

Entree

Cozze alla griglia (14) - € 16.00

Cozze grigliate affumicate, timo, limone
Grilled smoked mussels, thyme, lemon

★ Tartare di *gambero (1, 2, 7) - € 22.00

*Gambero di Mazara o locale servito su cheesecake di tarallo al finocchietto e spuma di ricotta al lime

**Prawn tartare Mazara or local prawn served on a fennel tarallo cheesecake with lime ricotta foam*

Tartare di *tonno rosso (4, 6) - € 20.00

Con salsa di soia e miele ischitano e lime

**Red tuna tartare with soy sauce, Ischian honey and lime*

Gran Crudo Caterina (2, 4) - € 35.00

Ostrica, *gambero rosso di Mazara o locale, *gambero viola, *scampo porcupine, vongola verace

*Selection of oyster, *Mazara del Vallo or local red prawn, *violet prawn, *porcupine scampi, and true clams*

★ *Polpo alla griglia con olio tartufato (7, 14) - € 20.00

*Polpo grigliato con spuma di patate e olio tartufato

*Grilled *octopus with potato foam and truffle oil*

Tartare di *Fassona (3, 6, 7, 8, 10) - € 18.00 | con tartufo € 33.00

Cipollotto fresco, tuorlo d'uovo, sale, pepe, olio evo, gocce di limone, nocchie tostate
Worcestershire Sauce e moutarde de meaux, crema di provola, crumble di mango

**Fassona beef tartare, fresh spring onion, egg yolk, salt, pepper, extra virgin olive oil,*

Toasted hazelnuts lemon, drops, Worcestershire sauce, and Meaux mustard, smoked provola cream with mango crumble

Tagliere salumi e formaggi (7) - € 35.00

tagliere di salumi e formaggi selezionati (Culatello di zibello Dop,

Lardo di colonnata stagionato in conca di marmo,

Chorizo vela blazquez, Pecorino di amatrice ai mille fiori,

Pecorino alle pere) servito con confettura di carote, pere e zenzero

e confettura ai fichi | *Cured meats and selected cheeses platter*

(Seasoned raw ham Zibello PDO, Colonnata lard aged in marble vats,

Chorizo Vela Blázquez, Pecorino from Amatrice with wildflowers,

Pecorino with pears) served with carrot, pear and ginger jam / fig jam,

*Mazzancolle Pan Panko (1, 2, 7) - € 18.00

con scarola e canapaccio di bufala affumicato

**Panko-crusted prawns with escarole and smoked buffalo 'canapaccio'*

Contorni

Friarielli napoletani (5, 12) - € 8.00

Saltati in padella

Typical Neapolitan leafy greens sautéed with extra virgin olive oil and garlic

Melanzane all'ischitana (1) - € 8.00

Con pomodorini e basilico

Ischian-style eggplant with cherry tomatoes and basil

Zucchine alla scapece (5, 6, 12) - € 8.00

Olio, menta e aceto

Zucchini alla scapece with olive oil, mint and vinegar

Patate al forno (5) - € 8.00

Con aromi ischitani

Baked potatoes with ischitan flavours

Verdure grigliate (5) - € 8.00

Condite con olio evo ed aromi ischitani

Seasoned with olive oil and Ischia flavors

DA CATERINA A MARE

SEAFOOD RESTAURANT

Fresh homemade pasta

★ Spaghetti ai ricci di mare e tartufo estivo di Norcia (1, 14) - € 45.00

*Spaghetti with *sea urchins and summer truffle from Norcia*

Signature dish Tony Scarzulli

★ Pasta e patate con astice (1, 2, 7) - € 28.00

con crema di provola, polvere di patate viola

Pasta and potatoes with lobster, creamy smoked provola

cheese, finished with purple potato dust

Signature dish Tony Scarzulli

Linguine alla Bella Donna (1, 4) - € 18.00

Pomodorini gialli, capperi baccalà, polvere di olive

Yellow cherry tomatoes, capers, salted cod, olive powder

Tagliolino al limone con tartare di *gambero

di Mazara o locale (1, 3, 7) - € 26.00

*Handmade lemon tagliolini served with Mazara or local *prawn tartare*

Spaghetti alle vongole veraci (1, 14) - € 26.00

Vongole veraci, prezzemolo, aglio olio evo

Spaghetti pasta with fresh clams, parsley, garlic, and extra virgin olive oil

Secondi

★ Baccalà fritto servito su letto di scarola (1, 4) - € 20.00

Servito su letto di scarola e canapaccio di bufala

Crispy fried cod fillet served on a tender bed of sautéed escarole and buffalo hemp

Signature dish Tony Scarzulli

Grigliata mista di pesce - (2, 4, 14) € 45.00

*Gambero rosso di Mazara o locale, calamaro, *scampo porcupine, tonno

*Mazara red prawn or local prawn, calamari, *porcupine scampi, tuna

Frittura mista - (1, 2, 14) € 25.00

Calamari, gamberi, accompagnata da verdure in tempura

Mixed fried seafood - squid and prawns, served with tempura vegetables

Pescato del giorno

In base alla stagionalità dei prodotti e la fantasia dello chef

Fresh catch of the day. Main course of the day created with seasonal

ingredients and the chef's inspiration.

★ La tradizione d' Ischia (12) € 30.00

Coniglio all' ischitana con pomodorini, aromi isolani,

servito con pasta al sugo e patate al forno

Ischia-style rabbit with cherry tomatoes, island flavors,

served with pasta in sauce and baked potatoes

Signature dish Tony Scarzulli

★ Filetto di manzo al pepe verde - (7, 12) € 30.00 | con tartufo € 45.00

Filetto di manzo flambato all'armagnac con pepe verde, panna nobile

e funghi servito con verdure grigliate

Beef fillet flambéed with Armagnac, green pepper, rich cream, and mushrooms,

served with grilled vegetables

Signature dish Tony Scarzulli

“Cucina ispirata alla tradizione,
con ingredienti freschi e ricette autentiche”

*Cuisine inspired by tradition,
with fresh ingredients and authentic recipes.»*

Pizza Sublime

★ Tony scarzulli (1, 7, 12) - € 22.00

Culatello di Zibello Dop, pecorino di Amatrice

ai mille fiori, pecorino stagionato alle pere

Culatello di Zibello PDO, Pecorino from Amatrice with wildflowers,

Aged Pecorino with pear

Signature dish Tony Scarzulli

★ Caterina Special (1, 7, 12) - € 33.00

Culatello di Zibello Dop, burrata, tartufo estivo di Norcia

Seasoned raw ham Zibello PDO, burrata cheese, Norcia summer truffle

Signature dish Tony Scarzulli

Pepperoni Detroit (1, 7) - € 15.00

Pomodori San Marzano, fior di latte, Chorizo

vela de Cebo Blazquez, parmigiano reggiano, olio evo piccante

San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, chorizo

vela de Cebo Blazquez, parmesan, cheese, chili-infused extra virgin olive oil

Special Divina (1, 7) - € 18.00

Lardo di Colonnata stagionato in conca di marmo, fior di latte,

dressing di moutarde de Meaux, chips di cipollina, olio evo

Colonnata lard aged in marble conch, fior di latte mozzarella cheese,

Meaux mustard dressing, Onion chips, evo oil

Special Azzurra (1, 4, 7) - € 15.00

Burrata d' Andria, scarola condita con olive, capperi

ed alici affumicate

Andria-style burrata, scarola topped with olives,

capers and smoked anchovies

★ Lo chef consiglia | *The Chef recommends*

*Per ogni aggiunta il prezzo varia a seconda dell' ingrediente

**For each addition the price varies depending on the ingredient*

ALLERGENI - ALLERGENS

1 glutine / gluten - 2 crostacei / crustaceans - 3 uova / eggs - 4 pesci / fish - 5 arachidi / peanuts - 6 soia / soy
7 latte / milk - 8 noccioline / nuts - 9 sedano / celery - 10 mostarda / mustard - 11 semi di sesamo / sesame seeds
12 solfiti / sulphur dioxide and sulphites - 13 lupini / lupine - 14 molluschi / mollusks

*Prodotto congelato o surgelato in base alla stagione
Frozen or deep-frozen product, depending on the season

Coperto 4.00 € | *Service 4.00*