



★★★★★

REGINA ISABELLA

RESORT SPA RESTAURANT



LISTINO SNACK



SNACK

CRUDO DI PESCE MARE NOSTRUM (4, 6) € 48

Spigola, Tonno, Ricciola
Sea bass, Tuna, Amberjack

SALMONE AFFUMICATO (1, 4, 7) € 32

Con Cipollotto, Capperi, Burro e Crostini
With Spring Onion, Capers, Butter, and Croutons

TUNA BURGER (1, 3, 4, 7, 8, 12) € 32

Con Pomodoro, Lattuga, Provola, Guacamole e Russian Dressing
With Tomato, Lettuce, Provola cheese, Guacamole, and Russian Dressing

QUEEN BURGER (1, 3, 7, 12) € 32

Hamburger di Manzo, Fior di Latte di Agerola, Lattuga, Pomodoro, Cetrioli Sottaceto, Salsa BBQ, Maionese
Beef Burger, Agerola Fior di Latte, Lettuce, Tomato, Pickled Cucumbers, BBQ Sauce, Mayonnaise

CLUB SANDWICH (1, 3, 6, 7, 9) € 30

Pane in Cassetta, Pomodoro, Lattuga, Uovo Sodo, Bacon Croccante, Pollo Grigliato, Maionese
Sliced Bread, Tomato, Lettuce, Hard-Boiled Egg, Crispy Bacon, Grilled Chicken, Mayonnaise

ZINGARA DELLA TRADIZIONE (1, 3, 7) € 26

Pane Cafone, Pomodoro, Lattuga, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto San Daniele, Maionese
Rustic Bread, Tomato, Lettuce, Agerola Fior di Latte, San Daniele Raw Ham, Mayonnaise

AVOCADO TOAST (1, 3, 4) € 24

Pane Tostato, Avocado, Salmone Affumicato, Uovo Pochè
Toasted Bread, Avocado, Smoked Salmon, Poached Egg

SANDWICH CORSARO (1, 6, 7, 9) € 20

Pane in Cassetta, Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Sliced Bread, Tomato, Mozzarella, Basil

TOAST (1, 3, 6, 7, 9) € 15

Pane in Cassetta, Prosciutto Cotto, Formaggio Edamer
Sliced Bread, Cooked Ham, Edam Cheese

MOZZARELLA E POMODORO (7) € 28

Mozzarella di Bufala Dop, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico
Buffalo Mozzarella Dop, Sorrento's Tomato, Basil

POKE BOWL (4, 6, 9) € 32

Riso Basmati, Tonno Saku, Salmone alle Erbe Aromatiche, Edamame, Mais, Sesamo, Ceci, Pomodorini
Basmati Rice, Saku Tuna, Herb-Marinated Salmon, Edamame, Corn, Sesame Seeds, Chickpeas, Cherry Tomatoes

CAESAR SALAD CON POLLO (1, 3, 4, 7, 12) € 28

Pollo Grigliato, Lattuga Romana, Parmigiano Reggiano, Crumble di Bacon, Crostini, Salsa Caesar
Grilled Chicken, Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano Cheese, Bacon Crumble, Croutons, Caesar Dressing

SNACK

CAESAR SALAD CON GAMBERI (1, 2, 3, 4, 7, 12) € 32

Gamberi Scottati, Lattuga Romana, Pomodorini,
Parmigiano Reggiano, Crostini, Salsa Caesar
*Seared Shrimp, Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes,
Parmigiano Reggiano Cheese, Croutons, Caesar Dressing*

INSALATA NIZZARDA (3, 4) € 28

Misticanza, Fagiolini, Patate, Pomodorini, Uova, Tonno, Olive,
Capperi, Acciughe
*Mixed Greens, Green Beans, Potatoes, Cherry Tomatoes, Eggs, Tuna,
Olives, Capers, Anchovies*

INSALATA POMODORINI E TONNO (4) € 28

Pomodorini Rossi e Gialli, Tonno Sott'olio
Red and Yellow Cherry Tomatoes with Tuna

COBB SALAD (3, 7) € 28

Misticanza, Uova, Bacon, Feta, Avocado, Pomodorini, Pollo
*Mixed Greens, Eggs, Bacon, Feta Cheese, Avocado, Cherry Tomatoes,
Chicken*

INSALATA TONNARA (1, 4) € 32

Scarola Riccia, Pomodoro, Cipolla, Capperi, Crostini, Tonno Sott'olio,
Bottarga di Tonno, Katsuobushi
*Curly Endive, Tomato, Onion, Capers, Croutons, Tuna, Tuna Bottarga,
Katsuobushi*

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (7) € 28

Prosciutto San Daniele 24 Mesi, Melone
24 Month San Daniele Prosciutto, Melon

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA (7) € 28

Prosciutto San Daniele 24 Mesi, Mozzarella di Bufala Dop
24 Month San Daniele Prosciutto, Buffalo Mozzarella Dop

PETALI DI BRESAOLA (7, 12) € 28

Bresaola della Valtellina, Rucola, Parmigiano Reggiano
Valtellina Bresaola, Rocket, Parmigiano Reggiano Cheese

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA € 22

Plate of assorted sliced fresh fruit

MACEDONIA DI FRUTTA € 15

Fresh fruit salad

MELONE € 14

Melon

ANGURIA € 14

Water Melon

DESSERT DEL GIORNO (1, 3, 4, 7, 8) € 14

Dessert of the day

GELATO MAISON (1, 3, 4, 6, 7, 8) € 12

Mixed home-made ice cream

ALLERGENI

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3. UOVA e prodotti a base di uova

4. PESCE e prodotti a base di pesce

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti a base di sedano

10. SENAPE e prodotti a base di senape

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

ALLERGENS

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellsh

3. EGGS and eggs based products

4. FISH and sh based products, except:

- a) sh gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural
- D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha natural soy
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

- 1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.



*****L

REGINA ISABELLA

RESORT SPA RESTAURANT

P.zza S. Restituta, 1 - 80076
Lacco Ameno d'Ischia (NA) - Italia
Tel. +39 081 99.43.22 | Fax +39 081.99.48.77
info@reginaisabella.it

reginaisabella.com

