

il Triangolo

SINCE 1971

ENTREE

Parmigiana di melanzane (1,7)

Con pomodoro, basilico, mozzarella formaggio parmigiano
With tomato, basil, , mozzarella e Parmesan cheese

€ 9.00

Bruschetta all'ischitana (1, 4, 7)

Con alici affumicate, emulsione di ricotta al lime, pomodorini semidry
Ischian-style bruschetta with smoked anchovies, lime ricotta emulsion, and semi-dried cherry tomatoes

€14.00

Tartare di gambero (1, 2, 7)

Gambero di Mazara o locale servito su cheesecake di tarallo al finocchietto e spuma di ricotta al lime
Prawn tartare Mazara or local prawn served on a fennel tarallo cheesecake with lime ricotta foam

€ 22.00

Antipasto del giorno

In base alla stagionalità dei prodotti e la fantasia dello chef
Starter of the day based on the seasonality of products and the chef's creativity

FRESH HOMEMADE PASTA

Tagliolino al limone di Ischia (1,3, 7)

Crema al parmigiano reggiano 36 mesi al limone d'Ischia, burro
Tagliolini pasta scented with Ischia lemon with 36-month aged Parmigiano Reggiano cream with Ischia lemon and butter

€15.00

Pacchero Triangolo (1,,3,7)

Pacchero fritto ripieno di ricotta di bufala, provola, pomodori secchi e basilico
Fried pacchero stuffed with buffalo ricotta, provola cheese, sun-dried tomatoes, and basil."

€16.00

Spaghetti alle vongole veraci (1, 14)

Vongole veraci, prezzemolo, aglio olio evo
Spaghetti pasta with fresh clams, parsley, garlic, and extra virgin olive oil

€ 26.00

Primo del giorno (1)

In base alla stagionalità dei prodotti e la fantasia dello chef
Based on the seasonality of ingredients and the chef's creativity

SALAD

disponibili solo a pranzo | *available only at lunch*

Insalata caprese (7)

Pomodori di Sorrento, burrata di bufala e pomodorini ciliegino
Caprese salad, Sorrento tomatoes, buffalo burrata, and cherry tomatoes

€15.00

Cesar salad (1, 3,7, 8)

Pollo impanato croccante, insalata iceberg, salsa cesar, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano, mandorle tostate
Cesar Salad whit crispy breaded chicken, iceberg lettuce, Caesar dressing, croutons, Parmigiano Reggiano shavings, and toasted almonds."

€15.00

"Cucina ispirata alla tradizione, con ingredienti freschi e ricette autentiche"
Cuisine inspired by tradition, with fresh ingredients and authentic recipes."

CONTORNI

Friarielli napoletani

Saltati in padella
Typical Neapolitan leafy greens sautéed with extra virgin olive oil and garlic

€ 8.00

Melanzane all'ischitana

Con pomodorini e basilico
Ischian-style eggplant with cherry tomatoes and basil

€ 8.00

Zucchine alla scapece

Olio e menta
Zucchini alla scapece with olive oil and mint

€ 8.00

Scarola all'ischitana

Olive, capperi, olio evo
Ischian-style escarole with olives, capers, and extra virgin olive oil

€ 8.00

Verdure grigliate

In base alla disponibilità e alla stagionalità dei prodotti
Grilled seasonal vegetables Prepared according to product availability and the chef's inspiration

€ 8.00

SECONDI

Filetto di manzo alla griglia

Servito con verdure grigliate
Grilled beef fillet served with grilled vegetables

€ 25.00

Baccalà cotto a bassa temperatura (4)

Servito su crema di melanzane affumicate
Low-temperature cooked served on a smoked eggplant cream

€ 15.00

Coniglio all'ischitana (su prenotazione) (12)

Traditional Ischian rabbit stew (available upon reservation)

Secondo del giorno

In base alla stagionalità dei prodotti e la fantasia dello chef
Main course of the day created with seasonal ingredients and the chef's inspiration.

DOLCI, TORTE E GELATI

In base ai prodotti esposti in vetrina
Desserts, Cakes, and Ice Creams based on the daily selection available in the display

ALLERGENI - ALLERGENS

1 glutine / gluten - 2 crostacei / crustaceans - 3 uova / eggs - 4 pesci / fish - 5 arachidi / peanuts - 6 soia / soy - 7 latte / milk
8 noccioline / nuts 9 sedano / celery - 10 mostarda / mustard - 11 semi di sesamo / sesame seeds - 12 solfiti / sulphur dioxide
and sulphites - 13 lupini / lupine - 14 molluschi / mollusks - Coperto 2.50 € | Service 2.50

*Prodotto congelato o surgelato in base alla stagione | *Frozen or deep-frozen product, depending on the season*