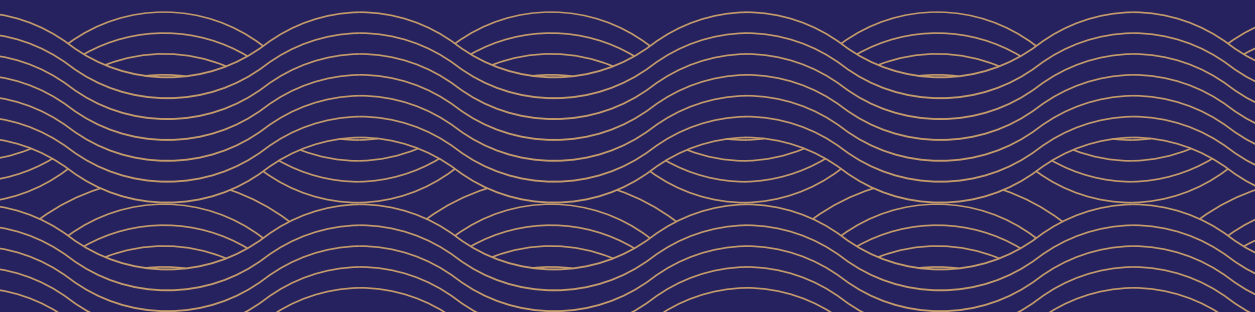




MENU



Wifi password:
ristoranteduilio19482018





**Nel rispetto della tradizione
della cucina ischitana,
un pizzico d'arte in uno spazio verde
sul mare, dove il tempo si ferma.**

Honouring the tradition of Ischian cuisine,
a touch of art in a green space by the sea,
where time stands still."



COPERTO Cover Charge **€ 3.00**

Tovagliolo, pane e condimento

Includes bread, condiments, and linen napkin.

Informiamo i gentili avventori che il servizio nella nostra struttura non è incluso nel conto ed è a discrezione del cliente.

Please note that service is not included in the final bill and is left to the discretion of our guests.

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergizzanti:

- 1) Cereali contenenti glutine;
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi;
- 6) Soia (tranne olio e grasso di soia);
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta secca con guscio
(es. noci, nocciole, pistacchi, etc);
- 9) Sedano;
- 10) Senape;
- 11) Semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti;
- 13) Lupini;
- 14) Molluschi.

Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio.

*In alcuni periodo dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente congelati.

Per ulteriori informazioni in merito, chiedere al personale di servizio.

Allergy information according to codex recommendation

- 1) Cereals containing gluten;
- 2) Crustaceans and shellfish products;
- 3) Eggs and egg products;
- 4) Fish and fish products;
- 5) Peanuts;
- 6) Soy (except oil and soy fat);
- 7) Milk and milk-based products;
- 8) Dried fruit with shell
(eg walnuts, hazelnuts, pistachios, etc);
- 9) Celery;
- 10) Mustard;
- 11) Sesame seeds;
- 12) Sulfur dioxide and sulphites;
- 13) Lupins;
- 14) Molluscs.



L'ANGOLO DEL CRUDO

CRUDO SELECTION

OSTRICA (14) (Al pezzo)

5.00 €

Fresh Oyster (A piece)

GAMBERO MAZARA DEL VALLO (2) (Al pezzo)

12.00 €

Mazara del Vallo Red Prawn (A piece)

SCAMPONE (2) (Al pezzo)

14.00 €

Langoustine (A piece)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO (2)

18.00 €

(Su letto di misticanza condita con vinaigrette dello chef)

Red Prawn Tartare, Delicately laid over seasonal greens and dressed with our chef's signature vinaigrette.

TARTARE DI TONNO (4)

20.00 €

(Su letto di misticanza condita con vinaigrette dello chef.)

Tuna Tartare. Served on a bed of tender salad greens with house vinaigrette.

PLATEAU DI CRUDI (2) (4) (14)

40.00 €

(2 ostriche, 1 gambero Mazara, 1 scampone 1 tartare di tonno.)

Crudo Tasting Plate. Featuring: 2 oysters, 1 red prawn, 1 langoustine, 1 tuna tartare.



ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

FANTOSTRICA (1) (5) (14) (4 pezzi)

20.00 €

(Ostriche fritte in tempura.)

Fantostrica: Deep-fried oyster, Crispy tempura-fried oysters. (4 pieces)

FIORE DEL DUILIO (2) (7)

22.00 €

(Petalì di mozzarella di bufala D.O.P e tartare di gambero rosso su letto di misticanza.)

Duilio's Blossom. Petals of Buffalo Mozzarella D.O.P. and red prawn tartare, served on a bed of seasonal greens.

ZUPPA DI COZZE (1) (14)

15.00 €

(Cozze, pomodori ciliegino e crostini di pane.)

Mussel Soup. Steamed mussels with cherry tomatoes and toasted bread.

SPIEDINO DUILIO (1) (2) (3) (14)* (Al pezzo)

7.00 €

(Spiedino di cozze e gamberi fritti.)

Duilio Skewer. Golden-fried skewer of mussels and prawns.

POLPO E PATATE (9) (14)*

20.00 €

(Insalata di polpo con patate e sedano sul letto di rucola.)

Octopus & Potato Salad. Tender octopus with potatoes and celery, served on a bed of wild rocket.

SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE (1) (12) (14)

22.00 €

(Frutti di mare sfumati con vino bianco, aglio, prezzemolo e crostini di pane.)

Seafood Sauté. Shellfish sautéed with white wine, garlic, and parsley, accompanied by toasted bread.

CARPACCIO DI POLPO (14)

20.00 €

(Su letto di rucola con pepe rosa e vinaigrette dello chef.)

Octopus Carpaccio. Thinly sliced octopus on wild rocket, finished with pink peppercorns and the chef's vinaigrette.

ANTIPASTO DI TERRA

LAND APPETIZERS

TARTARE GARRONESE (7)

27.00 €

(Tartare di filetto garronese con gelato ai porcini e cialda di parmigiano reggiano su letto di misticanza.)

Garronese Tartare. Hand-cut Garronese beef tartare served with porcini mushroom gelato and a Parmigiano Reggiano crisp, on a bed of misticanza salad

PEPITE DEL DUILIO (1) (3) (7) (4 pezzi)

20.00 €

(Polpette di coniglio con spezie isolate, in pane panko, con riduzione di coniglio, crema di basilico e scaglie di parmigiano reggiano.)

Golden Bites by Duilio. Crispy rabbit meatballs in panko breadcrumbs, seasoned with island spices, served with a rabbit demi-glace, basil cream, and Parmigiano Reggiano shavings. (4 pieces)

BRUSCHETTA ITALIA (1) (7) (2 pezzi)

12.00 €

(Pane grigliato con pomodori ciliegino, mozzarella di bufala D.O.P., crema di basilico, aglio ed origano.)

Grilled bread topped with cherry tomatoes, Buffalo Mozzarella D.O.P., basil cream, garlic, and oregano. (2 pieces)

LA CARMIGIANA (1) (3) (5) (7)

15.00 €

(La parmigiana di melanzane rivisitata dal nostro chef Carmine.)

Chef Carmine's refined take on the classic eggplant Parmigiana.

PROSCIUTTO E MOZZARELLA (6)

18.00 €

(Prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala D.O.P.)

San Daniele prosciutto paired with Buffalo Mozzarella D.O.P.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SPAGHETTO AL POMODORO (1)

12.00 €

(Pomodoro ciliegino e basilico fresco.)

Spaghetti with Cherry Tomato & Basil. Classic spaghetti with fresh cherry tomatoes and fragrant basil

BUCATINO ALL'ISCHITANA (1) (9) (12)

20.00 €

(Con pezzo di coniglio sfumato al vino bianco, cotto in salsa di pomodoro, olio evo, aglio, peperoncino e spezie dell'Isola d'Ischia.)

Bucatini "Ischitana" Style. Traditional dish from Ischia: tender rabbit stewed in white wine and tomato sauce, with extra virgin olive oil, garlic, chili, and island herbs.

PENNA ALLA GENOVESE (1) (12) (9)

18.00 €

(Ragù bianco a base di cipolle, sedano, carote, carne di manzo e maiale.)

Slow-cooked white ragù made with onions, celery, carrots, beef, and pork.

SPAGHETTO AI FRUTTI DI MARE (1) (12) (13) (14)

22.00 €

(Cozze, vongole, lupini e pomodoro ciliegino.)

Spaghetti with mussels, clams, wedge shells, and cherry tomatoes.

LINGUINA ALLA RANA PESCATRICE (1) (4)

18.00 €

(Tocchetti di rana pescatrice e pomodoro ciliegino.)

Linguine with Monkfish. Delicate monkfish medallions with cherry tomatoes and fresh herbs.

LINGUINA ALL'ASTICE (1) (2) (mezzo astice)

35.00 €

(Astice sfumato al vino bianco con pomodoro ciliegino.)

Linguine with Lobster (half lobster). Lobster simmered in white wine and cherry tomatoes, served over linguine.



I NOSTRI SPECIAL

CHEF'S SPECIALITIES

RAVIOLO DUILIO (1) (2) (4) (12) (14) (Su disponibilità) **30.00 €**

(Pasta fresca di nostra produzione con farcia di pesce e crostacei con sugo di vongole e pomodoro ciliegino.)

Duilio's Raviolo. Subject to availability. Handmade fresh pasta filled with a delicate blend of fish and shellfish, served with a light clam and cherry tomato sauce.

RISOTTO PESCATORA (2) (4) (12) (14) (Solo su prenotazione) **28.00 €**

(Riso acquerello con crostacei, molluschi e la loro bisque.)

Fisherman's Risotto. Available exclusively by reservation. Aged Acquerello Carnaroli Rice rice with shellfish, mollusks, and their rich bisque.

RAVIOLO DELL'ORTOLANO (1) (Su disponibilità) **20.00 €**

(Pasta fresca di nostra produzione con farcia di verdure stagionali e sugo di pomodoro.)

The Gardener's Raviolo. Subject to availability. Handmade fresh pasta filled with seasonal vegetables, finished with a light tomato sauce.



SECONDI PIATTI

SEAFOOD MAIN COURSES

TONNO SCOTTATO (4) (5) (8) (11) **25.00 €**

(Con granella di semi di sesamo, salsa di soia.)

Seared Tuna. Crusted with toasted sesame seeds, served with a delicate soy sauce.

ZUPPETTA DI PESCE (1) (2) (3) (4) (12) (13) (14) **30.00 €**

(Zuppetta al cucchiaio con pesce, crostacei e molluschi.)

Fish Broth. A hearty spoonable broth featuring fresh fish, shellfish, and mollusks.

GRIGLIATA DI MARE (2) (4) (14) **32.00 €**

(1 calamaro, 1 gamberone e filetto di pesce.)

Grilled Seafood Platter. Includes: one calamari, one king prawn, and a fillet of fresh fish.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (2) (3 pezzi) **21.00 €**

Grilled King Prawns (3 pieces)

FRITTURA DI MARE (1) (2) (4) (5) (14) **22.00 €**

(Gamberi, calamari ed alici.)

Mixed Fried Seafood. A crisp medley of prawns, calamari, and anchovies.

ASTICE ALLA GRIGLIA (2) **60.00 €**

Grilled Lobster

ASTICE ALLA CATALANA (2) (9) (10) (Solo su prenotazione) **60.00 €**

(Con sedano, cipolle, pomodori ciliegino, patate, basilico e mayo.)

Catalan-Style Lobster. Available exclusively by reservation. Celery, red onion, cherry tomatoes, potatoes, fresh basil, and a touch of mayonnaise.

PESCE FRESCO DEL GIORNO (4) **Al kg 80.00 €**

(Cucinato a piacere del cliente.)

Catch of the Day. Freshly selected whole fish, prepared according to your preference.



SECONDI DI TERRA

LAND MAIN COURSES

CONIGLIO ALL'ISCHITANA (9) (12)

20.00 €

(Sugo di pomodoro ciliegino, vino bianco, aglio e spezie dell'isola d'Ischia)

Ischitan-Style Rabbit. Tomato cherry sauce, white wine, garlic, and traditional herbs from the island of Ischia.

TAGLIATA DI MANZO (7)

25.00 €

(Su letto di rucola, con scaglie di grana padano e pomodori.)

Sliced Beef Steak. Served on a bed of wild rocket, topped with Grana Padano shavings and cherry tomatoes.

FILETTO GARRONESE

30.00 €

(Saltato in padella con patate al rosmarino.)

Garronese Beef Fillet. Pan-seared and accompanied by rosemary roasted potatoes.

CONTORNI

SIDES

INSALATA DI POMODORI

8.00 €

(Pomodoro ciliegino e basilico fresco.)

Tomato Salad. Fresh cherry tomatoes with basil.

INSALATA CAPRESE (7)

18.00 €

(Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro ciliegino e basilico.)

Caprese Salad. Buffalo Mozzarella D.O.P., cherry tomatoes, and fresh basil.

INSALATA MISTA

8.00 €

(Iceberg, rucola, misticanza, radicchio, pomodori, carote ed olive.)

Mixed Salad. Iceberg lettuce, wild rocket, mixed greens, radicchio, tomatoes, carrots, and olives.

VERDURE DEL GIORNO

8.00 €

(Verdure in base della stagionalità.)

Prepared with the freshest vegetables of the day.



LUNGOMARE
CRISTOFORO COLOMBO, 10
80077 ISOLA D'ISCHIA (NA) – ITALY
Ph. +39 081 991125
Mob. +39 349 708 6342 

  [ristoranteduilio](#)

