



PUNTA MOLINO  
Beach Resort & SPA



La Gran Carte

LAZZI, FRIZZI E SFIZI  
MENU VORSCHLAG MIT  
PROPOSAL MENU

€ 90,00

La tartara di manzo con rucola selvatica, flocchi di parmigiano reggiano e crumble di pane all'aglio imbrunito

*Allergeni presenti: latticini e glutine*

Rinder Tartar mit wilden rucola, flocken aus parmesankäse und crumble aus gebräuntem knoblauchbrot

*Allergiene vorhanden: milch produkte und gluten*

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

*Allergies contained: dairy products, gluten*

€ 20,00

Il risotto mantecato in crema di fiori, provola campana affumicata e bollicine di Villa Campagnano

*Allergeni presenti: sedano e latticini*

Risotto mit blumencreme, geräucherte provola glocke und blaschen von Villa Campagnano

*Allergiene vorhanden: sellarie und milch produkte*

Risotto in cream of flowers, smoked provola bell and bubbles of Villa Campagnano

*Allergies contained: celery, dairy products*

€ 24,00

Gli innamorati al pomodoro Pachino leggermente piccante e mozzarella di bufala d.o.p.

*Allergeni presenti: glutine e latticini*

Verliebte pasta in leicht scharf kirschtomaten und büffelmozzarella D.O.P.

*Allergiene vorhanden: Gluten und milch produkte*

Lovers in love pasta with slightly spicy pachino tomato and buffalo mozzarella D.O.P.

*Allergies contained: dairy products, gluten*

€ 24,00

La millefoglie di filetto di Angus Scozzese con funghi porcini e patate novelle al timo

Schottisches angus filet millefeuilles mit SteinPilzen und thymiankartoffeln

Scottish Angus fillet millefeuille with porcini mushrooms and tyme potatoes

€ 36,00

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

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

Der gefrorene souffle Grand Marnier mit knusprigen waffeln und waldbeeren

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

The ice-cold souffle Grand Marnier scented with crispy waffles and berries

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

€ 10,00

## MARE

Il crudo di gamberi rossi con burrata ed arachidi tostate all'essenza di arancia

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

Die Roten garnelen mit burrata und gerösteten erdnüssen mit orangenessenz

*Allergene vorhanden: Schalentier, milch produkte, nüsse*

The raw of red shrimps with burrata and peanuts toasted to the orange essence

*Allergies contained: dairy products, crustaceans, nuts*

€ 28,00

## TERRA

La tartara di manzo con rucola selvatica, fiocchi di parmigiano reggiano e crumble di pane all'aglio imbrunito

*Allergeni presenti: latticini e glutine*

Rinder Tartar mit wilden rugola, flocken aus parmesankäse und crumble aus gebräuntem knoblauchbrot

*Allergene vorhanden: milch produkte und gluten*

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

*Allergies contained: dairy products, gluten*

€ 28,00

## MARE

Il vialone nano all'onda di bisque di scampi e sentori di lime

*Allergeni presenti: crostacei, sedano e latticini*

Vialone Nano Risotto mit scampi bisque-welle und limetten duft

*Allergene vorhanden: krustentiere, sellarie und milch produkte*

Vialone nano risotto with scampi bisque and lime

*Allergies contained: Crustaceans, celery dairy products*

€ 32,00

## TERRA

Il risotto mantecato in crema di fiori, provola campana affumicata e bollicine di Villa Campagnano

*Allergeni presenti: sedano e latticini*

Risotto mit blumencreme, geräucherte provola glocke und blaschen von Villa Campagnano

*Allergene vorhanden: sellarie und milch produkte*

Risotto in cream of flowers, smoked provola bell and bubbles of Villa Campagnano

*Allergies contained: celery, dairy products*

€ 24,00

## MARE

Lo spaghetti aglio ed olio con bottarga di Carloforte e pesto di pistacchi

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

Spaghettone mit knoblauch und oliven öl mit bottarga von Carloforte und pistazienpesto

*Allergene vorhanden: gluten, fisch und nüsse*

Spaghettone garlic oil with Bottarga di Carloforte and pistachio pesto

*Allergies contained: gluten, fish, nuts*

€ 28,00

## TERRA

Gli innamorati al pomodoro Pachino leggermente piccante e mozzarella di bufala d.o.p.

*Allergeni presenti: glutine e latticini*

Verliebte pasta in leicht scharf kirschtomaten und büffelmozzarella D.O.P.

*Allergene vorhanden: Gluten und milch produkte*

Lovers in love pasta with slightly spicy-pachino tomato and buffalo mozzarella D.O.P.

*Allergies contained: dairy products, gluten*

€ 24,00

## MARE

Il trancio di dentice scottato al forno con patate rosse in puttanesca di capperi ed olive

*Allergeni presenti: pesce e solfiti*

Zahn brasse fisch filet im ofen angebraten mit roten kartoffeln in kapern und oliven puttanesca

*Allergene vorhanden: fisch und sulfite*

Snapper fish fillet seared in the oven with red potatoes in capers and olives puttanesca

*Allergies contained: fish and sulfites*

€ 34,00

## TERRA

La millefoglie di filetto di Angus Scozzese con funghi porcini e patate novelle al timo

Schottisches angus filet millefeuilles mit SteinPilzen und thymiankartoffeln

Scottish Angus fillet millefeuille with porcini mushrooms and tyme potatoes

€ 36,00

## DESSERT

La delizia di ricotta e pera agli amaretti

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

Der Delizia von quark käse und birnen mit amaretti

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

Delizia of cottage cheese and pear with amaretti

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

€ 10,00

**Il soffiato ghiacciato profumato al Grand Marnier con cialdina croccante e frutti di bosco**

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

Der gefrorene souffle Grand Marnier mit knusprigen waffeln und waldbeeren

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

The ice-cold souffle Grand Marnier scented with crispy waffles and berries

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

€ 10,00

PROFUMI E SAPORI DEI FONDALI ISCHITANI  
MENU VORSCHLAG DÜFTE UND AROMEN  
DES ISCHITANISCHEN MEERESBODENS  
MENU OF AROMAS AND FLAVORS OF ISCHIA SEABED  
€ 100,00

Il crudo di gamberi rossi con burrata ed arachidi tostate all'essenza di arancia

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

Die rohen roten garnelen mit burrata und gerösteten erdnüssen mit orangenessenz

*Allergene vorhanden: Schalentier, milch produkte, nüsse*

The raw of red shrimps with burrata and peanuts toasted to the orange essence

*Allergies contained: dairy products, crustaceans, nuts*

€ 28,00

Il vialone nano all'onda di bisque di scampi e sentori di lime

*Allergeni presenti: crostacei, sedano e latticini*

Vialone Nano Risotto mit scampi bisque-welle und limetten duft

*Allergene vorhanden: krustentiere, sellarie und milch produkte*

Vialone nano risotto with scampi bisque and lime

*Allergies contained: Crustaceans, celery dairy products*

€ 32,00

Lo spaghettone aglio ed olio con bottarga di Carloforte e pesto di pistacchi

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

Spaghettone mit knoblauch und oliven öl mit bottarga von Carloforte und pistazienpesto

*Allergene vorhanden: gluten, fisch und nüsse*

Spaghettone garlic oil with Bottarga di Carloforte and pistachio pesto

*Allergies contained: glute, fish, nuts*

€ 28,00

Il trancio di dentice scottato al forno con patate rosse in puttanesca di capperi ed olive

*Allergeni presenti: pesce e solfiti.*

Zhan brasse fisch filet im ofen angebraten mit roten kartoffeln in kapern und oliven puttanesca

*Allergene vorhanden: fisch und sulfite*

Snapper fish fillet seared in the oven with red potatoes in capers and olives puttanesca

*Allergies contained: fish and sulfites*

€ 34,00

La delizia di ricotta e pera agli amaretti

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

Der Delizia von quark käse und birnen mit amaretti

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

Delizia of cottage cheese and pear with amaretti

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

€ 10,00

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