



# INDACO

REGINA ISABELLA \* RESTAURANT

## menù

*La tavola è un luogo di incontro, un terreno di raccolta, una fonte di sostentamento, nutrimento e festività.  
Una persona che cucina è una persona che dà. Benvenuti ad Indaco.*

## i piatti

*Storie antiche di naviganti e pescatori, gozzetti variopinti che solcano il mare dell'isola, che all'imbrunire è color indaco: la mia missione è raccontare l'anima di Ischia attraverso la cucina.*

*Un'avventura lunga 12 anni in cui abbiamo dato nuove forme e nuovi contenuti alla nostra filosofia, oggi più che mai improntata al desiderio di diffondere nel mondo i prodotti di Ischia, le nostre tradizioni, una cultura gastronomica che ha attraversato i millenni, rinnovandosi intorno a una immutata idea di fondo: il legame con il territorio.*

*Mi chiedono da quanto tempo faccio il cuoco: da sempre, rispondo. E immagino la mia cucina proprio come una barca dalle mille sfumature pastello, che dopo mille battaglie riposa su una spiaggia affollata di bambini, con il mare in tempesta.*

*A chi ci segue, a chi ci ama, a chi ci sogna va il mio invito ad assaporare il nostro mare, serbandone il ricordo e portandolo in tutto il mondo, in un viaggio immaginifico che parta da qui, Ischia, e che riconduca a qui, nell'incanto dei nostri luoghi.*

### INTOLLERANZE E ALLERGIE

In caso di intolleranze, allergie o qualsiasi altra necessità rivolgersi al Maitre.

### MENÙ

Scegli uno dei 3 menù o ordina singolarmente i piatti che preferisci.

Piatti singoli scelti dai menù degustazione €35

Dessert a scelta €16

Pesce e crostacei serviti crudi vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24°C per almeno 24 ore e successivamente mantenuto per almeno 24 ore alla temperatura di -18°C, come previsto dal regolamento europeo vigente.



REGINA ISABELLA  
RESORT SPA RESTAURANT

P.zza S. Restituta, 1 - 80076 - Lacco Ameno d'Ischia (NA) - Italia | Tel. +39 081.99.43.22 | Fax +39 081.99.48.77 | info@reginaisabella.it | reginaisabella.com

INDACO orario 20.00 - 22.30





## 1. VIAGGIO IN MARE

# aperto



Uno scampo a colazione

•

Gli anni verdi di Luchino Visconti

•

Eliche di Gragnano, totano rosso  
e latte di capra bruciato

•

Merluzzo di coffa, tuberi, cipollotti e aka miso

•

Morone alla brace al profumo di Barbecue,  
melanzane viola alla soya e zenzero

•

M' Ama o non m' Ama?



Dolce Risacca

---

Euro 145



## 2. VIAGGIO IN MARE

# *sotto costa*



Aculei

•

Bruma di mare



Gnocchi di alghe, gamberi gobbetti,  
aglio nero e peschiole

•

Mare da Amare

•

Triglia di scoglio in "Escabeche",  
fagioli zampognari, mosto cotto e zuppa forte

•

Cambio Rotta

•

Alici Affogate

---

Euro 145



### 3. VIAGGIO IN UN MARE

# vegetale

Lattughino baby brasato,  
rapa rossa, nori e vinaigrette

•

Carote, lemongrass e uova di balsamico



Zucca, tartufo nero, asparagi di mare,  
Provolone del Monaco

•

Risotto capovolto

•

Filetto di zuccina al pepe verde



Ricordando la Magna Grecia:  
La Coppa di Nestore

•

Profumo di Grana

---

Euro 145