

Menù

al Convento

R I S T O R A N T E

Un pò di Storia

Benvenuti al Ristorante “Al Convento”.

Tra le antiche mura del Convento dei Frati Agostiniani, nel cuore di Ischia Ponte, il Ristorante Al Convento custodisce una storia che attraversa oltre sette secoli.

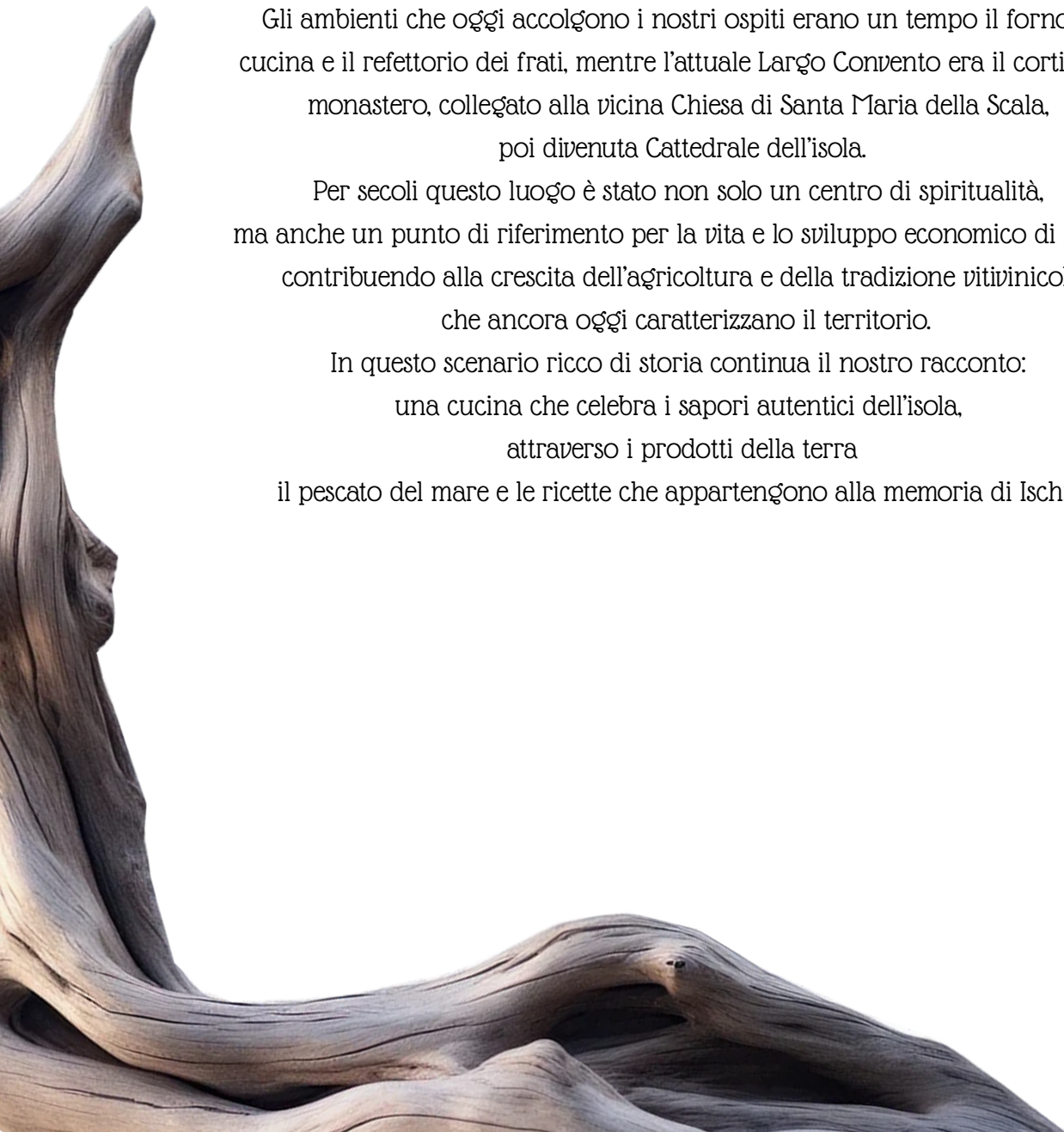
Gli ambienti che oggi accolgono i nostri ospiti erano un tempo il forno, la cucina e il refettorio dei frati, mentre l'attuale Largo Convento era il cortile del monastero, collegato alla vicina Chiesa di Santa Maria della Scala, poi divenuta Cattedrale dell'isola.

Per secoli questo luogo è stato non solo un centro di spiritualità, ma anche un punto di riferimento per la vita e lo sviluppo economico di Ischia, contribuendo alla crescita dell'agricoltura e della tradizione vitivinicola che ancora oggi caratterizzano il territorio.

In questo scenario ricco di storia continua il nostro racconto:

una cucina che celebra i sapori autentici dell'isola,
attraverso i prodotti della terra

il pescato del mare e le ricette che appartengono alla memoria di Ischia.



Le nostre proposte

Antipasti / Appetizer

Bruschetta al pomodoro fresco e Basilico ⁽¹⁾
Bruschetta with fresh tomato and basil

€ 10,00

La Parmigiana di melanzane ^(7, 1, 3)
Eggplant parmigiana

€ 14,00

Insalata di polpo condita con olio, limone, aglio e prezzemolo ⁽¹⁴⁾ ·
Octopus salade dressed with olive oil ,lemon, garlic, and parsley

€ 20,00

Cuore di Baccalà fritto con friarielli saltati, aglio, olio e peperoncino ^(1, 4) ·
Fried cod filet with sautéed friarielli (broccoli rabe , garlic, oil, and chili pepper

€ 22,00

O' Puparuolo 'mbuttunato ^(1, 7, 3, 12)
O' Puparuolo 'mbuttunato Neapolitan stuffed pepper

€ 14,00

Primi / First Courses

Gnocchi di patate mantecati con pomodoro ciliegino basilico e burrata ^(1, 7)
Potato gnocchi creamed with cherry tomatoes , basil , and burrata cheese

€ 18,00

Pasta fagioli e cozze ^(1, 14)
Pasta with beans and mussels

€ 20,00

Scialatielli gamberi, pomodorini e basilico ^(1, 2, 3, 7, 12) ·
Scialatielli pasta with shrimp, cherry tomatoes and fresh basil

€ 25,00

Linguine di grano duro mantecate con burro, limone e cozze ^(1, 7, 14)
linguine with lemon butter and mussels

€ 22,00

La calamarata napoletana al sugo di calamari veraci e pomodorini ^(1, 14, 12) ·
Neapolitan Calamarata with squid sauce and sauce and cherry tomatoes

€ 25,00



Secondi / Main courses

Frittura di gamberi e calamari con salsa tartara (2, 14, 1, 3, 10) • Fried shrimp and squid with tartar sauce	€ 25,00
Pesce spada alla brace con salmoriglio alla menta (4) • Grilled swordfish with mint salmoriglio dressing	€ 25,00
Gamberoni alla griglia con olio e limone (2, 4, 9, 12) • Grilled King Prawns with Olive Oil and Lemon	€ 25,00
Calamaro alla brace con verdure miste di stagione (14) • Grilled squid with seasonal mixed vegetables	€ 26,00
Polpette al sugo ai sapori di casa con pane all'olio (1, 3, 7) Meatballs in homemade sauce with olive oil bread	€ 20,00

Contorni / Side dishes

Patatine fritte • French fries	€ 7,00
Insalata verde Green salad	€ 7,00
Melanzane a funghetto "Funghetto" style eggplants (sautéed with tomatoes)	€ 8,00
Friarielli napoletani (1) • Neapolitan friarielli (broccoli rabe)	€ 8,00

Dolci / Dessert

Selezione di Dolci (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13) • Home made desserts	€ 8,00
Coperto a persona Cover charge per person	€ 4,00



Allergeni

1.Glutine - 2.Crostacei - 3.Uova - 4.Pesce - 5.Arachidi -
6.Soia - 7.Latte - 8.Frutta a guscio - 9.Sedano - 10.Senape
11.Semi di sesamo - 12.Anidride solforosa e solfiti -
13.Lupino - 14.Molluschi

* I piatti contrassegnati con asterisco potrebbero essere surgelati o congelati all'origine

* Dishes marked with an asterisk may have been frozen or deep-frozen at the source

al Convento

R I S T O R A N T E