



**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

un mare vegetale

Lattughino brasato, maionese di plancton,  
croccante di panko

•

Cavolfiore ossidato, chutney di arancia e  
lattuga di mare

•

Gnocchi di alghe, aglio nero,  
basilico e peschiole in agro dolce

•

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

•

Cotto arrosto vegetale

•

Topinambour, nocciola e pera

•

Coppa di Nestore

---

Euro 145



MENÙ



## il bolentino

Soppressa e uva di mare, olio di zucca,  
estratto di cipolla

•

Uno scampo a colazione

•

Lumachine di Gragnano verde acqua marina

•

Risotto MegaMare

•

Pescato oltre i 1100 mt. al BBQ

•

Gli anni verdi di Luchino Visconti

•

Alici affogate

---

Euro 145



MENÙ

lo strascico

Rose di carote, uova di seppie  
e composta di lime

•

Sgombro, fagioli bianchi, mela verde

•

Spaghetti white see

•

Ravioli genovese e aragosta nana

•

Bruma di mare

•

Cernia come un coniglio all'ischantana

•

Dolce risacca

---

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