

20
ven

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Casa D'Ambra - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Tenuta C'est la Vie - Tenuta Colella - Cantina Raustella	40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

21
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	FORASTERA	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Tony - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	EPOMEO	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	PER'E PALUMMO	Cantina Bellavista - Cantina Scardecchia - Cantina Passariello	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO		40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

Percorsi e sentieri/ Paths and trails

22
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	FORASTERA	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Tony - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	FRASSITELLI	Cantina Scardecchia - 'A cantin 'e Cir - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	EPOMEO	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	PER'E PALUMMO	Cantina Raustella - Tenuta Colella - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

23
lun

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

24
mar

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Azienda agricola Stanise - 'A cantin 'e Tony - Cantina Raustella	40.00€
ORE 10.00	EPOMEIO	Antica Fattoria Greca - Tenuta C'est la Vie - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Cantina 'u Scilaturo	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

25
mer

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony	40.00€
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Tenuta Cest la Vie - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Raustella - Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

26
gio

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Antica Fattoria Greca - Tenuta C'est la Vie - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin'e Cir - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO		40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

27
ven

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - 'A cantin'e Cir	40.00€
ORE 10.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Tenuta Colella - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pitratorcia	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DI PIANO LIGUORI		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

CONIGLIO DAY



CONIGLIO DAY



CONIGLIO DAY



CONIGLIO DAY



CONIGLIO DAY

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

28
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Raustella - 'A cantin'e Tony - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - Cantina Raustella - 'A cantin'e Tony	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELLE DUE BAIE		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

29
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin'e Cir - 'Cantina' u Scilaturo	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Bellavista - Cantina Scardecchia - Cantina Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Passariello - 'A cantin'e Tony - Cantina Raustella	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

Percorsi e sentieri/ Paths and trails

30
lun

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - A cantin'e Cir	40.00€
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	IL SENTIERO DEI FRASSITELLI AL TRAMONTO		40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

01
mar

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Raustella - 'A cantin'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Antica fattoria Greca - Tenuta C'est la Vie - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DI PIANO LIGUORI		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

02
mer

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Tony - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	PIEDIROSSO	Cantina Scardecchia - Antica Fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	BIANCOLELLA	Tenuta C'est la Vie - Tenuta Calitto	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Raustella - 'A cantin 'e Cir - 'Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA		40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

03
gio

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Antica Fattoria Greca - Tenuta C'est la Vie - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilature	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantina Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	IL SENTIERO DELLE DUE BAIE		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

Percorsi e sentieri/ Paths and trails

04
ven

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Tenuta Colella - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€
ORE 15.00	IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFELO AL TRAMONTO		40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

05
sab

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Antica fattoria Greca - Tenuta Colella - Cantine Tommasone	40.00€
ORE 10.00	EPOMEO	Cantina Calimera - Cantina Raustella - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Raustella - 'A cantin 'e Tony - Cantina 'u Scilaturu	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Tenuta Colella	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	Cantina Calimera - Cantina Raustella - 'A cantin 'e Tony	40.00€
ORE 10.00	IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO		40.00€
ORE 18:45	CANTINANDO SOTTO LE STELLE		45.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)

06
dom

START	PERCORSI	CANTINE	TKT
ORE 10.00	BIANCOLELLA	Cantina Scardecchia - Antica fattoria Greca - Tenuta Colella	40.00€
ORE 10.00	EPOMEIO	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Tony - Azienda agricola Stanise	40.00€
ORE 15.00	FRASSITELLI	Cantina Calimera - 'A cantin 'e Cir - Cantina 'u Scilaturo	40.00€
ORE 15.00	PIEDIROSSO	'A cantin 'e Cir - 'A cantin 'e Tony - Cantina Raustella	40.00€
ORE 15.00	FORASTERA	Cantina Scardecchia - Cantina Passariello - Cantine Pietratorcia	40.00€

partenza da piazza San Leonardo (Panza)



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI

IL PREZZO INCLUDE:

- Guida, navetta, visita alle cantine, degustazione

Reservation required for all paths

The price includes: guide - shuttle - guided tour - tasting

***I PERCORSI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI E MODIFICHE IN BASE ALLE PRENOTAZIONI E ALLA DISPONIBILITÀ DELLE CANTINE.**

**Paths may be subject to variation based on bookings and availability of cellars.*



Prevendita biglietti presso:

Proloco Panza, Piazza San Leonardo

Tickets pre-sale available at: Proloco Panza Piazza San Leonardo

PUOI EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE ANCHE ONLINE:

www.prolocopanzaischia.it



Info and reservations:

+39 081 908436 +39 3318095540

+39 3496125250 +39 3385015970



LE NOSTRE CANTINE

Secolari, scavate nel tufo lungo percorsi dal fascino ancestrale, sono sempre più numerose le cantine che partecipano al rilancio della cultura contadina dell'isola d'Ischia e alla manifestazione che più la rappresenta, "Andar per cantine". Piccoli scrigni di sapori, profumi, esperienze sensoriali senza tempo, indissolubilmente legati alla ferace terra ischitana.

LE CANTINE/ *the cellars*



CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana, Via Succhivo, Tel: +39 081 909062

Cantina storica del paese, tramandata per tre secoli da una generazione all'altra della famiglia lacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso

 *A historical cellar of the town, handed down for three centuries from one generation to another of the lacono family. Currently, they produce white, red, champagne, and Sorriso wines.*



'A CANTIN 'E CIR'

Serrara Fontana, Borgo di Noia, Tel: +39 081999477

Anticamente era una grotta che serviva da rifugio durante le varie incursioni di pirati. La famiglia lacono la acquistò insieme al vigneto all'inizio del '900. Essendo una famiglia di contadini, il signor Ciro lacono, dopo il '30, la trasformò in cantina, ampliandola e rendendola funzionale alla produzione e conservazione del vino.

 *Formerly, it was a cave that served as a refuge during pirate attacks. The lacono family bought it, along with the vineyard, at the beginning of the 1900s. Being a family of farmers, Mr. Ciro lacono, after the 1930s, turned it into a winery, expanding and making it a functional structure for the production, storage, and preservation of wine.*



CANTINE D'AMBRA

Forio - Via Mario D'Ambra, 16, Tel: +39 081 907246

Casa D'Ambra, fondata nel 1888, continua, nell'innovazione della tradizione, la storia di una cultura millenaria, cercando di raccontare, attraverso i vini, il territorio unico dell'isola d'Ischia, esaltando in purezza le prerogative qualitative delle uve, dei terreni e dei microclimi.

 *Founded in 1888, Casa D'Ambra continues the story of a millennia-old culture by innovating tradition, seeking to narrate the unique territory of the island of Ischia through its wines, accentuating the inherent quality characteristics of grapes, soils, and microclimates in their purest form*



CANTINA RAUSTELLA

Serrara Fontana, Via Lorenzo Fiore, Tel: +39 3317848052

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate nella montagna dagli antichi ischitani, saggi contadini continuano a produrre il vino con i sistemi dei padri. Tra questi, Francesco Mattera detto Raustella, nella sua cantina a Serrara, continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

 *On the slopes of Mount Epomeo, in caves carved into the mountain by ancient Ischian people, wise farmers continue to produce wine using the methods of their forefathers. Among them, Francesco Mattera, known as Raustella, in his cellar in Serrara, still produces the marvelous nectar of the gods. Completely restored by Giuseppe Mattera, it now serves as a treasure trove of ancient winemaking traditions...*



ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51, Forio, Tel: +39 081908102 /08119465224

L'azienda si contraddistingue per la produzione di vini speciali locali come Ischia Bianco e Ischia Rosso. Presso la struttura è possibile degustare i vini, visitare il vigneto. La produzione si basa sulla più genuina tradizione contadina ischitana.

 *This company is characterized by the production of special local wines such as Ischia Bianco and Ischia Rosso. At the farm, you can taste the wines, visit the vineyards. The production is based on true traditions of Ischia.*

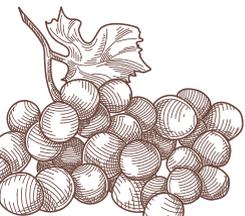


CANTINE PIETRATORCIA

Via Prov. Panza, 267, Forio, Tel: 081908206/081907232

Le cantine di Pietratorcia sono state create da tre antiche famiglie contadine ischitane: Iacono, Regine e Verde. Oltre sette ettari di terreno sono stati ripiantati con vitigni selezionati.

 *The cellars of Pietratorcia were established by three ancient Ischian farming families: Iacono, Regine, and Verde. Over seven hectares of land have been replanted with selected grapevines.*



TENUTA GIOSUÉ COLELLA

Via S.Giuseppe 24, Forio, Tel. +39 328 068 1061

L'azienda agricola Colella vi accoglierà tra il verde dei vigneti delle colline foriane. Visiterete l'antica cantina scavata a mano in un unico blocco di tufo verde dai nostri avi. Degusterete vini di nicchia e assaporerete le nostre specialità, prodotte secondo antiche ricette di famiglia, rimaste invariate da generazioni...

 *The Colella Farm will welcome you amidst the greenery of the vineyards of the Forian hills. You will visit the ancient cellar, hand-carved from a single block of green tuff by our ancestors. You will taste niche wines and savor our specialties, produced according to ancient family recipes that have remained unchanged for generations...*



'A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY

Serrara Fontana, Tel: +39 081 999570/3294410962

La cantina di nonno Michele, scavata nel 1908 nelle rocce di tufo e utilizzata fino a 30 anni fa per la conservazione del vino e delle botti. Caratteristica particolare della cantina, ancora oggi visibile, è la pietra sudaria, da cui sgorga acqua. La tradizione familiare, oggi, viene portata avanti dal nipote Antonio Galano, che l'ha resa uno speciale luogo di ritrovo per turisti ed isolani.

 *Nonno Michele's cellar, dug into the tuff rocks in 1908 and used until 30 years ago for wine and barrel storage. A unique feature of the cellar, still visible today, is the 'sudarium' stone, from which water springs. The family tradition is now carried on by his nephew Antonio Galano, who has turned it into a special gathering place for both tourists and islanders.*



CANTINE TOMMASONE

Via Prov.le Lacco Ameno, 98, Tel: +39 081 3330330

Un'azienda giovane che guarda al futuro nel rispetto delle tradizioni di una grande famiglia. Nasce nel 2004 con il nome dedicato sia al padre Tommasone sia all'antica cantina scavata in una pietra. La Pietra di Tommasone è frutto di passione e impegno, ma soprattutto di una tradizione familiare di vecchia data.

 *A young company that looks to the future while respecting the traditions of a great family. It was born in 2004 with the name dedicated both to father Tommasone and to the ancient cellar dug into a stone. "La Pietra di Tommasone" is the result of passion and dedication, but above all, it is a product of a longstanding family tradition*



CANTINA PASSARIELLO

Via Tironi 29, Forio, Tel: +39 335 6341297

La cantina si trova in località Tironi ed è di proprietà della famiglia Russo dal 1956. Costruita interamente in tufo verde, nel lontano 1873 era adibita alla produzione e alla vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

 *The cellar is located in Tironi and has been owned by the Russo family since 1956. Entirely built from green tuff back in 1873, it was used for the production and sale of local wine. It certainly represents one of the oldest cellars in Forio and is fully functional.*



CANTINA 'U SCILATURU

Via Angelo Migliaccio, 151, Barano, Tel: +39 3426226910

La cantina 'U Scilaturu nasce come azienda agricola familiare, fondata nel 2017 dalla famiglia Di Costanzo. L'obiettivo era ed è attualmente di valorizzare questa antica struttura con ricette tradizionali. Infatti si producono 2 tipologie di vini e le pietanze sono preparate con prodotti a km0. 'U Scilaturu indica, in dialetto buonopanesse, la presa d'aria presente all'interno della cantina che permette di avere una temperatura costante tra 12-15°.

 *The 'U Scilaturu winery was established as a family farm, founded in 2017 by the Di Costanzo family. The goal was and currently is to enhance this ancient structure with traditional dishes. In fact, 2 types of wines are produced and the dishes are prepared with km0 products. 'U Scilaturu takes its name in Buonopanesse dialect from the air intake inside the cellar that allows a constant temperature between 12-15°.*

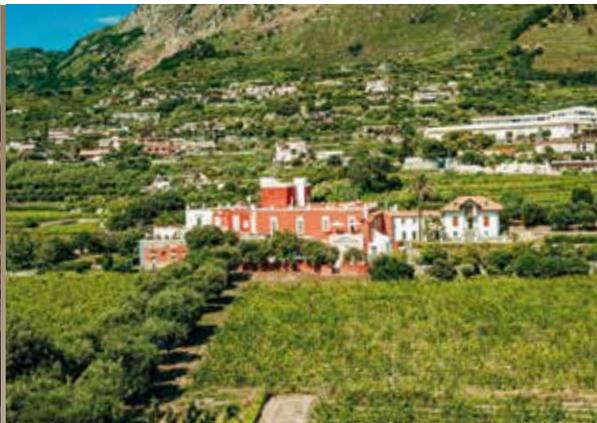


AZIENDA AGRICOLA IL CANNAVALE

Via cirillo, Barano d'Ischia, Tel:+39 338 635 6115

Adagiata su una lussureggiante collina, a circa 370 metri sul livello del mare, con un'incantevole vista sul Golfo di Napoli, la "Tenuta del Cannavale" rappresenta una delle poche testimonianze ancora integre dell'antichissima tradizione contadina ischitana.

 *Nestled on a lush hill, at around 370 meters above sea level, with a captivating view of the Gulf of Naples, "Tenuta del Cannavale" stands as one of the few remaining intact examples of the ancient Ischian farming tradition.*



TENUTA CALITTO

Via Provinciale Panza 486, Forio, Tel:+39 081 90 72 46

Una dimora nobiliare di campagna del XVIII secolo, finemente restaurata, al centro di un esteso vigneto in una valletta inondata di sole e dominata dall'inconfondibile sagoma del massiccio dell'Epomeo. Vini di qualità in un luogo di grande suggestione.

 *An 18th century noble country house, finely restored, in the center of an extensive vineyard in a sun-drenched valley dominated by the unmistakable outline of the Epomeo massif. Quality wines in a very suggestive place.*



TENUTA C'EST LA VIE

Via Pietra Brox 51, Forio, +39 3498875211/3383944341

La tenuta è costituita da quattro ettari di vigneto e da una cantina di 600 mq risalente al 1878 e interamente scavata nel dolce tufo verde del monte Epomeo. Dopo quarant'anni di abbandono, è stata riportata all'antico splendore da imprenditori del Bresciano. Oggi è anche un resort riservato ed elegante.

 *The estate comprises four hectares of vineyards and a 600-square-meter cellar dating back to 1878, entirely carved into the gentle green tuff of Mount Epomeo. After forty years of abandonment, it has been restored to its ancient splendor by entrepreneurs from Brescia. Today, it is also an exclusive and elegant resort.*

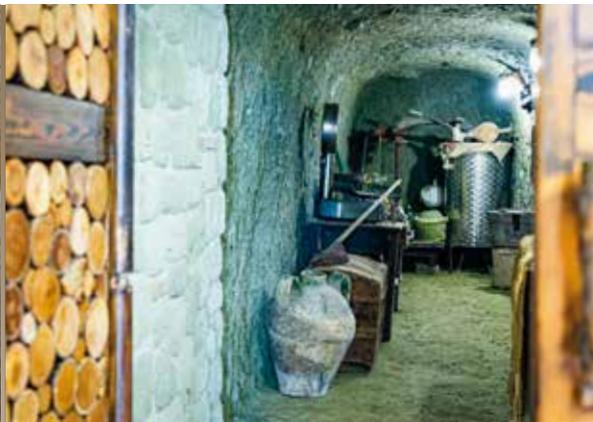


CANTINA CALIMERA

Via Pietra dell'Acqua, n1, Serrara Fontana, +39 3282162841

Ai piedi del monte Epomeo, nell'antico borgo di Calimera, troverete una cantina dell'800, dove si produceva vino proveniente dai vigneti di Serrara Fontana. Abbandonata per molti anni, nel 2021 è stata acquisita dalla famiglia Coppola-Mattera, che l'ha riportata all'antico splendore.

 At the foot of Mount Epomeo, in the ancient village of Calimera, you will find a historic 19th-century cellar, where wine was produced from the vineyards of Serrara Fontana. Abandoned for many years, in 2021, it was acquired by the Coppola-Mattera family, who restored it to its former glory.

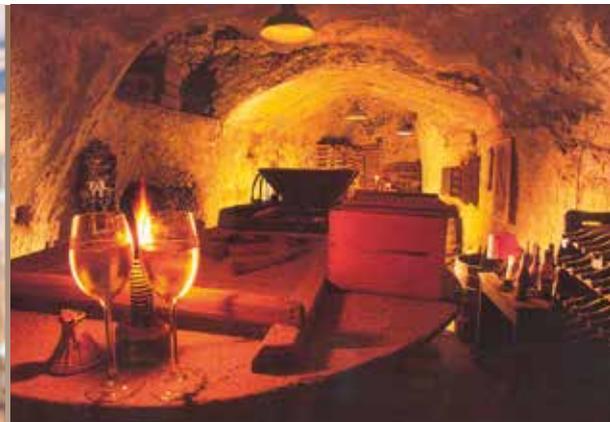


AZIENDA AGRICOLA STANISE

Via Nicola Iacono, 38, Serrara Fontana, Tel: 328 829 7842

La cantina è stata scavata all'inizio degli anni '60 da nonno Stanislao con l'aiuto dei vecchi contadini della zona. Oggi la cantina conserva ancora gli oggetti dedicati alla vendemmia e al suo uso. Inoltre, vi è un alveare, dove si produce dell'ottimo miele.

 The cellar was dug in the early 1960s by grandfather Stanislao with the help of old farmers in the area. Today the cellar still preserves the objects dedicated to the harvest and its use. Furthermore there is a beehive where excellent honey is produced.



CANTINE PERRAZZO DAL 1880

Via Porto, 36, Ischia, Tel: +39 081991600

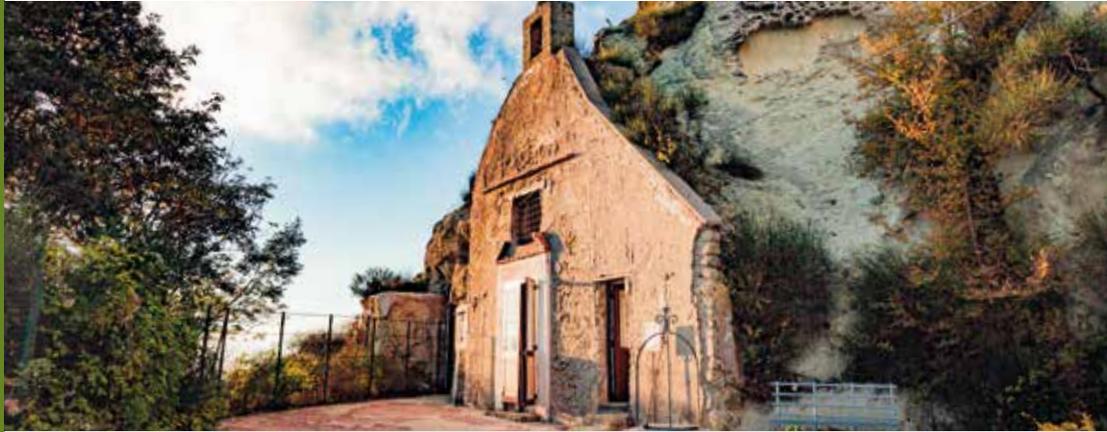
Affacciate sull'antico porto di Ischia, le storiche Cantine Perrazzo sono testimoni della nascita di pregiati vini fin dall'800. Le gole tufacee scavate nel porto custodiscono oggi botti secolari e vini di qualità, che attraggono avventori nel raffinato wine bar nel cuore della Riva Destra del porto borbonico.

 Overlooking the ancient port of Ischia, the historical Perrazzo Cellars bear witness to the creation of fine wines dating back to the 19th century. The tuff grottoes carved into the port now house centuries-old barrels and quality wines, drawing enthusiasts to the sophisticated wine bar in the heart of the Right Bank of the Bourbon port.



ANDAR PER SENTIERI

S'inoltrano sui fianchi verdeggianti del gigante Epomeo tra le "parracine" di tufo verde. Collegano colline e piccole valli, dove la natura si mostra generosa in ogni stagione. Attraversano vigne e frutteti, selve ombrose e luoghi segnati dall'antica presenza dell'uomo. Dolci e accoglienti o aspri e scoscesi, tutti i sentieri dell'Isola Verde regalano panorami da sogno sul mare.



IL SENTIERO DELL'EREMO

Pietra dell'acqua, Monte Epomeo

22 SETTEMBRE / 05 OTTOBRE

Percorreremo i sentieri del tufo verde di "Santu Nicola" accompagnati da antichi canti ischitani, storie di contadini, di vendemmie e leggende locali, a cura del prof. Denis Trani, guida ambientale e cantore di Ischia. Intense emozioni affolleranno la mente del viandante, che lascerà, un pezzo del suo cuore sul tetto dell'isola e porterà con sé le sue melodie. Al termine, degustazione con vino e "culurcio" di pane cotto a legna con pomodori e altri prodotti genuini di "Miscillo sapori e..."

 *We will walk the paths of the green tuff of "Santu Nicola" accompanied by ancient Ischia songs, stories of farmers, harvests and local legends, proposed by prof. Denis Trani, environmental guide and singer of Ischia. Intense emotions will crowd the mind of the traveler, who will leave a piece of his heart on the roof of the island and bring his melodies with him. At the end, tasting with wine and "culurcio" of wood-fired bread with tomatoes and other genuine products of "Miscillo flavors and..."*

- **Punto Partenza/Arrivo:**(Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** Facile / Turistica (Difficulty: Easy)
- **Durata:** 5h – 4km (soste incluse) Duration: 5h – 4km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Miscillo Souvenir**



SENTIERO DELLA “CASE DI PIETRA”

Frassitelli, Falanga, Santa Maria

23 SETTEMBRE / 02 OTTOBRE

Raggiungeremo la “selva” dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Dirigendoci verso il Bosco della Falanga, visiteremo le “Case di Pietra”, blocchi di tufo scavati a mano e adibiti a luogo di rifugio o cantina. Il percorso terminerà con una degustazione presso la Cantina Calimera.

 *We will reach the ‘selva’ of Frassitelli, where the view will open up to the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. Heading towards the Bosco della Falanga, we will visit the ‘Stone Houses’, blocks of tuff stone hand-carved and used as shelter or cellars. The itinerary ends with a tasting at the Cantina Calimera.*

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** **Media / Escursionistica** (Difficulty: Medium)
- **Durata:** **6,5h – 9km (soste incluse)** Duration: 6,5h – 9km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Cantina Calimera**



SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO

e Fumarole di Donna Rachele

26 SETTEMBRE / 04 OTTOBRE

Percorrendo via Montecorvo e salendo poi dei gradoni scavati nella roccia giungeremo fin sopra la “Bocca di Tifeo”, affascinante bocca fumarolica con emissioni di vapore acqueo a circa 115°. Da qui godremo di una vista unica sull’intero promontorio del comune di Forio. Ci dirigeremo presso la tenuta C’est la Vie, da cui si avrà una vista mare e alle spalle la spettacolare vista delle fumarole di “Donna Rachele”, dove godremo di una degustazione di prodotti locali.

 *Following via Montecorvo and ascending the steps carved into the rock, we will reach right above the ‘Bocca di Tifeo’: a captivating fumarolic vent emitting water vapor at around 115°C. From here, we will enjoy a unique view of the entire promontory of the municipality of Forio. We will head to the C’est la Vie estate, offering a sea view and behind us the spectacular sight of the ‘Donna Rachele’ fumaroles, where we will indulge in a tasting of local products.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** **Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata:** **5h – 4km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 4km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta C’est la Vie**



IL SENTIERO DI PIANO LIGUORI

27 SETTEMBRE / 01 OTTOBRE

Un percorso tra i vigneti di Biancolella a picco sul mare, con una vista mozzafiato su Capri, la terraferma e circondati dalla roccia vulcanica biancastra, che caratterizza quest'area dell'isola. Percorreremo un antico borgo semi-abbandonato, raggiungendo la cima del Monte Vezzi (400m), da dove si potrà ammirare un panorama a 180° dal Castello Aragonese fino alla baia della Sgarrupata e Sant'Angelo, con una prospettiva unica del Monte Epomeo. Al termine del percorso ci sarà una degustazione a Piano Liguori.

 *A journey through the Biancolella vineyards perched on the edge of the sea, with breathtaking views of Capri, the mainland, and surrounded by the whitish volcanic rock that characterizes this area of the island. We will walk through an ancient, semi-abandoned village, reaching the top of Mount Vezzi (400m), from where there will be a 180° panorama from the Aragonese Castle to the bay of Sgarrupata and Sant'Angelo, with a unique perspective of Mount Epomeo. At the end of the trail there will be a tasting at Piano Liguori.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 3,5km (soste incluse)** Duration: 5h – 3,5km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Piano Liguori**



SENTIERO DELLE DUE BAIE

Monte di Panza, Pelara & Sorgeto

28 SETTEMBRE / 03 OTTOBRE

Un sentiero ricco di essenze e colori delle piante tipiche della macchia mediterranea ci condurrà verso il monte di Panza. Attraverseremo, poi, un fitto boschetto e un tratto di radura caratterizzata da un manto di felci, per raggiungere la baia della Pelara, pregevole geosito di carattere vulcanico.

 *A path rich with the scents and colors of typical Mediterranean vegetation will lead us towards the Panza mountain. We will then cross through a dense grove and a clearing adorned with a carpet of ferns, reaching the Pelara bay, a remarkable geosite of volcanic origin.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5,5h – 6km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione** (Visit / Tasting): **Antica Fattoria Greca**



IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO e del Cannavale

29 SETTEMBRE

Percorrendo una salita a gradoni, scavati tra la tipica roccia di Cava Bianca, costeggeremo le falde del monte Trippodi, attraversando un bosco di castagni e la tipica macchia mediterranea. Percorreremo, poi, il sentiero della Costa Sparaina, che ci conduce al belvedere della Madonnina di Buttavento. Ripercorrendo il sentiero a ritroso, si raggiunge la tenuta bio-agricola del Cannavale, dove faremo una degustazione di prodotti tipici. Al termine, continueremo la discesa verso il paese di Fiaiano.

 Ascending a series of steps, carved into the typical Cava Bianca rock, we will trace along the slopes of Mount Trippodi, passing through a chestnut forest and the typical Mediterranean vegetation. Following that, we will take the Coastal Sparaina trail leading us to the viewpoint of the Madonnina di Buttavento. Retracing our steps, we will reach the Cannavale organic farm estate, where we will partake in a tasting of local products. Finally, we will continue our descent towards the village of Fiaiano.

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** **Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata:** **5h – 6 km (soste incluse)** Duration: 5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta del Cannavale**



IL SENTIERO DEI FRASSITELLI AL TRAMONTO

30 SETTEMBRE

Dalla zona Bocca di Serra ci dirigeremo verso i Frassitelli, lungo un'antica mulattiera in discesa tra campi in disuso e piante selvatiche. Raggiungeremo poi il belvedere dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Percorreremo poi parte del sentiero CAI 502, giungendo presso la cantina dell'azienda vinicola Casa D'ambra: qui godremo di una degustazione dei loro vini accompagnati da prodotti locali e di stagione.

 From the Bocca di Serra area, we will head towards the Frassitelli, along an ancient downhill mule track, passing through unused fields and wild plants. We will then reach the Frassitelli viewpoint, where the view will open up to the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. We will then traverse a portion of the CAI 502 trail, arriving at the cellar of the Casa D'Ambra winery: here, we will enjoy a tasting of their wines paired with local and seasonal products.

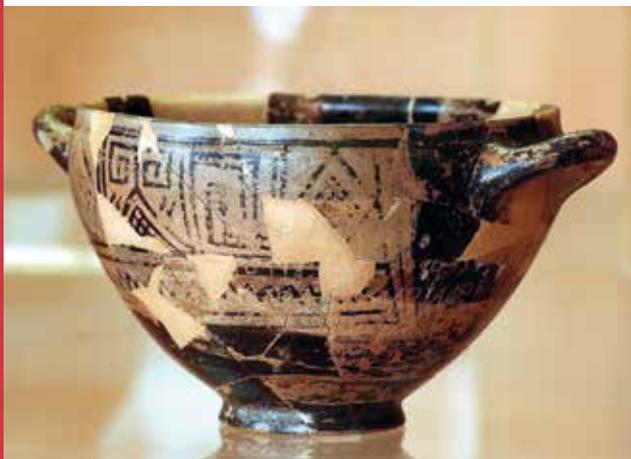
- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** **Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata:** **5h – 3,5km (soste incluse)** Duration: 5h – 3,5km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta Frassitelli**

APPUNTAMENTI DI GUSTO



Protagonista assoluto degli appuntamenti di "Andar per cantine", così come lo è stato per secoli dell'agricoltura sull'isola d'Ischia, il vino sa essere ideale compagno di viaggio nelle esperienze gourmet proposte dai valenti chef, che valorizzano al meglio gli aromi unici e i sapori imperdibili dei tanti altri prodotti tipici offerti dalla fertile terra ischitana nella stagione della vendemmia.

APPUNTAMENTI DI GUSTO / *Appointments of taste*



VISITA GUIDATA A VILLA ARBUSTO

Corso Angelo Rizzoli, 194, Lacco Ameno

Visita guidata al museo di Villa Arbusto, che custodisce la Coppa di Nestore, straordinario reperto dell'VIII secolo A.C. legato alla cultura del vino. Seguirà degustazione con i vini delle cantine del territorio. **Telefono: +39 081996103**

 *Guided tour of the Villa Arbusto museum, which houses the Cup of Nestor, an extraordinary artifact from the 8th century B.C. related to the culture of wine. Followed by wine tasting with wines from local wineries. Phone: +39 081996103*

22 SETTEMBRE ORE 11.00

Quota di partecipazione 20.00 euro/20.00 € per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required
Possibilità di servizio navetta su richiesta



VENDEMMIA CON NOI

Cantine Tommasone, Via Prov.le Lacco, 98

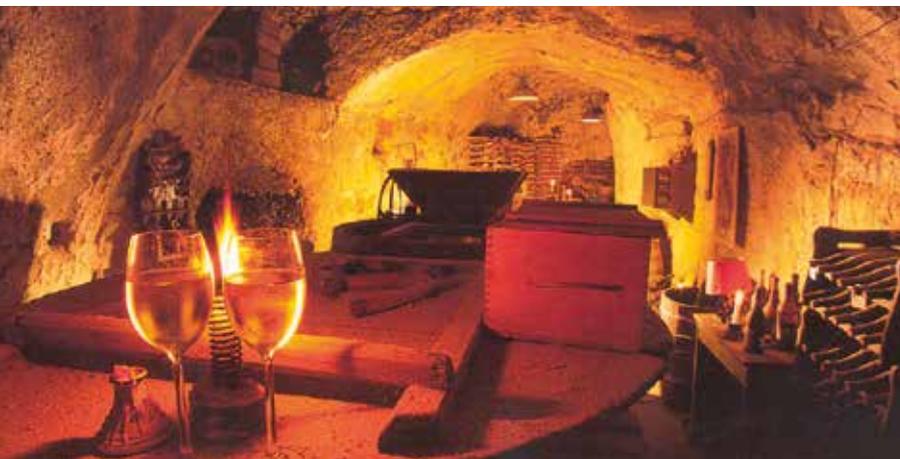
Incontro in cantina con caffè e cornetto alle 9.00
Vendemmia manuale alle ore 10:00
Visita guidata alle cantine alle ore 12.00
Telefono: +39 081 333 0330

 *Meeting at the winery with coffee and croissant at 9:00 a.m. - Manual grape harvest at 10 a.m. - Guided tour of the cellars at 12 noon
Phone: +39 081 333 0330*

18 E 25 SETTEMBRE

55,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



APERITIVO ALLE GROTTE DI PERRAZZO

Via Porto, 36, Ischia Info e pren: Tel: +39 081991600 – 081908436

Tutti i giorni, dalle ore 19:00, aperitivo con degustazione dei vini della storica azienda. Il 27 settembre, in occasione del Coniglio Day, le cantine Perrazzo proporranno un aperitivo con crostini di coniglio in abbinamento al Lepus bianco. **Si raccomanda la prenotazione.**

 *Every day from 7 p.m. aperitif with tasting of the historic winery's wines. On September 27, on the occasion of rabbit day, Perrazzo wineries will offer an aperitif with rabbit crostini paired with white Lepus. Reservations are recommended.*



LA GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Via G. Mazzella - Forio Tel: +39 081 9087111

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla Grotta del Vino. Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani. **Prenotazione obbligatoria per la degustazione via mail entro le 18 del 24/09: team@giardiniposeidonterme.com**

 *Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the Wine Cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia / Tasting Reservation via email required by 6pm on 24/09: team@giardiniposeidonterme.com*



TUTTI I GIORNI DALLE ORE 19:00

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

06 OTTOBRE 2024

Prezzo di ingresso 41.00€ a persona / 41.00 € per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



IL FARO DI PUNTA IMPERATORE E LA MAGIA DEL TRAMONTO

Via Costa, 135, 80075 Forio, Tel. +39 08118181391

Un'incantevole location per un appuntamento indimenticabile. Aperitivo al tramonto con i grandi vini delle cantine isolate a cura dell'Ais Ischia e Procida. Quando il sole incontrerà il mare, l'attrice Lucianna De Falco racconterà la storia della prima guardiana del Faro, dallo spettacolo "Luci, voci e volti del Faro". Ritrovo ore 18.15 al cancello di accesso al Faro. Possibilità di servizio navetta da Panza su prenotazione.

 *An enchanting location for an unforgettable date. Aperitif at sunset with great wines from island wineries by Ais Ischia and Procida. When the sun meets the sea, actress Lucianna De Falco will tell the story of the first Lighthouse keeper, from the show "Luci, voices and faces of the Lighthouse". Meeting at 6.15 pm access gate to the Lighthouse. Possibility of shuttle service from Panza by reservation.*

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE ORE 19.00

55,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



TASTING TOMMASONE SELECTION

Via Provinciale Lacco - Fango, 144, Tel.: 081 333 0330

Visita guidata alla cantina e al vigneto con spiegazione di tutti i processi produttivi. Degustazione sulla nostra terrazza panoramica di 4 calici delle nostre selezioni. La degustazione è accompagnata da un tagliere di salumi e formaggi, bruschette e un primo piatto unico. Capienza massima 30 persone. Si prega di comunicare in anticipo, se ci fossero intolleranze alimentari.

 *Guided tour of the winery and vineyard with explanation of all production processes. Tasting on our panoramic terrace of 4 glasses of our selections. The tasting is accompanied by a charcuterie and cheese board, bruschetta and a unique first course. Maximum capacity 30 People. Please advise in advance, if there are any food intolerances.*

22 SETTEMBRE / 06 OTTOBRE ORE 11:00

Quota di partecipazione € 55,00 a persona a persona/ €55,00 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



CHARITY GALA DINNER - ISCHIA SAFARI

Piazza S. Restituta, Lacco Ameno, Tel. +39 081994322

L'appuntamento più glam della manifestazione, che vedrà ai fornelli grandi rappresentanti della cucina d'autore. In un imperdibile percorso di tentazioni, in quattro flight che dureranno mezz'ora ognuno.

 *The most glamorous occasion of the event, with the great representatives of the cuisine at work. In an unmissable walk of temptations, in four flights that will last half an hour each one.*

DOMENICA 15 SETTEMBRE ORE 20:30

Quota di partecipazione €250,00 a persona/ €250 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



FESTA AL NEGOMBO - ISCHIA SAFARI

Baia di San Montano, Lacco Ameno, Tel. +39 081986152

Un Viaggio nel gusto, guidato da oltre 180 chef, pizzaioli, salumieri e pasticceri. Evento nato da un'idea di Nino di Costanzo e Pasquale Palamaro. www.ischiasafari.it

 *A journey into taste, led by over 180 chefs, pizza makers, butchers and confectioners. Event born from an idea of Nino di Costanzo and Pasquale Palamaro. www.ischiasafari.it*

80€ Presale - 90€ Standard (per person)

LUNEDÌ 16 SETTEMBRE ORE 19:30

80€ a persona in prevendita/ 90€ a persona la sera dell'evento

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



LA NOTTE DELLA VENDEMMIA

Forio - Centro storico di Panza, Tel: +39 081908436

Il centro storico di Panza si trasforma per una notte in una cantina a cielo aperto, dove si potranno rivivere tutte le tradizioni del rito della vendemmia che si perpetua da secoli sulla nostra isola. Stand con degustazioni di piatti tipici, di buon vino delle colline panzesi con tanta buona musica.

 *The historic center of Panza is transformed for one night into an open-air cellar, where you can relive all the traditions of the harvest ritual that has been going on for centuries on our island. Stands with tastings of typical dishes, good wine from the Panza hills and lots of good music.*

SABATO 21 SETTEMBRE ORE 19:00

Ingresso libero / Free entry

LA COLOMBAIA DI LUCHINO VISCONTI E CASA D'AMBRA

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, Tel: +39 081 3330330

Nella storica dimora di Luchino Visconti, un appuntamento da non perdere. Saranno svelate alcune lettere riservate del regista, custodite dalla famiglia D'ambra. Seguirà una degustazione con i vini della tenuta di Casa D'ambra. Possibilità di servizio navetta su richiesta.

 *In the historic home of Luchino Visconti an appointment not to be missed. Some of the director's confidential letters, kept by the D'ambra family, will be unveiled. This will be followed by a tasting with wines from the D'ambra Home estate. Possibility of shuttle service upon request.*

MARTEDÌ 01 OTTOBRE ORE 11.00

Quota di partecipazione 20.00 euro / €20 per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



WINE BATH



DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Piazza IV Novembre, 17/18, Serrara Fontana NA

Per tutta la durata della manifestazione dalle ore 17.00 degustazione dell' Amaro alla Piperna e liquori Ischitani.

"L'antica ricetta originale, nata da una brillante intuizione di Giuseppe Di Massa alle pendici del Monte Epomeo, rende il nostro amaro un tratto distintivo del territorio, dal gusto unico e inimitabile".

Per maggiori info www.scapriccio.it - Tel: +39 081999819

 Throughout the duration of the event from 5 p.m. tasting of Amaro alla Piperna and Ischitan liqueurs. "The ancient original recipe, born from a brilliant intuition of Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our bitter a distinctive feature of the territory, with a unique and inimitable taste."

For more information: www.scapriccio.it +39081999819

DOMENICA 01 OTTOBRE ORE 10:30



Cantinando
sotto le stelle

22 SET

23 SET

24 SET

25 SET

27 SET

28 SET

29 SET

01 OTT

03 OTT

05 OTT

ORE 18:45

CANTINANDO SOTTO LE STELLE

Partenza Piazza S.Leonardo, Panza, Tel: +39 081908436

Percorso guidato con degustazione di vini e prodotti tipici locali al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.

 Guided tour with tastings of wines and local products in the moonlight of September in some of the most beautiful wine-cellars of Ischia.

40,00€ a persona / per person Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

27 settembre Coniglio Day

È molto più del piatto tipico dell'isola, segnale inconfondibile della festa, il coniglio all'ischitana.

È la sintesi di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce come parte della comunità, pur nelle variazioni sul tema che connotano la provenienza dalle diverse località dell'isola e l'appartenenza familiare. Perché varie sono le deviazioni dalla ricetta base, arricchita dal profumo e dal gusto che solo le erbe figlie del terreno vulcanico ischitano possono garantire. Sia quelle di cui sono nutriti i conigli sia quelle che ne insaporiscono la carne durante la cottura. Introdotti sull'isola in epoca greca con

la viticoltura, i conigli sono stati per secoli la principale fonte di carne per la popolazione. E non c'era festa che non culminasse nella condivisione del piatto più pregiato. Fino a diventare un rito domenicale irrinunciabile, sopravvissuto alla crisi dell'economia contadina, recuperato e rilanciato nell'era del turismo e ora elemento qualificante della rivalutazione della cultura agricola ischitana. Perciò il piccolo lagomorfo è co-protagonista di "Andar per Cantine" nel giorno del Coniglio Day, una grande festa collettiva tutta da gustare...

 *More than just a typical dish of the island, a distinctive sign of celebration, it's the rabbit 'all'ischitana.' It's the synthesis of an age-old history, of family and collective customs, and the peasant identity of the Green Island. A heritage in which the community recognizes itself, even with the variations that mark the origin from different parts of the island and family affiliations. Because there are various deviations from the basic recipe, enriched by the aroma and taste that only the herbs born from the Ischian volcanic soil can provide. Both those with which rabbits are fed and those that flavor the meat during cooking. Introduced on the island in the Greek era with viticulture, rabbits were the primary source of meat for the population for centuries. And no festivity was complete without sharing this precious dish. It has remained an essential Sunday ritual, even after other meats entered the daily diet of the islanders. A ritual that survived the agricultural crisis, was revived during the era of tourism, and has now become a defining element in the reevaluation of Ischian agricultural culture. That's why the small lagomorph is a co-star of 'Andar per Cantine' on Coniglio Day, a grand collective celebration to be savored...*

MENU

Una selezione di ristoranti che il 27 SETTEMBRE, in occasione del CONIGLIO DAY, proporranno alcuni menù a base di coniglio tipici della cucina ischitana con abbinamento dei vini dell'Isola Verde.





CANTINA 'U SCILATURU

Via Angelo Migliaccio, Barano Tel. 3426226910

Questo menù è proposto solo
per il coniglio day
(This menu is offered only for
rabbit day)

Pizza con provola, patate al forno e coniglio

Pizza with provolone cheese, baked potatoes and rabbit

Mini burger di coniglio e polpettine di coniglio alla Genovese, salsiccia di coniglio e porchetta di coniglio al cioccolato

Mini rabbit burger and rabbit meatballs Genovese style rabbit sausage and chocolate rabbit porchetta

Ravioli ripieni di coniglio

Rabbit stuffed ravioli

Coniglio alla cacciatora e alla brace con patate al forno

Hunting and barbecued rabbit with baked potatoes

Dolce sorpresa

Dessert Surprise

1 bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

1 bottle of wine included for every 4 persons

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE MONTECORVO

Via Montecorvo, 103 Forio 80075 (NA) tel. 081.998029

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto Montecorvo: misto della casa tra verdure ripiene cotte in forno a legna, fritti rivisitati, scamorza grigliata e pizza al gorgonzola

Montecorvo appetizer: house mix of stuffed vegetables baked in a wood-fired oven, revisited fried foods, grilled scamorza cheese and gorgonzola pizza

Bucatino al sugo di coniglio

Bucatino with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con contorni

Rabbit all'ischitana with side dishes

Dessert a scelta tra le proposte della casa

Dessert of your choice from the house menu

Acqua inclusa, vino escluso

Water included, wine excluded



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 18, Forio, Tel. +39 081 986392

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Polpetta di coniglio al sugo di coniglio su fonduta di parmigiano

Rabbit meatball with rabbit sauce on parmesan fondue

Tagliatelle al ragù di coniglio

Tagliatelle with rabbit ragout

Coniglio all'ischantana

Rabbit "all'ischantana"

Patate fritte

French fries

Acqua e vino esclusi

Wine and beverage not included

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA FORASTERA

Via Scannella, 44, Forio, Tel. +39 081 907281

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Bruschetta di benvenuto - Antipasto Forastera

Bruschetta - Forastera Appetizer

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit Cacciatore

Patate fritte e insalata

French fries and salad

Torta della casa

Cake of the day

Acqua e vino 0,5L

Wine and water included

PREZZO

€ 40,00



FLORIO LA WINERIA

Piazza Maltese 1, Via San Francesco, 2, Tel. +39 346 756 1546

TUTTE LE SERE DALLE
ORE 18:00
(Every evening from 18:00)

Aperitivo al coniglio

Rabbit aperitif

Bruschette al coniglio

Rabbit bruschetta

Abbinamento Ischia Bianco Superiore Florio e Ischia Rosso Superiore Florio

Pairing Ischia Bianco Superiore Florio and Ischia Rosso Superiore Florio



PREZZO

€ 12,00



RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Via Marina, 8, Forio, Tel. +39 081987571

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Entrée di fiori di zucca e parmigiana di melanzane

Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

French fries

Dolce della casa

Cake of the day

Vino locale incluso

Local Wine included

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE DA GISELLA

Via Sorgeto, 132, Forio, Tel. +39 081 909390 - 3474440571

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto della casa con bruschette, fiori di zucca ripieni e salumi

Homemade appetizers with bruschetta, stuffed zucchini blossoms and cold cuts

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora (ischitana)

Rabbit "alla cacciatora" (ischitana)

Patate caserecce fritte

Fried homemade potatoes

Dolce del giorno

Dessert of the day

Vino locale e acqua inclusi

Water and house wine included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

Via Serbatoio, 34, Ischia, Tel. +39 081 901546 - 3939423560

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto del contadino di Campagnano

(affettati, verdure, formaggi, bruschetta con pomodori del piennolo)

Campagnano's appetizer

(cold cuts, vegetables, cheese, bruschetta with piennolo tomatoes)

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte e insalata mista

French fries and mixed salad

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino delle cantine di Campagnano

Water and wine from Campagnano wineries included

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE ZI' CARMELA

Via Monsignor Filippo Schioppa, 27, Forio, +39 334 952 7993

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Terrina di coniglio disossato aromatizzato alle spezie ischitane e cotto nel forno al legna con patate alla cenere, salame di coniglio, ricotta di pecora del Monte Epomeo, bruschetta con pomodorini e melanzane sott'olio

Boneless rabbit terrine flavored with Ischia spices and baked in a wood-fired oven with ash potatoes, rabbit salami, sheep ricotta cheese from Mount Epomeo, bruschetta with cherry tomatoes and eggplant in oil

Pinnicilli di pasta fresca al sugo di coniglio

Fresh pasta pinnicilli with rabbit sauce

Coniglio di fossa secondo la tradizione ischitana con patate speziate al forno

Pit rabbit according to Ischia tradition with spiced baked potatoes

Dessert: babà, pastiera, migliaccio, delizia al limone

Dessert: baba, pastiera, migliaccio, lemon delight

Vino della casa 1\2 lt a coppia e acqua inclusa

House wine 1\2 lt per couple and water included

PREZZO

€ 48,00

KANTHAROS ENOTECA GASTRONOMICA

Via Marina n.3 "Vicoletto di S.gaetano", Tel: +39 0811953149

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Parmigiana croccante di coniglio e melanzane

Crispy Parmesan with rabbit and Eggplant

Ravioli di pasta fresca, stracotto di coniglio, ricotta di bufala e salsa all'ischitana

Handmade Ravioli with Rabbit Stew, Buffalo Ricotta and an Ischitana sauce

Braciola di coniglio, crema di zucca, tartare di lampuca e demi-glace

Rabbit chop with creamed squash, mahi mahi tartare and a demi-glace

Cheesecake scomposta con frutti di bosco

Deconstructed cheesecake with berries

Bevande escluse

Beverages not included



PREZZO

€55,00



RISTORANTE LA BECCACCIA

Via Cava Scialicco, 15, Forio, Tel. +39 081 994510

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto misto all'italiana

Italian mixed appetizer

Bucatini al sugo di coniglio all'ischitana

Bucatini with rabbit sauce

Il nostro coniglio semibrado all'ischitana

Our semi-wild ischian rabbit

Patate fritte

French fries

Dessert

Dessert

Vino locale - acqua minerale - caffè/amaro

Local wine - mineral water - coffee/amaro

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE DA MIMI'

Via Madonna Delle Grazie Panza, Tel.+39 081 1904 5491

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto della casa

House appetizer

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatino with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana e patatine fritte

Rabbit all'ischitana and french fries

Dolce della casa

House dessert

1/4 Vino e acqua inclusi

1/4 Wine and water included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE SOLE NASCENTE

Via Ciglio, 99, Serrara Fontana, Tel. +39 3391867084

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto casareccio "Sole Nascente"

Homemade appetizer "SoleNascente"

Duetto di pasta fresca fatta in casa al coniglio

*In alternativa bucatini al coniglio

Homemade fresh pasta duet with rabbit

*Alternatively bucatini with rabbit

Coniglio all'isclitana con patate fritte caserecce o insalata mista

Rabbit all'isclitana with homemade fried potatoes or mixed salad

Il dolce di Simona

Simona's dessert

Acqua e un calice di vino locale della casa inclusi

Water and a glass of local house wine included

PREZZO

€ 38,00



RISTORANTE DA CICCIO

Forio d'Ischia, 80075, Tel. +39 081 3332009

MENU MINIMO PER DUE
PERSONE
(Minimum Menu For Two)

Involentino di coniglio ripieno, fiore di zucca farcito e fritto,
nido di scarola all'isolana

Rabbit roll stuffed, pumpkin flower stuffed and fried, escarole all'isolana nest

Gnocchetto di patate con straccetti di coniglio e ortica

Potato gnocchetto with rabbit and nettle ragout

Coniglio all'isclitana con tipica ricetta foriana e insalata cafona

Rabbit all'isclitana with typical forian recipe and cafona salad

Tiramisù e 1 limoncello della casa

Tiramisus and 1 house limoncello

PREZZO

€ 43,00





LA CANTINA DEL MARE

Via Roma, 20, Lacco Ameno (vicino a "Cantina del Mare") 081 1837 2339

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE "ANTICA FORNACE"

Via Cretaio ,84 Casamicciola Terme Tel. 08119027448

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



Parmigiana di melanzane di Marilena o tris di vedure scottate della dieta mediterranea

Marilena's eggplant parmigiana or trio of seared vedure from the Mediterranean diet

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con patate rosolate al rosmarino

Rabbit all'ischitana with rosemary-browned potatoes

Tiramisù all'arancia

Orange Tiramisu

Acqua e un calice di vino bianco o rosso ischitano

Water and a glass of white or red Ischian wine

PREZZO

€ 45,00

Bruschetta al pomodoro, parmigiana di melanzane, crochè di patate

Tomato bruschetta, eggplant parmigiana, potato croquettes

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana con patate fritte

Rabbit all'ischitana with fried potatoes

Delizia al limone

Lemon Delight

Acqua, un calice di vino, amaro e caffè

Water, a glass of wine, bitter liquor and coffee

PREZZO

€ 40,00



DAYSPA ROMANTICA + DEGUSTAZIONE

€ 50



ANDAR PER CANTINE ROMANTICAMENTE

Proponiamo una giornata di Benessere al Parco Termale Romantica che si concluderà con una degustazione presso il Romantica Corner del Capricci d'Ischia di 3 vini ischitani il tutto accompagnato dalla selezione di Tapas dello Chef.



IL NUOVO PERCORSO SINPHONIA

Per chi volesse completare l'esperienza di Benessere a soli € 10 in più sarà possibile in loco aggiungere 1 ora di percorso Sinphonia e lasciarsi cullare dalle docce emozionali, gli idromassaggio e le altre attrazioni Romantiche.