



'o sole mio

RISTORANTE

MENU

La nostra storia

Passione per l'Eccellenza

Situato nel cuore vibrante del centro di Ischia, il Ristorante 'O Sole Mio nasce come una galleria sensoriale dove il gusto è celebrato come l'opera d'arte principale.

Non siamo un semplice luogo di ristoro, ma un manifesto della cultura gastronomica italiana contemporanea che trova la sua espressione più alta nella cura del dettaglio.

Il nostro Chef, forte di un'esperienza decennale maturata in cucine prestigiose, orchestra ogni creazione partendo da una selezione manuale e rigorosa delle materie prime locali, trasformandole in piatti d'autore.

Ogni portata è concepita per dialogare con i sensi, presentata con l'estetica ricercata di un editoriale d'alta moda, per offrire ai nostri ospiti un'esperienza culinaria che unisce l'eccellenza del territorio a un respiro cosmopolita ed elegante.

Crudi e tartare

Gran crudo di mare ^{1,2,14} **(8pz)** *si consiglia per 2 pax* € 80.00

Gambero rosso di Mazara ² *selezione Jolanda* € 14.00

Scampo Porcupine ² € 9.50

Ostrica Gillardeau ¹⁴ *secondo taglio* **a pz** € 6.00

Tartare di tonno rosso ^{4,7} € 22.00
servita con burrata di bufala e menta

Tartare di pesce bianco ai frutti rossi ^{4,8} € 18.00

Schiacciatina di gambero rosso di Mazara ^{1,2,4,7} € 22.00
con bottarga di muggine, panna acida ed erbe prative

Antipasti di mare

Catalana di polpo* ^{4,9} € 18.00
polpo, olive verdi, pomodorini, sedano, cipolla, insalata

Gambero crispy ^{1,2,5,7} **(3pz)** € 18.00
gamberi, crosta di panko servita su Fonduta di provola e accompagnata da cipolle croccanti

Calamaretti* e zucchine alla scapece ^{1,2,5} € 18.00
calamaretti fritti serviti con chips di zucchine fritte e salsa alla scapece

Tataki di tonno rosso ^{1,4,12} € 28.00
tonno scottato servito su verdure ripassate, accompagnate da uno shot di gin "Roku"

Sauté di vongole veraci € 28.00

'O crochè a mare ^{1,2,3,5,7} € 14.00
crocchè ripieno di provola affumicata, servito con tartare di gambero e lime

Antipasti di terra

Terrina di parmigiana di melanzane ^{1,5,7} € 10.00

‘O Ciurill ^{1,5,7} (3 pz) € 18.00

*fiore di zucca ripieno con ricotta di cestino
e salame napoletano servito su spaghetti fritti*

Crudo e bufala ¹ € 18.00

*prosciutto crudo San Daniele,
mozzarella di bufala 250g DOC*

‘O croccchè ^{1,3,5,7} (2 pz) € 10.00

*croccchè tradizionale, provola affumicata
e salame a tocchetti*

Primi di mare

Paccheri dello chef ^{1,2,4,7}

€ 24.00

*paccheri di Gragnano, bottarga di muggine
accompagnata da acqua di provola e datterino*

Nerano di scampi ^{1,2,5,7,14}

€ 26.00

*spaghettone di Gragnano con crema
e chips di zucchine, scaglie di Provolone
del Monaco e tartare di scampi al profumo di lime*

Linguine al riccio ^{1,2,14}

€ 30.00

*linguine di Gragnano con uova di riccio,
zafferano e menta*

Gnocco fondente ^{2,4,7}

€ 25.00

*gnocchi di patate, bisque di gambero rosso,
burrata e capperi disidratati*

‘O zito a mare ^{1,2,4,14}

€ 25.00

*zito spezzato di Gragnano servito con genovese
ai frutti di mare e tarallo sbriciolato*

Spaghettoni alle vongole veraci ^{1,2,12,14}

€ 28.00

Cacio e pepe, scampi e tartufo ^{1,2,4,14}

€ 32.00

*spaghettone di Gragnano cacio e pepe,
serviti con tartare di scampi
e scaglie di tartufo nero pregiato*

Primi di terra

'O scarpariello ^{1,7}

€ 18.00

zito spezzato di Gragnano, pomodorino datterino, basilico, pecorino e parmigiano

La sorrentina ^{1,7}

€ 18.00

gnocchi di patate, pomodorino datterino, passata di pomodoro, basilico, provola e parmigiano

La Nerano ^{1,7}

€ 20.00

spaghettone di Gragnano, crema di zucchine, chips di zucchine fritte e scaglie di provolone del Monaco

'A pacchetell ^{1,7}

€ 18.00

spaghettone di Gragnano, datterino fresco scottato in padella e basilico

Coniglio all'ischitana ^{1,12} (coniglio intero)

€ 70.00

bucatino di Gragnano al sugo di coniglio

Secondi di mare

‘O cuopp fritt 1,2,3,4,5** € 24.00
fritto misto di pescato in crosta di semola

Baccalà* 2.0 1,4,5,7 € 22.00
*baccalà norvegese in tempura servito
su cipolla caramellata*

‘O tianiello ‘e purpetiell 1,14 € 20.00
*polipetti in cassuola serviti con crostini
di pane cafone croccante*

Frittura di gamberi e calamari* 1,2,5,14 € 25.00
*gamberi in pastella e calamari
veraci in crosta di semola*

Spiedone di mare 1,2,3,10,14 € 25.00
*polpo, pesce spada, code di gambero,
verdure, servito con maionese al lime*

Pescato del giorno locale 4,14 al kg € 80.00

Il nostro acquario

Aragosta 2 al kg € 160.00

Astice 2 al kg € 100.00

Astice blu 2 al kg € 140.00

Cicala 2 al kg € 120.00

Secondi di terra

Black angus America - 250g

servita con contorno a scelta

€ 30.00

Fassona piemontese - 250g

servita con contorno a scelta

€ 28.00

Wagyu Australia 9+ - 250g

*servito con contorno a scelta
e uno shot di gin "Roku"*

€ 60.00

Cotoletta a orecchia di elefante ^{1,5,7}

*costata di vitello da latte in doppia panatura,
chiarificata al burro*

€ 22.00

Contorni

Patate fritte ⁵

€ 6.00

Patate al forno ⁷

€ 6.00

Verdure grigliate

€ 10.00

Friarielli saltati

€ 8.00

Melanzane a funghetto ⁵

€ 10.00

Le nostre pizze

Regina Margherita ^{1,7}

€ 10.00

*fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano,
olio evo, grana padano, basilico*

Ciurillo ^{1,7}

€ 18.00

*fior di zucca, ricotta di fuscella, salame Napoli,
fior di latte di Agerola, olio evo, parmigiano, basilico*

Del Monaco ^{1,7}

€ 16.00

*fior di latte di Agerola, olio evo, salame Napoli,
scaglie di provolone del Monaco, basilico*

Tartufo ^{1,7}

€ 30.00

*fior di latte di Agerola, provolone del Monaco,
parmigiano, olio evo, tartufo fresco a scaglie*

Caprese ^{1,7}

€ 18.00

*tutto a crudo: pomodorini ciliegino,
mozzarella di bufala, olio evo, origano, basilico,
sale fino, pepe (fritta o al forno)*

Bibite

Coca Cola	€ 4.00
Fanta	€ 4.00
Sprite	€ 4.00

Acque

Ferrarelle	€ 3.50
Electa	€ 3.50
San Pellegrino	€ 5.00
Panna	€ 5.00

Birre

Birra del borgo “Lisa” - 33 cl ⁵ <i>bionda - vol 5%</i>	€ 8.00
Birra del borgo “Reale” - 33 cl ⁵ <i>rossa - vol 6,5%</i>	€ 8.00
Birra del borgo “My Antonia” - 33 cl ⁵ <i>doppio malto chiara - vol 7,5%</i>	€ 10.00



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

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta o guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 semi di sesamo
- 12 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.

* prodotto congelato

** può contenere prodotti congelati
servizio 10%

Grazie per averci scelto

Seguici su



osolemio_ischia