



**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 faccia il cuoco: da sempre, rispondo. E immagino la mia cucina proprio come una barca dalle mille sfumature pastello, che dopo numerose 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 Maître.

### MENÙ

Scegli uno dei 4 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



MENÙ



## lo strascico

Mare d'Amare



Rose di carote, uova di seppie  
e composta di lime



Spaghetti ricci non ricci



Ravioli genovese, gambero rosso e dragoncello



Pescato oltre 1100 mt al BBQ



Cernia come un coniglio all'ischitana



Dolce risacca

---

Euro 145



MENÙ



## il bolentino

Dentice white sea



Uno scampo a colazione



Lumachine di Gragnano verde acqua marina



Risotto MegaMare



Bruma di mare



Gli anni verdi di Luchino Visconti



Alici affogate

---

Euro 145



MENÙ



## un mare vegetale

Profumi d'estate

•

Lattughino brasato, maionese di plancton,  
croccante di panko



Gnocchi di alghe, aglio nero,  
basilico e peschiole in agrodolce



Zuppa di asparagi di mare, pinoli,  
pane affumicato e sedano rapa

•

Cotto arrosto vegetale

•

Topinambour, nocciola e pera



Coppa di Nestore

---

Euro 145



MENÙ

a spinning

Degustazione a mano libera di 7 portate  
di cui 5 salate e 2 dolci

affidandosi allo chef

Pasquale Palamaro e al pastry chef Nello Iervolino

---

Euro 145