



Antica Fornace

RISTORANTE • BRACERIA

L'uso di cuocere utensili di argilla nelle grandi fornaci circolari era diffuso a Ischia già in età neolitica. I Greci di Eubea che giunsero sull'isola nell'VIII secolo a.C. perfezionarono a tal punto la tecnica di cottura degli oggetti in terracotta da chiamare la colonia da essi fondata su Monte Vico, Pithekoussai (dal greco "pithos" = vaso), ovvero la "città dei vasai". La tradizione dell'uso delle fornaci continuò in età romana, bizantina e medievale, e si è conservata fino ai nostri giorni, grazie alla perizia e alla fantasia di artigiani locali.

Esempi di vasellame e di oggetti artistici di età greco-romana costituiscono tra i reperti di maggior pregio conservati nel Museo Archeologico "Villa Arbusto" a Lacco Ameno.

La migliore creta per la fabbricazione di manufatti in terracotta scendeva, durante i periodi di pioggia, dalle pendici del Monte Epomeo, per raccogliersi a valle nel cratere di un vulcano spento, ancora oggi chiamato "Cretaio".

The use of baking clay utensils in the large circular furnaces was widespread in Ischia already in the Neolithic age. The Greeks of Euboea who arrived on the island in the eighth century B.C. improved so significantly the technique of firing earthenware objects that they called the colony they founded on Monte Vico, Pithekoussai (from the Greek "pithos" = vase), or the "city of potters". This tradition continued in the Roman, Byzantine and Middle Ages, and has been preserved to this day thanks to the skill and creativity of local artisans.

Examples of pottery and artistic objects from the Greco-Roman age are among the most valuable finds preserved in the Archaeological Museum "Villa Arbusto" in Lacco Ameno. The best clay for the manufacture of earthenware flowed, during periods of rain, from the slopes of Mount Epomeo to gather downstream in the crater of an extinct volcano, still today called the "Cretaio".

ANTIPASTO DI TERRA

Selezione Antica Fornace Maxi (minimo 4 persone) ⁽⁷⁾ <i>Maxi Ancient Fornace Selection (minimum 4 people)</i>	50.00
Tartare di Manzo con Burrata e Pistacchi ^(7,8) <i>Beef Tartare with Burrata and Pistachios</i>	23.00
Tartare di Manzo con Tartufo <i>Beef Tartare with Truffle</i>	25.00
Tartare di Manzo Nature <i>Natural Beef Tartare</i>	17.00
Carpaccio di Manzo ⁽⁷⁾ <i>Beef Carpaccio</i>	18.00
Carpaccio di Cervo <i>Deer Carpaccio</i>	20.00
Mosaico dei Crudi <i>Raw Meat Mosaic</i>	38.00
Tagliere Salumi e Formaggi ⁽⁷⁾ <i>Cold Cuts and Cheese Platter</i>	20.00
Mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico ⁽⁷⁾ <i>Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Basil</i>	14.00
Crostone con Pancetta, Scamorza e Friarielli ^(1,7) <i>Crostone with Bacon, Smoked Cheese and Broccoli Rabe</i>	14.00
Parmigiana di Melanzane ^(1,7) <i>Eggplant Parmigiana</i>	10.00
Carciofi e Provolone del Monaco ^(1,7) <i>Artichokes and Provolone del Monaco Cheese</i>	13.00

I NOSTRI FRITTI

Fior di Zucca Pastellato con Guanciale di Mangalica (3 pz) ⁽⁷⁾ <i>Battered Zucchini Flowers with Mangalica Bacon (3 pcs)</i>	15.00
Polpetta di Melanzana (3 pz) ^(1,7) <i>Eggplant Meatballs (3 pcs)</i>	15.00
Frittatina di Pasta alla Genovese (1 pz) ^(1,3,7)	4.00
Crocchè di Patate (1 pz) ^(1,3,7) <i>Potato Croquette (1 pc)</i>	3.50

PRIMI PIATTI DI TERRA

FIRST COURSES OF LAND

Risotto ai Funghi Porcini ^(1,7) <i>Risotto with Porcini Mushrooms</i>	20.00
Pappardelle al Ragù di Cinghiale ^(1,12) <i>Pappardelle with Wild Boar Ragout</i>	17.00
Tortelli di Pasta Fresca con Stracotto di Manzo, Burro e Salvia ^(1,7) <i>Fresh Pasta Ravioli with Beef Stew, Butter and Sage</i>	16.00
Gnocchi di Patate con Crema di Melanzana, Pomodori Secchi e Ricotta Salata ^(1,12) <i>Potato Gnocchi with Eggplant Cream, Dried Tomatoes and Salted Ricotta</i>	14.00
Ziti alla Genovese ⁽¹⁾ <i>Pasta with Genovese Sauce</i>	14.00
Rigatone alle Verdurine dell'orto <i>Rigatoni with Garden Vegetables</i>	14.00
Bucatini al Sugo di Coniglio ^(1,7,9) <i>Bucatini with Rabbit Sauce</i>	13.00
Linguine alla Nerano ^(1,7) <i>Linguine with Zucchini and Cheese (Nerano Style)</i> ^(1,7,9)	14.00
<i>Pasta and Potatoes with Smoked Cheese</i> Pasta e Patate con Provola	12.00



LE CARNI ALLA BRACE

GRILLED MEAT

Tagliata al Tartufo <i>Sliced Beef with Truffle</i>	33.00
Tagliata ai Porcini <i>Sliced Beef with Porcini Mushrooms</i>	31.00
Tagliata Noci e Taleggio ⁽⁷⁾ <i>Sliced Beef with Walnuts and Taleggio</i>	29.00
Tagliata Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano <i>Sliced Beef with Rocket, Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes</i>	26.00
Tagliata con Lardo in Conca di Marmo <i>Sliced Beef with Lard in Marble Bowl</i>	25.00
Tagliata alle Erbe <i>Sliced Beef with Herbs (Rosemary, Thyme, Sage)</i>	24.00
Tagliata al Naturale <i>Natural Sliced Beef</i>	22.00
Grigliata Mista <i>Mixed Grill</i>	22.00
Scottata di Manzo con Panura Aromatica <i>Seared Beef with Aromatic Breadcrumbs</i>	23.00
Hamburger alla Brace 250 gr <i>Grilled Hamburger 250 gr</i>	20.00
Filetto al Pepe Nero/Rosa ^(1,7) <i>Tenderloin with Black/Pink Pepper</i>	30.00
Scaloppina al Limone e Rosmarino <i>Escalope with Lemon and Rosemary</i>	15.00

CACCIAGIONE E SELVAGGINA

Agnello Marinato alla Griglia <i>Grilled Marinated Lamb</i>	24.00	
Costina di Cervo ai Carboni <i>Charcoal-Grilled Venison Rib</i>	24.00	
Coniglio all'Ischitana ⁽¹²⁾ <i>Ischia-Style Rabbit</i>	Intero 50.00 Whole	Porzione 17.00 Portion

CONTORNI

Insalata Verde	4.00
<i>Green Salad</i>	
Verdure Grigliate	8.00
<i>Grilled Vegetables</i>	
Patate Fritte	
Fresche	7.00
<i>Fresh Fries</i>	
Friarielli	6.00
<i>Broccoli Rabe</i>	
Patate al Forno	5.00
<i>Baked Potatoes</i>	
Insalata Mista	6.00
<i>Mixed Salad</i>	



ANTIPASTI DI MARE

SEA STARTERS

Carpaccio di Gamberi ⁽²⁾ <i>Shrimp Carpaccio</i>	24.00
Tartare di Tonno ⁽⁴⁾ <i>Tuna Tartare</i>	21.00
Soutè di Cozze e Vongole <i>Sautéed Mussels and Clams</i> ^(12,14)	20.00
Insalata di Polpo* ⁽¹⁴⁾ <i>Octopus Salad*</i>	17.00

PRIMI PIATTI DI MARE

FIRST COURSES OF THE SEA

Linguine agli Scampi ^(1,2,12) <i>Linguine with Prawns</i>	24.00
Spaghetti alle Vongole ^(1,12,14) <i>Spaghetti with Clams</i>	20.00
Pacchero con Gallinella e Pomodorino Fresco ^(1,4,12) <i>Pacchero with Gurnard and Fresh Tomatoes</i>	19.00
Fusillone al Ragù di Polpo* ^(1,14) <i>FusillonewithOctopusRagout*</i>	16.00

SECONDI PIATTI DI MARE

Filetto diPesce Scottato ⁽⁴⁾ <i>Seared Fish Fillet</i>	22.00
Frittura diCalamari * ^(1,14) <i>Fried Squid *</i>	17.00
Gamberone* al Brandy ^(2,12) <i>Prawns* withBrandy</i>	20.00

DOLCI E FRUTTA

DESSERTSANDFRUITS

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i>	5.00
Dolce della Casa ^(1,3,7,8) <i>House Dessert</i>	7.00



Menù

Entreè

.....
Polpettina di Melanzane
Eggplant Meatball

.....
Carpaccio di Manzo
Beef Carpaccio

.....
Tortello con Stracotto
Tortello with Stracotto

.....
Tagliata al Tartufo
Sliced Beef with Truffle

.....
Dolce della casa
House Dessert

45.00 per persona
for person

PIZZE

Focaccia ⁽¹⁾	4.00
Margherita (mozzarella, pomodoro, formaggio, basilico, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mozzarella, tomato, cheese, basil, extra virgin olive oil)</i>	8.00
Napoletana (pomodoro, origano, aglio, basilico, olio extravergine d'oliva) ⁽¹⁾ <i>(tomato, oregano, garlic, basil, extra virgin olive oil)</i>	6.00
Capricciosa (funghi, prosciutto cotto, salame, mozzarella, olive nere, carciofi, basilico, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mushrooms, cooked ham, salami, mozzarella, black olives, artichokes, basil, extra virgin olive oil)</i>	12.00
Mimosa (panna, prosciutto cotto, mozzarella, mais, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(cream, cooked ham, mozzarella, corn, extra virgin olive oil)</i>	10.00
Ripieno (Calzone) (mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, salame, pomodoro, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mozzarella, ricotta cheese, cooked ham, salami, tomato, extra virgin olive oil)</i>	10.00
Ortolana (mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mozzarella, aubergines, peppers, courgettes, extra virgin olive oil)</i>	10.00
Isola Verde (mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mozzarella, cherry tomatoes, rocket, cured ham, parmesan flakes, extra virgin olive oil)</i>	12.00
Margherita con Parmigiana di Melanzane (mozzarella, pomodoro, parmigiana di melanzane, basilico, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(mozzarella, tomato, eggplant parmigiana, basil, extra virgin olive oil)</i>	11.00
Wurstel e Patatine (mozzarella, wurstel, patatine fritte) ^(1,7) <i>(mozzarella, wurstel, French fries)</i>	9.50
Marinara (pomodoro, origano, aglio, acciughe del Cantabrico, basilico, olio extravergine d'oliva) ^(1,4) <i>(tomato, oregano, garlic, Cantabrian anchovies, basil, extra virgin olive oil)</i>	10.00
Quattro formaggi (caprino, pecorino, gorgonzola e mozzarella) ^(1,7) <i>goat cheese, pecorino, gorgonzola and mozzarella</i>	10.00
Diavola (pomodoro, mozzarella, peperoncino, salame piccante, basilico, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(tomato, mozzarella, chili pepper, spicysalami, basil, extravirginoliveoil)</i>	9.00

Lacrimosa (tonno, cipolla e mozzarella) ^(1,7) <i>(tuna, onion and mozzarella)</i>	10.00
Sorriso (metà calzone con prosciutto cotto e mozzarella, metà Margherita) ^(1,7) <i>(half stuffed with cooked ham and mozzarella, half Margherita)</i>	10.00
Pizzaiolo (pomodoro, provola, pepe nero) ^(1,7) <i>(tomatoes, provola cheese, black pepper)</i>	8.50
Casatiell (provola, funghi porcini, scaglie di parmigiano, olio extravergine d'oliva) ^(1,7) <i>(provola cheese, porcini mushrooms, parmesan flakes, extra virgin olive oil)</i>	13.00
Light (scamorza, salsiccia, lardo, olio extravergine d'oliva) ^(1,7,12) <i>(scamorza cheese, sausage, lard, extra virgin olive oil)</i>	12.00
Antica Fornace (taleggio, noci, carpaccio di tartufo) ^(1,7,8) <i>(taleggio cheese, walnuts, truffle carpaccio)</i>	15.00
Signora di Bologna (burrata, pistacchi, mortadella, olio extravergine d'oliva) ^(1,7,8) <i>(burrata cheese, pistachios, mortadella, extra virgin olive oil)</i>	13.00
Patanella (salsiccia, patate, provola, olio extravergine d'oliva) ^(1,7,12) <i>(sausage, potatoes, provola cheese, extra virgin olive oil)</i>	11.00
Salsiccia, friarielli e provola ^(1,7) <i>(Sausage, broccoli rabe and smoked mozzarella)</i>	11.00



COCKTAILS PRE DINNER

Campari / AperolSpritz		9.00
Gin Tonic / Lemon		10.00
Vodka Tonic / Lemon		10.00
Gin Mare Tonic / Lemon		16.00
Hendrick's Tonic / Lemon		6.00

RUM

Appleton estate 21 Anni	Jamaica vol.43%	Guatemala	15.00
Zacapa 23 anni	vol.40%	Jamaica vol.57%	12
Navy Island	Anni	Venezuela vol.40%	10.00
Diplomatico Ris. Exc.	Venezuela	vol.40%	9.00
Santa Teresa Solera1796	Philippines	vol.40%	9.00
Don Papa	Trinidad & Tobago	vol.40%	8.00
Kraken Black Spiced			7.00

VODKA

Grey Goose	Francia	vol. 40%	9.00
Beluga	Russian	vol. 40%	9.00
Ketel One	Olanda	vol. 40%	7.00
Russian Standard		vol. 40%	6.00
Absolut	Svezia	vol. 40%	6.00

WHISKY

Lagavullin 16 anni	Scozia	vol. 43%	12.00
Nikka From the Barrel	Giappone	vol. 51,4%	12.00
Oban 14 anni	Scozia	vol. 48%	10.00
Bulleit Bourbon	U.S.A.	vol. 45%	7.00
Jim Bean Bourbon	U.S.A.	vol. 40%	6.00

COGNAC

Drouet V.S.O.P.5-10 Anni		vol. 40%	10.00
Martell V.S.		vol. 40%	8.00
Hennessy V.S.		vol. 40%	8.00

ARMAGNAC

JanneauV.S.O.P.		vol. 40%	13.00
VeuveGoudolin 20 Anni		vol. 40%	12.00

CALVADOS

	vol. 42%	13.00
--	----------	-------

GRAPPA BIANCA

Gaia& Rey	vol. 45%	8.00
Classica Poli	vol. 40%	€ 8.00 €
Bottega	vol. 43%	4.50

GRAPPA BARRICATA

LeviBarbaresco	vol. 42%	13.00
Bonollo AmaroneOf	vol. 42%	10.00
Mazzetti D'Altavilla di Ruche 7.0	vol. 43%	9.00
Sibona Riserva Botti Da Porto	vol. 44%	8.00
Riserva Privata Grappa Amarone	vol. 43%	8.00
Berta Piasì	vol. 40%	7.00
Bottega	vol. 43%	5.00

AMARI

Rucolino	vol. 30%	4.50
Piperna	vol. 35%	4.50
Limoncello	vol. 25%	4.50
Jagermeister	vol. 35%	4.50
Del Capo	vol. 35%	4.50
Jefferson	vol. 30%	6.00
Lucano	vol. 28%	4.50
Averna	vol. 29%	4.50
Montenegro	vol. 23%	4.50
Passito	vol. 13%	5.00

BEVANDE

Acqua Liscia / Effervescente (lt.1) Still water/ Sparkling water	3.50
Acqua San Pellegrino (lt.0,75)	4.50
Acqua Panna (lt.0,75)	4.50
Coca - Coca Zero - Fanta - Sprite (lt.0,33)	3.50
Coca Cola (lt.1)	6.50
Birra Pils Krombacher (lt.0,2) / Pils Krombacher beer	4.50
Birra Pils Krombacher (lt.0,4) / Pils Krombacher beer	6.50
Calice di Vino Bianco o Rosso / Glass of white or red wine	7.00
Caffè Espresso	2.00
Weissbier cl. 50	8.50
Birra Artigianale saison Blonde (cl.33)	7.00
Birra Artigianale Belgian Ale (cl.33)	7.00
Birra Artigianale (cl.33)	7.00
Blanche Birra Peroni (cl.33)	4.00
Birra Peroni (cl.66)	6.00
Birra Nastro (cl.33)	5.00
Birra Nastro (cl.66)	7.00

Coperto 3,50



Antica Fornace

RISTORANTE • BRACERIA

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergizzanti:

- 1) Cereali contenenti glutine;
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi;
- 6) Soia (tranne olio e grasso di soia);
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta secca con guscio
- 9) Sedano;
- 10) Senape;
- 11) Semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti;
- 13) Lupini;
- 14) Molluschi.

Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio.

Allergy information accordording to codex recommandation

- 1) Cereals containing gluten;
- 2) Crustaceans and shellfish products;
- 3) Eggs and egg products;
- 4) Fish and fish products;
- 5) Peanuts;
- 6) Soy (except oil and soy fat);
- 7) Milk and milk-based products;
- 8) Dried fruit with shel
- 9) Celery;
- 10) Mustard;
- 11) Sesame seeds;
- 12) Sulfur dioxide and sulphites;
- 13) Lupins;
- 14) Molluscs.