



*Summer*  
Dinners

XVIII EDITION

Menu



INDACO

REGINA ISABELLA ©RESTAURANT



# Dj Menu

## AMUSE BOUCHE ♦ *Youssef Akiki*

---

Tartine con “moutabbal” di zucca  
Bottarga con pane ai semi zaatar e olio d’oliva Libanese  
“Kibbeh nayyeh” (carne di manzo cruda) con perla di Arak  
(bevanda alcolica Libanese all’anice)

---

## AMUSE BOUCHE ♦ *Pasquale Palamaro*

Arrosticino di mare  
Involtino d’autunno  
Caponata ischitana

*Oro Spumante*

## ANTIPASTO FREDDO ♦ *Youssef Akiki*

---

Carpaccio di pesce bianco,  
vinaigrette di verjus e sommacco, con mandorle sottaceto

---

## ANTIPASTO CALDO ♦ *Youssef Akiki*

Capesante scottate, muhammara, coriandolo e salsa tahini

*Vela Vento Vulcano, Irpinia Rosato DOC 2022*

## PRIMO ♦ *Pasquale Palamaro*

---

Linguettina granchio blu

*Refiano, Fiano di Avellino DOCG 2022*

## SECONDO ♦ *Pasquale Palamaro*

---

Lampuga, miso ai porcini e zucca

*Grancare, Greco di Tufo Riserva DOCG 2021*

---

## DESSERT ♦ *Nello Ierdolino*

Da Ponente a Levante

*Cerri Merry*