







I Saperi dell'Isola D'Ischia

Antipasti/Entrées

<u>Montanara</u> Pâte frite, sauce tomate, parmesan	Fr. 12.00
<u>Bruschette Miste</u> Tranches de pain grillées, tomates fraîches, basilic, haricots blancs	Fr. 12.00
<u>Melenzane alla Parmigiana</u> Aubergines a la sauce tomate,mozzarella basilic et parmesan	Fr. 18.50
<u>Frittura Italiana</u> Croquettes de pommes de terre, boulettes de riz, aubergines, courgettes fritee	Fr. 15.00
<u>Misto di salumi e ricotta con noci</u> Assortissement de charcuterie et fromage Italienne,ricotta aux noix	Fr. 22.50
<u>Polipo all'insalata con patate</u> Salades de Poulpe avec pommes de terre , sauce citronette	Fr. 19.50
<u>Carpaccio di Salmone al pepe rosa</u> Carpaccio de Saumon aux poivre rose	Fr. 24.50
<u>Carpaccio di Polipo</u> Carpaccio de poulpe, roquette, tomates "Cherry", sauce citronette	Fr. 22.50
<u>Antipasto misto</u> Entrée Italienne , charcuterie ,fromage,tomate séchées et artichauts	Fr. 24.50

Insalate/Salades

<u>Insalata Verde</u> Salade verte	Fr. 7.50
<u>Insalata Mista di Stagione</u> Assortissement de salades de saison	Fr. 9.50
<u>Caprese</u> Mozzarella,Tomates et basilic	Fr. 15.50
<u>Insalata Poseidon</u> Assortissement de salades, avocat, coeur de palmier, crevettes, oignons	Fr. 18.50
<u>Insalata Epomeo</u> Assortissement de salades, juliennes de poulet grillées, noix	Fr. 18.50
<u>Millefoglie di Mozzarella</u> Millefeuille de mozzarella et Tomate,basilic	Fr. 16.50
<u>Mozzarella di Bufala "Rucola e Pomodoro"</u> Mozzarella de buffle, roquette et tomates	Fr. 17.50

Veau , poulet et porc : Suisse * boeuf : Suisse, Argentine, Irlande, Brésil (sera précisée à la demande) *
Saucisson sec, viande séchée et jambon : Suisse, Italie

Ristorante Ischia Bubenbergrasse 9, 2502 Biel/Bienne, Tel.032 322 52 89, ristorante.ischia@gmail.com

www.ristoranteischia.tumblr.com

Poissons et fruits de mer

<u>La Zuppetta di Cozze</u> Soupe de moules aux tomates tranches de pain grillée	Fr. 24.50
<u>Polipo alla griglia</u> Poulpes grillés, salade verte	Fr. 22.50
<u>Fagioli e Cozze</u> Soupe de haricots et moules pain grillée	Fr. 18.50
<u>Moscardini a cassuola</u> Petits poulpes à la sauce tomate, olives, câpres	Fr. 20.50
<u>Frittura Gamberi e Calamari</u> Ecrevisses et calmars en friture	Fr. 25.00
<u>Frittura mista del Golfo</u> Assortissement de poisson et fruits de mer (selon arrivée)	Fr. 29.50
<u>Pesce Spada alla Napoletana</u> Espadon grillée servie avec tomate cerise, ail, persil	Fr. 29.50
<u>Calamaro alla Griglia</u> Calmar grillés, assortiment de salades	Fr. 24.50
<u>Filetto D'Orata all'acqua pazza</u> Filet de dorade, tomate "Cherry", ail, persil	Fr. 28.50
<u>Gamberoni alla Griglia</u> Crevettes géantes grillées, assortiment de salades	Fr. 29.50
Supplement de : riz, frites, pommes de terre au romarin et légumes	Fr. 6.00

Pasta/Pâtes

<u>Spaghetti Ischia "Pomodorini e Basilico"</u> sauce de tomates "Cherry", basilic	Fr. 17.50
<u>Spaghetti Posillipo "alle Vongole"</u> palourdes, tomates "Cherry", ail, persil	Fr. 22.50
<u>Paccheri All'Ischitana</u> fruits de mer (poulpes, crevettes, moules, palourdes, calamars), tomates "Cherry", ail, persil	Fr. 26.50
<u>Tagliatelle Nerano</u> courgettes, lard, parmesan, basilic, crème	Fr. 19.50
<u>Tagliatelle al Salmone</u> saumon, crème, oignon	Fr. 20.50
<u>Tagliatelle Dello Chef</u> viande de boeuf, champignons, tomates "Cherry", crème	Fr. 22.50
<u>Casarecce con Gamberetti e Zafferano</u> queue de crevettes sauce au safran	Fr. 22.00
<u>Rigatoni Aumm'Aumm'</u> sauce tomate, aubergines, mozzarella, basilic	Fr. 19.50
<u>Gnocchi Alla Sorrentina</u> sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan	Fr. 19.50
<u>Risotto Alla Pescatore</u> fruits de mer (poulpes, crevettes, seiches, moules)	Fr. 26.50
<u>Risotto ai Porcini</u> bolet, huile d'olive, parmesan, beurre	Fr. 24.50

Déclaration de la Viande : Veau ,poulet et porc : Suisse * boeuf : Suisse, Argentine, Irlande, Brésil (sera précisée à la demande) * Saucisson sec, viande séchée et jambon : Suisse, Italie

Carne/Viandes

Entrecôte alla Griglia Fr. 34.50
Entrecôte de bœuf grillée avec pommes frites ou tagliatelle au beurre

Filetto ai 3 Pepi Pepe Rosa, Nero, Verde Fr. 38.50
Filet de bœuf, sauce aux trois poivres avec pommes frites ou tagliatelle au beurre

Tagliata di Manzo Fr. 34.50
Tranche de boeuf, roquette, tomates "Cherry", parmesan, pommes frites

Fiorentina (350/400 gr.) Fr. 39.50
Côte de boeuf grillée avec pommes frites ou tagliatelle au beurre

Costoletta di Maiale Vestita Fr. 26.50
Côtelette de porc en chapelure, roquette, tomates "Cherry", tagliatelle au beurre

Petto di Pollo alla griglia Fr. 24.50
Poitrine de poulet grillée, salade et pommes de terre au romarin

Per i Bambini-Pour les Enfants

Pennette al sugo Fr. 14.50
Pâte à la sauce tomate

Supplement : riz, frites, pommes de terre au romarin et légumes Fr. 6.00

Dessert

Flan Cuorecaldo al Cioccolato (15/20 mn) Fr. 9.50

Ricotta e Pera Fr. 9.50

Baba' al Rum Fr. 9.50

Panna Cotta Tre gusti Fr. 9.50

Déclaration de la Viande : Veau , poulet et porc : Suisse * boeuf : Suisse, Argentine, Irlande, Brésil (sera précisée à la demande) * Saucisson sec, viande séchée et jambon : Suisse, Italie

Ouverture / Neueröffnung

Neueröffnung Restaurant Ischia Ex Union, Bubenbergstrasse 9 , 2502 Biel/ Bienne.

Neuer Wirt Vincenzo Galante und Ibtissam Wafa. Vincezo Galante ex Geschäftsführer Gambrinus Loungeria, Sporting Cafè, Chambord Elite, Jean Bar und Sammys Bar Gstaad.

20. Juni 2014 öffnet das Restaurant Ischia, „cucina mediterreanea“ die Türen.

Gerne laden wir die Kundschaft ab 17 Uhr zu einem kulinarisch- mediterranischen Apéro ein.

Ouverture Restaurant Ischia Ex Union, rue Bubenberg 9, 2502 Bienne.

Nouveau direction Vincenzo Galante et Ibtissam Wafa. Vincenzo Galante ex Gambrinus Loungeria, Sporting Cafè, Chambord Hotel Elite

Jean Bar et Sammys Bar Gstaad.

Le 20 juin le Restaurant Ischia “cucina mediterranea” ouvre ces portes.

Dès 17 heures nous invitons la clientèle à savourer notre nouvelle cuisine méditerranéenne.

Team Ischia