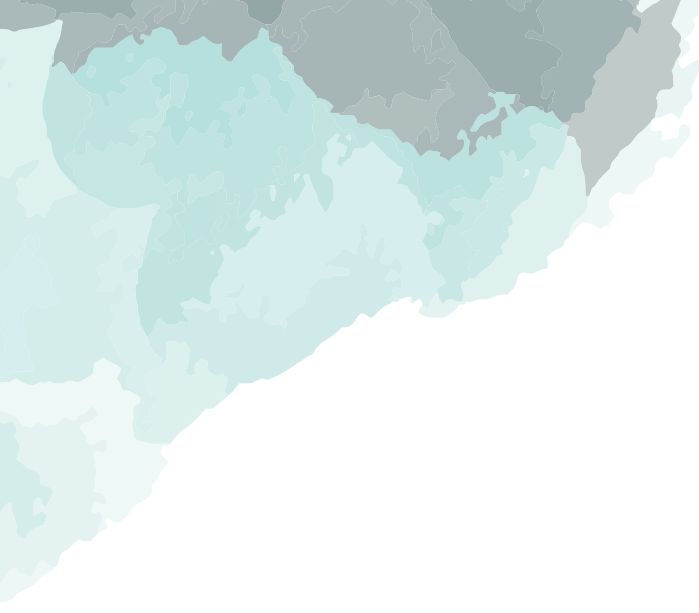




MENU

IT/EN





Benvenuti / Welcome



Lasciati trasportare dal rumore del mare,
la magia ha subito inizio.

Let the sound of the sea hug you
and make this experience magic.



Crudi di Mare / Raw Fish

TARTARE DI TONNO con salsa gazpacho 🌱🥗 Tartare of tuna with gazpacho salsa	25 €
TARTARE DI GAMBERO ROSSO su riso venere, stracciata di bufala e salsa avocado 🥗🥗🥗 Shrimp tartare with bufala cheese on venere rice and avocado salsa	25 €
LA MOZZARELLA DI BUFALA con crudite di gambero rosso e salsa al basilico 🥗🥗🥗 Buffalo mozzarella with shrimp crudite and basil salsa	24 €
TRIS DI TARTARE: scampi, gambero rosso e salmone 🥗🌱 Tris of tartare: scampi, red shrimp and salmon	28 €
TARTARE DI SCAMPO con cuore di carciofo e gocce di bufala 🥗🥗🥗 Scampi tartare with drizzle of buffalo mozzarella and artichoke hearts	25 €
MISTO OSTRICHE 🦪 MIXED OYSTERS	40 €

Antipasti di Mare / Seafood Starters

ALICI FRITTE SALE E PEPE 🌱🌱 Fried anchovies	13 €
IMPEPATA DI COZZE 🦪 Steamed mussels with fresh pepper	14 €
ALICI RIPIENE di provola su vellutata alla pizzaiola 🥗🌱🥗🥗 Stuffed anchovies with provola cheese in a tomato sauce	15 €
ZUPPA DI COZZE CON POMODORINO PACHINO E CROSTINI 🌱🦪 Mussels in a light tomato broth	18 €
INSALATA DI POLPO 🦪 Octopus salad	16 €
CALAMARETTI RIPIENI DI FRIARIELLI 🦪 Stuffed squid with local broccoli	16 €
GAMBERO IN CROSTA di mandorla su mousse di zucca* 🌱🥗🥗🥗 King prawns with toasted almonds on a bed of pumpkin mousse	16 €
COZZE ALLA GRIGLIA 🦪 Grilled mussels	18 €
INSALATA DI MARE agli agrumi ischitani 🥗🦪🦪 Salad of fresh seafood in local citrus juice	18 €
CROCCHÈ DI PATATE CON GAMBERO ROSSO mozzarella di bufala con salsa yogurt a lime 🌱🥗🥗🥗 Potato croquet with red shrimp, bufala mozzarella in a yogurt and lime salsa	18 €
OSTRICHE ALLA GRIGLIA 🦪 con salsa al limone al profumo di menta Grilled oysters with lemon salsa and mint essence	28 €

Primi di Mare / Seafood Main Courses

SPAGHETTI COZZE, LIMONE E MANDORLE TOSTATE 🌿🍋🥜
Spaghetti with lemon mussels and toasted almonds 18 €

SCIALATIELLI LUPINI, DATTERINO GIALLO
E TARALLO SBRICIOLATO 🌿🍋
Scialatielli with Lupini, yellow datterini tomatoes and crumbled tarallo 18 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 🌿🍋
Spaghetti with clams 20€

SCIALATIELLI SCAMPI E LIMONE 🌿🍋
Pasta scialatielli with lemon scampi 24€

PACCHERO AL GAMBERO ROSSO 🌿🍋
pasta paccherò with red shrimps 26€

GNOCCHI CON CRUDITE DI GAMBERO,
VONGOLE E TARALLO NAPOLETANO 🌿🍋🍷
Gnocchi with raw shrimp, clams and crushed pepper crackers 24€

PACCHERI A PARANZA 🌿🍋🍷
(scampi, gambero rosso e frutti di mare)
Pasta Paccheri A'Paranza with scampi, red shrimps and shellfish 28€

LINGUINE AL RICCIO 🌿🍋
Linguini with local sea urchin 28€

LINGUINE ALL' ASTICE 🌿🍋
Linguini with lobster 32€

LA PAELLA A'PARANZA 🌿🍋
min 2 persone 60€
A'Paranza paella - min 2 people

Crostacei / Shell fish

ARAGOSTA 🍋
Spiny Lobster 200 €
al kg

CICALA 🍋
Slipper Lobster 200€
al kg

GAMBERO ROSSO 🍋
Red Prawns 160 €
al kg

SCAMPI PORCUPINE 🍋
Porcupine Scampi 160 €
al kg

ASTICE BLU 🍋
Blue Lobster 150€
al kg

PESCATO DEL GIORNO 🍋
Catch of the day 80 €
al kg

Secondi di Mare / Seafood Second Courses

IL BACCALÀ CON POMODORINI PACHINO, OLIVE E CAPPERI *🌿🌶️ 18 €
Salted cod cooked in tomatoes, capers and olives

IL POLPO ALLA GRIGLIA 18 €
su vellutata di patate al profumo di limone🍋
Grilled octopus on a potato puree

LA FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 20€
CON VERDURE CROCCANTI*🌿🌶️🌿
Fried squid and prawns with crunchy vegetables

IL TONNO SCOTTATO 22 €
in crosta di pistacchio su salsa di melanzane
al profumo di menta 🌿🍋
Seared tuna in an pistacio crust on a eggplant cream

IL TRANCIO DI SPIGOLA 24 €
alla griglia con scarola saltata olive e capperi 🌿
Troncon cut of seabass on a bed of cooked endive, capers and olives

LA GRIGLIATA MISTA 36 €
(gambero rosso, scampi, trancio pesce e calamaro) 🌿🌶️🍋🍤
Mixed grill (red shrimp,scampi,slice of fish and squid

IL SALMONE ALLA GRIGLIA 24 €
su vellutata di zucchine alla scapece 🌿
Grilled salmon on a zucchini puree

Antipasti di Terra / Traditional Starters

FIORI DI ZUCCA ripieni di ricotta di bufala 🌿🧀🕒 Stuffed zucchini flowers with buffalo ricotta	14 €
PARMIGIANA DI MELANZANE 🌿🧀 Baked eggplant	14 €
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA 🧀 Parma ham with mozzarella	15 €

Primi di Terra / Traditional Main Courses

SPAGHETTI AI DUE DATTERINI GIALLO /ROSSO E BASILICO 🌿 Spaghetti with red and yellow sweet tomatoes and basil	16 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA 🌿🧀 Gnocchi with tomato sauce and mozzarella	13 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 🌿🧀🕒 Traditional Carbonara	16 €
PANCIOTTI DI PASTA FRESCA RIPIENI 🌿🧀 di scamorza e melanzane con pomodorini e scaglie di Grana Stuffed fresh pasta with smoked cheese eggplant cherry tomatoes and parmesan Flakes	18 €
GNOCCHI AL SUGO DI CONIGLIO ALL ISCHITANA 🌿 Gnocchi with sauce of local rabbit	18 €

Secondi di Terra / Meat Second Courses

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Grilled Beef fillet	25€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 🌿🌿 Beef fillet with peppercorn sauce	25€
TAGLIATA DI MANZO con rucola, pomodorini e scaglie 🧀 Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes	28€
CONIGLIO ALL'ISCHITANA Rabbit al'ischitana	45€

Bruschette e Insalate / Salad & Bruschetta

BRUSCHETTA CON POMODORINI E BASILICO  8€
Toasted garlic bread with fresh tomatoes and basil

BRUSCHETTA CON COZZE E POMODORINI   14 €
Toasted garlic bread with mussels in a tomato sauce

BRUSCHETTA CON POMODORINI, CILIEGINE DI BUFALA
E CRUDO DI PARMA   15 €
Toasted garlic bread with cherry tomatoes and parma ham

INSALATA CAPRESE 16 €
ai due datterini gialli e rossi 
Caprese salad with a mix of yellow and red Datterini tomatoes

INSALATA PARANZA 16 €
(Iceberg, rucola pomodorini, finocchio
e salmone affumicato) 
paranza salad: iceberg, rocket, tomatoes, fennel and smoked salmon

INSALATA DELLO CHEF 18 €
(Insalata al tonno, iceberg, rucola, finocchi, pomodori 
e mandorle tostate)
tuna salad with iceberg ,rocket ,fennel, tomatoes and toasted almonds

Contorni / Sides

SCAROLA OLIVE E CAPPERI 8€
Endive salad with olives and capers

FRIARIELLI 8€
Local broccoli leaves

PATATE FRITTE 8€
Fries

PATATE AL FORNO 8€
Roasted potatoes

VERDURE ALLA GRIGLIA 8€
Grilled local vegetables

INSALATA DI POMODORINI (OLIVE ORIGANO E BASILICO) 8€
Tomato salad

Frutta & Dessert / Fruit & Dessert

DESSERT DEL GIORNO Desserts of the day	8€
---	----

FRUTTA DEL GIORNO Fruit of the day	8€
---------------------------------------	----

Bevande e Birre / Soft drinks and Beers

Acqua Naturale / Frizzante Panna / San Pellegrino	4,0€
--	------

Water no gas / Water with gas
Panna / San Pellegrino

Coca Cola / Sprite Fanta / Coca Cola Zero	5€
--	----

Birra alla spina - Villacher bionda 0,3 L Draft beer - Villacher blonde 0,3 L	6€
--	----

Birra alla spina - Villacher bionda 0,4 L Draft beer - Villacher blonde 0,4 L	7€
--	----

Coperto / Cover 4,0€

Tabella Allergeni / Allergen Table

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

All products/foodstuffs may contain, as an ingredient or in traces, the following substances or their derived products:



1 Cereali / Cereals



2 Crostacei / Crustaceans



3 Uova / Eggs



4 Pesce / Fish



5 Arachidi / Peanuts



6 Soia / Soya



7 Latte / Milk



8 Frutta a guscio / Nuts



9 Sedano / Celery



10 Senape / Mustard



11 Semi di sesamo / Sesame seeds



12 Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites



13 Lupini / Lupines



14 Molluschi / Mollusks



Segnalare al personale in servizio eventuali allergie e/o intolleranze.

Report any allergies and/or intolerances to the staff on duty.







'àParanza

Via Luigi Mazzella, 11, 80077 Ischia
tel. +39 081 843 0183

