



  
PUNTA MOLINO  
Beach Resort & SPA  
★★★★★

## LAZZI, FRIZZI E SFIZI JOKE, FIZZ AND TREAT

Tartara di manzo con rucola selvatica, fiocchi di Parmigiano Reggiano e crumble di pane all'aglio imbrunito

*Allergeni presenti: latticini, glutine*

Rinder Tartara mit Wildenrauke, Parmesan-Reggiano-Flocken und braunem Knoblauchbrot

*Allergene vorhanden: milch produkte und gluten*

Beef tartar with arugula, parmesan cheese flakes and browned garlic bread crumbles

*Allergies contained: dairy products and gluten*

€ 30,00

Vialone Nano mantecato in crema di fichi e bollicine di Villa Campagnano con stracchino e nocciole di Giffoni.

*Allergeni presenti: sedano, latticini, frutta a guscio, solfiti*

Vialone Nano Risotto vom Feigen-Creme und Blasen vom Villa Campagnano mit Stracchino-käse und Haselnüssen vom Giffoni

*Allergene vorhanden: sellarie, milch producte, nüsse und sulfite*

Vialone Nano risotto in fig cream and bubbles of Villa Campagnano with stracchino cheese and huzelnuts of Giffoni

*Allergies contained: celery, dairy products, nuts and sulfites*

€ 24,00

Innamorati Gragnanesi ai due datterini leggermente piccanti e mozzarella di bufala d.o.p.

*Allergeni presenti: glutine, latticini.*

Verliebte-Nudeln Gragnanes, mit zwei leich scharfen Datteltomaten und Büffel Mozzarella d.o.p.

*Allergene vorhanden: gluten, milch produkte*

Innamorati Gragnanesi with two slightly spicy cherry tomatoes and buffalo mozzarella d.o.p.

*Allergies contained: gluten and dairy products*

€ 24,00

Millefoglie di filetto di Bue con funghi porcini e patate novelle al timo

Rinderfilet "Millefeuilles" mit Steinpilzen und Thymian-Kartoffeln

Beef fillet "Millefeuilles" with porcini mushrooms and thyme potatoes

€ 36,00

Soffiato ghiacciato profumato al Grand Marnier con cialdina croccante e frutti di bosco

*Allergeni presenti: latticini, glutine, uova, frutta a guscio*

Gefrorene Souffle Grand Marnier mit knusprigen Wafflen und Waldbeeren

*Allergene vorhanden: milch produkte, gluten, eier und obstkern*

Ice-cold souffle grand marnier scented with crispy waffels and berries

*Allergies contaied: dairy products, gluten, eggs and nuts*

€ 12,00



IL SOMMELIER CONSIGLIA  
UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT  
OUR SOMMELIER RECOMMENDS

Per' e Palummo Ischia D.o.C. Cantine Tommasone  
€ 25,00

Villa Spadara Rosso Cantine Perrazzo  
€ 30,00

Pigna Nera Epomeo Rosso Riserva I.g.T.  
Cantine Tommasone  
€ 40,00

PROFUMI E SAPORI DEI FONDALI ISCHITANI  
DUFTE UND AROMEN DES ISCHITANISCHEN MEERESBODENS  
AROMAS AND FLAVORS OF THE ISCHIAN SEABED

Crudo di gambero rosso ai frizzi di Spritz, stracciatella di burrata ed arachidi tostate

*Allergeni presenti: crostacei, latticini, frutta a guscio*

Die Roten Garnelen mit Frizzi Spritz, Burrata-Stracciatella und gerösteten Erdnüssen

*Allergene vorhanden: sulfite, schalentier, milch produkte, nusse*

Raw red prawns with spritz, stracciatella of burrata and toasted peanuts

*Allergies contained: dairy products, crustaceans and nuts*

€ 30,00

Riso Acquerello ai ricci di mare, timo limoncino e polvere di capperi

*Allergeni presenti: molluschi, sedano, latticini*

Acquerello Reis mit Seeigel, Thymianzitronen und Kapernpulver

*Allergene vorhanden: weichtiere, sellarie und milch produkte*

Acquarello rice with sea urchins, thyme limoncino and capers dust

*Allergies contained: molluscs, celery and nuts*

€ 30,00

Spaghettone di Gragnano all'aglio nero e bottarga di Carloforte con pesto di pistacchi

*Allergeni presenti: glutine, pesce, frutta a guscio*

Spaghettone vom Gragnano mit schwarzem Knoblauch und Bottarga vom Carloforte mit Pistazien-Pesto

*Allergene vorhanden: gluten, fisch und nüsse*

Spaghettone of Gragnano with black garlic and Carloforte bottarga and pistachios pesto

*Allergies contained: gluten, fish and nuts*

€ 32,00

Pagello scottato in acqua pazza di pomodorino ciliegino, basilico e patate rosse

*Allergeni presenti: pesce, solfiti*

Gebrannte Pagellofisch filet in verrücktem Wasser von Kirschtomaten, Basilikum und Roten Kartoffeln

*Allergene vorhanden: fisch und sulfite*

Pagello fish seared in cherry tomato water, basil and red potatoes

*Allergies contained: fish and sulfites*

€ 34,00

Crocante alla nocciola e mousse di ricotta e pere

*Allergeni presenti: latticini, glutine, uova, frutta a guscio*

Nussknusprig und Ricotta-Mousse und Birnen

*Allergene vorhanden: milch produkte, gluten, eier und obstkern*

Hazelnut brittle and ricotta and pear mousse

*Allergies contained: dairy products, gluten, eggs and nuts*

€ 12,00



IL SOMMELIER CONSIGLIA  
UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT  
OUR SOMMELIER RECOMMENDS

Il Felice Cantine Perrazzo  
€ 30,00

Pithecusa Epomeo Bianco Tommasone  
€ 32,00

Vigna del Lume d.o.c. Cantine Mazzella  
€ 36,00



Queste pietanze sono disponibili ad esaurimento - per altre forme allergiche ed intolleranze rivolgersi al Maître

Diese Gerichte sind bis zur Erschöpfung erhältlich - bei anderen Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an den Maître

These choices are available until exhaustion - for other allergies and intolerances, ask the Maître

Orario di servizio: 12:30 – 14:30 / 19:30 – 22:00

Servicezeiten: 12:30 bis 14:30 uhr / 19:30 bis 22:00 uhr

Lunch: from 12:30 am to 2:30 pm / Dinner: from 7:30 pm to 10:00 pm

Servizio in camera disponibile dalle ore 12:30 -14:30 / 19:30 alle 22:00

Zimmerservice von 12:30 bis 14:30 uhr / von 19:30 uhr 22:00 Uhr verfügbar

Room service available from 12:30 am to 2:30 pm / from 7:30 pm to 10:00 pm



150 / 155

Supplemento servizio in camera € 10,00 - Iva 10% inclusa

Zuschlag für zimmerservice € 10,00 - 10% inkl. MwSt

Additional charge for room service € 10,00 - 10% VAT included

Lungomare C. Colombo 23  
80077 Isola d'Ischia (NA)  
tel. +39 081 99 15 44  
fax +39 081 99 15 62  
reservations@puntamolino.it  
www.puntamolino.it