, Panza, Tel: +39 081908436

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.

45,00€ a persona / per person Prenotazione obbligatoria / Reservation Required