



Non si può essere infelici
quando si ha questo:
l'odore del mare,
la sabbia sotto le dita, l'aria,
il profumo della tradizione più buona
nella baia più bella del mondo.

You can't be unhappy when you have this:
the smell of the sea, sand under your fingers, fresh air,
the scent of the most delicious tradition
in the most beautiful bay in the world.

Da Maria.
2025



Scansionami

sfoglia
il nostro
menù
browse our menu



ANTIPASTI

STARTERS

SAUTÈ DI COZZE (G,M)

€ 15.00

(cozze , aglio , olio , prezzemolo , peperoncino , crostini di pane)
(mussels, garlic, oil, parsley, chili, croutons)

IMPEPATA DI COZZE (M)

€ 13.00

(cozze , limone, pepe)
(mussels, lemon, pepper)

ALICI MARINATE (P)

€ 12.00

(alici, aceto, aglio, olio, origano, sale)
(anchovies, vinegar, garlic, oil, oregano, salt)

ANTIPASTO MISTO TERRA (G,L,U,AS)

€ 24.00

(per 2 persone) (for 2 people)

(salumi vari, formaggi vari, mozzarella, olive verdi, zucchine arrosto, melanzane arrosto, sottaceti, 2 ½ bruschette classiche, crocchè di patate (patate, uova, prezzemolo, parmigiano, mozzarella), arancini di riso (riso, cipolla, brodo vegetale, mozzarella), Melanzane a fughetto, Peperoni in padella, Zuppa di fagioli con crostini(fagioli cannellini , prezzemolo, aglio,cipolla,olio,sale, peperoncino,pane).

(mixed cold cuts, mixed cheese, mozzarella, green olives, roasted courgettes, roasted aubergines, pickles, 2 ½ classic bruschettas, potato croquette (potatoes, eggs, parsley, parmesan cheese, mozzarella), Rice arancino (rice, onions, vegetable broth, mozzarella cheese), "Fughetto" aubergines, pan-fried peppers, Beans soup with croutons (cannellini beans, parsley, garlic, onion, oil, salt, chilli,bread).

ANTIPASTO DELLA BAIA (G,P,M,C)*

€ 16.00

(polpo, patate bollite, olive nere, rucola, aglio, olio, sale, pepe nero)
(octopus, boiled potatoes, black olives, rocket, garlic, oil, salt, black pepper)

IL MOSAICO DI MARE (G,P,M,C)*

€ 29.00

(per 2 persone) (for 2 people)

(polpo, calamari, gamberetti, cozze, alici marinate, 2 ½ bruschette di mare, salmone affumicato, limone, olio, aglio, pepe nero, prezzemolo, sale)

(per 2 persone)

(octopus, calamari, shrimps, mussels, marinated anchovies, 2 ½ sea bruschettas, smoked salmon, lemon, oil, garlic, black pepper, parsley, salt)(min. 2 servings)



INSALATE

SALADS

INSALATA CAPRESE (L)

€ 12.00

(pomodoro, mozzarella , basilico, olio)
(tomato, mozzarella, basil, oil)

INSALATA MARIA (L)

€ 12.00

(ceci, pomodori secchi, patate bollite, rucola,
olive verdi, tonno sott'olio, sale)
*(chickpeas, dried tomatoes, boiled potatoes,
rocket, green olives, tuna in oil, salt)*

INSALATA CAFONA (G,P)

€ 12.00

(pomodorini , patate bollite , sedano, origano, pane raffermo a tocchetti ,
cipolla , olive verdi , tonno sott'olio , basilico , sale , olio)
*(cherry tomatoes, boiled potatoes, celery, oregano, stale bread into pieces, onion,
green olives, tuna in oil, basil, salt, oil)*

INSALATA DI GAMBERETTI E POMODORINI (M)*

€ 14.00

(gamberetti bolliti , rucola , olio , sale, pomodorini)
(Boiled shrimps, rocket, olive oil, salt, cherry tomatoes)

INSALATA CAPRESE CON TONNO E OLIVE VERDI (M)*

€ 14.00

(pomodoro, mozzarella, basilico, olio olive verdi in salamoia,
tonno sott'olio, sale)
(tomato, mozzarella, basil, oil, green olives in brine, tuna in oil, salt)



PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

PACCHERI ALLA MARIA (G,C,M,P)*

€ 24.00

(paccheri pasta, calamari, vongole, cozze, gamberetti, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, pomodorino, capperi, sale)
(paccheri pasta, calamari, clams, mussels, shrimps, garlic, oil, chilli, parsley, cherry tomatoes, capers, salt)

TUBETTONI COZZE E PECORINO (G,C,M)

€ 16.00

(tubettoni pasta, aglio, olio, prezzemolo, pepe, cozze, pecorino romano)
(tubettoni pasta, garlic, oil, parsley, spice, mussels, pecorino cheese)

BUCATINO con

CONIGLIO ALLA CACCIATORA (G,AS)

€ 25.00 (1 Porzione)*
(per serving)

(è inclusa la porzione di coniglio come secondo piatto)
(rabbit's portion included as second course)

(bucatini pasta, coniglio, vino, pomodorino, aglio, olio, sale, peperoncino, basilico)
(bucatini pasta, rabbit, wine, cherry tomato, garlic, oil, salt, chilli, basil)

LINGUINE ALLA DON CIRO (G,M)

€ 15.00

(linguina pasta, gamberoni L1, vino bianco, melanzane fritte, pomodoro, prezzemolo, aglio, olio, peperoncino, sale)
(linguina pasta, L1 prawns, white wine, fried aubergines, tomato, parsley, garlic, oil, chilli pepper, salt)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (G,M)

€ 23.00

(spaghetti pasta, vongole, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino)
(spaghetti pasta, clams, garlic, oil, parsley, chilli)

RISOTTO ALLA PESCATORA (C,M,P)*

€ 27.00 (1 Porzione)
(per serving)

(minimo 2 porzioni) (minimum 2 servings)

(riso carnaroli, vongole, cozze, gamberetti, polpo, calamaretti, prezzemolo, olio, pomodorino, sale)
(carnaroli rice, clams, mussels, shrimps, octopus, calamari, parsley, oil, tomato, salt)

PASTA E FAGIOLI

CON LE COZZE (G,M,S,AS)

€ 14.00 (1 Porzione)
(per serving)

(minimo 2 porzioni) (minimum 2 servings)

(pasta mista, sedano, cipolla, pomodorino, prezzemolo, aglio, basilico, cozze, fagioli cannellini, olio)
(mixed pasta, celery, onion, cherry tomato, parsley, garlic, basil, mussels, cannellini beans, oil)



I CLASSICI “DA MARIA”

“DA MARIA” CLASSICS MAIN COURSE

SPAGHETTI DEL SARACENO (G, Fs)

€ 13.00

(spaghetti pasta, aglio, olio, pomodorini, peperoncino, prezzemolo, uva passa, pinoli, capperi, sale)

(spaghetti pasta, garlic, oil, tomatoes, chilli, parsley, pine nuts, raisins, capers, salt)

PENNE CON POMODORO, MELANZANE E SCAMORZA (G)

€ 14.00

(penne pasta, pomodorini, melanzane fritte, olio, aglio, basilco, sale, scamorza)

(penne pasta, cherry tomatoes, fried aubergines, oil, garlic, basil, salt, scamorza)

PENNE ALLA ZIO ALDO (G,L,AS)

€ 14.00

(penna pasta, melanzane, peperoni, capperi, pancetta arrotolata, pomodoro , prezzemolo, aglio, olio, panna)

(penna pasta, aubergines, peppers, capers, bacon, tomato, parsley, garlic, oil, cooking cream)

GNOCCHI SALTATI (G,L)

€ 12.00

(gnocchi di patate, mozzarella, pomodoro, basilico, olio, sale)

(potato gnocchi, mozzarella, tomato, basil, oil, salt)

LINGUINE GAMBERI E ZUCCHINE (G,C)

€ 18.00

(linguine, gamberetti, zucchine, basilico, aglio, peperoncino, limone, olio, sale)

(linguine, shrimp, zucchinis, basil, garlic, chili pepper, lemon, oil, salt)



SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

MELANZANE ALL'ITALIANA (G,L,U)

€ 13.00

(melanzane, uova, farina, sale, sugo di pomodoro, parmigiano grattugiato, basilico, olio, sale)

(aubergines, eggs, flour, salt, tomato sauce, parmesan cheese, basil, oil, salt)

LE ALICI FRITTE (G,P)

€ 14.00

(alici, farina, sale, olio)

(anchovies, flour, salt, oil)

U'CUOPP' 'E ZÌ MARIA (G,C,P)

€ 22.00

(calamari, mazzancolle, alici, polpo, darna di spigola, farina, sale)

(squid, prawns, anchovies, octopus, sea bass darna, flour, salt)

POLPO "Affugat" (G,M)*

€ 19.00 (1 Porzione)

(polpo, pomodoro, olio, sale, prezzemolo, vino, aglio)

(per serving)

(octopus, tomatoes, oil, salt, parsley, wine, garlic)

FRITTURA DI CALAMARI (G,C,M)*

€ 22.00

(calamari, farina, sale, olio)

(crispy fried calamari, flour, salt, oil)

CONIGLIO ALLA CACCIATORA (AS)

€ 13.00 (1 Porzione)

(coniglio, olio, sale, vino, aglio, peperoncino,

basilico, pomodorino)

(per serving)

(rabbit, oil, salt, wine, garlic, chilli, basil, cherry tomato)

BISTECCA AI FERRI

€ 20.00

(grilled steak)

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE (G,U)*

€ 12.00

(carne di vitello, uova, pan grattato, sale, patatine fritte, olio)

(veal meat, eggs, breadcrumbs, salt, chips, oil)



PESCE DEL GIORNO

(Fish of the day)

Spigola/Orata da €55.00 al Kg

Sea Bass/Sea Bream from €55.00 per Kg

Dentice/Pezzogna da €65.00 al Kg

Red Snapper/Pezzogna from €65.00 per Kg

**Per pesci diversi da quelli elencati il prezzo
sarà deciso al momento**

*For the fishes not in there list, the price
will be decided on the spot*

PESCE AL FORNO

A “MODO NOSTRO” (P,AS)

(pesce, aglio, prezzemolo, olio, sale, aceto)

(fish, garlic, parsley, oil, salt, vinegar)

PESCE ALL’ACQUA PAZZA (P,AS)

(pesce, pomodorini, capperi, olio, aglio, peperoncino, prezzemolo, sale)

(fish, cherry tomato, cappers, oil, garlic, chilli, parsley, salt)

PESCE ARROSTO (P,AS)

*(pesce cotto sulla griglia con vinaigrette**)*

(fish, grilling with vinaigrette)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE*

aromatizzata con vinaigrette (P,AS,M)

€ 30.00

(pesce spada, gamberoni di Mazara, calamari,

tentacolo di polpo, cozze, aceto, olio, prezzemolo, aglio, sale)

*(swordfish, Mazara prawns, calamari, octopus tentacles, mussels, vinegar, oil,
parsley, garlic, salt)*

LA CLASSICA ZUPPA DI PESCE (G,C,P,M)*

€ 50.00 (1 Porzione)

(su prenotazione, min. 2 porz)

(per serving)

(on request, minimum two portions)

*(pesci del giorno da zuppa, polpo, calamari, cozze, vongole, gamberetti, olio,
sale, prezzemolo, peperoncino, aglio, pomodoro, crostini di pane)*

*(daily fishs soup, octopus, calamari, mussels, clams, shrimps, oil, salt, parsley, chilli, garlic,
water, tomato, toasted bread)*

CONTORNI

SIDE DISHES

PEPERONI IN PADELLA

€ 7.00

(peperoni , olio , aglio , basilico , capperi , cipolla , pomodorini, sale)
(peppers, oil, garlic, basil, cappers, onion, cherry tomatoes, salt)

MELANZANE A FUNGHETTO

€ 7.00

(melanzane , olio , aglio , basilico , capperi , pomodorini, sale)
(aubergines, oil, garlic, basil, cappers, cherry tomato, salt)

ZUCCHINE ARROSTITE

€ 7.00

(zucchine, sale, olio, aceto, aglio, origano)
(courgette, salt, oil, vinegar, garlic, oregano)

MELANZANE ARROSTITE

€ 7.00

(melanzane , sale , olio , aglio , peperoncino , aceto)
(aubergines, salt, oil, garlic, chilli, vinegar)

ZUCCHINE CON CIPOLLA

€ 7.00

(zucchine, cipolla, olio, sale)
(courgette, onion, oil, salt)

PATatine FRITTE*

€ 6.00

(French fries, salt)

INSALATA VERDE

€ 5.00

(lattuga o iceberg)
(lettuce or iceberg salad)

INSALATA MISTA

€ 6.00

(lattuga o iceberg , radicchio , rucola, carote,
pomodorini , carote , olive verdi , mais)
(lettuce or iceberg, radicchio, rocket, cherry tomatoes, carrots, green olives, corn)

INSALATA DI POMODORI

€ 6.00

(pomodorini , basilico , olio , sale)
(cherry tomatoes, basil, oil, salt)

FORMAGGI (L, AS) € 7.00

(Cheese)

FRUTTA DI STAGIONE

€ 6.00

(Season's fruit)

DOLCI (L, U, FG, Gr) € 6.00

(Desserts)

TAGLIATA DI FRUTTA

€ 8.00

(mixed sliced season's fruit)



VINI

WINES

BIANCHI

WHITE WINES

<i>Cantina D'Ambra</i>	
Frassitelli (0,75 cl)	€ 30,00
Biancolella (0,75 cl)	€ 25,00
Forastera Euposia (0,75 cl)	€ 28,00

<i>Cantine Cenatiempo</i>	
Lefkos (0,75 cl)	€ 25,00
Kalimera (0,75 cl)	€ 28,00
Forastera (0,75 cl)	€ 28,00
Ischia Superiore DOC (0,75 cl)	€ 20,00

<i>Cantine Antonio Mazzella</i>	
Vigna del Lume (0,75 cl)	€ 37,00
Villa Campagnano (0,75 cl)	€ 35,00
Ischia Biancolella (0,75 cl)	€ 25,00

<i>Cantine Guido Marsella</i>	
Fiano di Avellino (0,75 cl)	€ 46,00
Greco di Tufo (0,75 cl)	€ 43,00
Falanghina Beneventana (0,75 cl)	€ 33,00

ROSSI

RED WINES

<i>Cantina D'Ambra</i>	
Vigna dei Mille Anni (0,75 cl)	€ 28,00

<i>Cantine Cenatiempo</i>	
Mavros (0,75 cl)	€ 25,00

<i>Cantine Antonio Mazzella</i>	
Nero 70 (0,75 cl)	€ 37,00

ROSATI

ROSÉS WINES

<i>Cantine San Salvatore</i>	
Vetere (0,75 cl)	€ 35,00

<i>Cantine Frescobaldi</i>	
Alie Ammiraglia (0,75 cl)	€ 36,00

SPUMANTE/PROSECCO

SPARKLING WINE AND PROSECCO

<i>Cantine Antonio Mazzella</i>	
Villa Campagnano	
Extra Dry (0,75 cl)	€ 35,00

<i>Cantina Derbusco Cives</i>	
Doppio Erre Di (0,75 cl)	€ 55,00

<i>Cantina Ca' del Bosco</i>	
Cuvee Prestige (0,75 cl)	€ 80,00

<i>Cantina V8+</i>	
Prosecco Superiore (0,75 cl)	€ 30,00

VINO DELLA CASA

HOUSE WINE

VINO locale 1 LT	€ 14,00
------------------	---------

VINO locale 0,5 LT	€ 7,00
--------------------	--------

BIRRE

BEER

Peroni (0,33 cl)	€ 3,00
------------------	--------

Becks (0,33 cl)	€ 4,00
-----------------	--------

Bud (0,33 cl)	€ 4,50
---------------	--------

Corona (0,33 cl)	€ 5,00
------------------	--------

BIRRA SPINA (draught beer)

0,2 cl	€ 3,00
--------	--------

0,4 cl	€ 5,00
--------	--------



BAR & CAFFETTERIA

CAFFÈ <i>(coffee, espresso)</i>	€ 1,50	APERITIVO <i>(Aperitif)</i>	€ 12,00
CAFFÈ FREDDO <i>(ice coffee)</i>	€ 2,00	CAMPARI ORANGE	€ 8,00
CAFFÈ MACCHIATO <i>(coffee with milk)</i>	€ 1,80	APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAPPUCCINO <i>(milk cream, coffee, cocoa)</i>	€ 3,00	PREMUTA DI FRUTTA <i>(squashfruits)</i>	€ 4,50
LATTE MACCHIATO <i>(milk with coffee)</i>	€ 2,50	SUCCO DI FRUTTA <i>(fruit juice)</i>	€ 3,00
THÈ/CAMOMILLA <i>(camomile / tea)</i>	€ 3,00	AMARI <i>(bitter liqueur)</i>	€ 4,50
CIOCCOLATA CALDA <i>(hot chocolate)</i>	€ 3,50	LIQUORI <i>(liqueur)</i>	€ 4,50
ACQUA alla SPINA 1/2 liter <i>(tapped water 1/2 liter)</i>	€ 1,50	Grappa <i>(grappa)</i>	€ 5,00
ACQUA alla SPINA 1lt <i>(tapped water 1liter)</i>	€ 2,50	CREMOSITO PICCOLO (small) <i>coffee cream, small)</i>	€ 3,00
ACQUA in bottiglia 0,75cl <i>(bottled water 0,75cl)</i>	€ 4,00	GRANITA <i>(grenadine)</i>	€ 4,00
ACQUA in bottiglia 1/2 liter <i>(bottled water 1/2 liter)</i>	€ 2,50		
BIBITE <i>(soft drinks)</i>	€ 3,00		
BITTER <i>(bitters)</i>	€ 3,50		



Info Allergeni:

Prima di ordinare comunicare al nostro staff eventuali allergie e/o intolleranze alimentari; le nostre preparazioni potrebbero contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergizzanti quali:

- G**  Cereali contenenti glutine
- C**  Crostacei e prodotti a base di crostacei
- U**  Uova e prodotti a base di uova
- P**  Pesce e prodotti a base di pesce tranne gelatina di pesce e colla di pesce
- A**  Arachidi
- S**  Soia (tranne olio e grasso di soia)
- L**  Latte e prodotti a base di latte
- Fs**  Frutta secca con guscio (es.:noci,nocciole,pistacchi,etc.)
- Se**  Sedano
- Sn**  Senape
- Ss**  Semi di sesamo
- As**  Anidride solforosa e solfiti
- L**  Lupini
- M**  Molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al personale di sala.

****Salsa Vinaigrette (Olio, Aceto, Prezzemolo, Aglio, Sale)**

****Vinaigrette Sauce (Oil, Vinegar, Parsley, Garlic, Salt)**

***Il prodotto contrassegnato potrebbe essere congelato, a seconda della reperibilità stagionale**

**** The marked product may be frozen, depending on seasonal availability**

Coperto / Servizio € 3,00

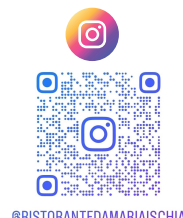
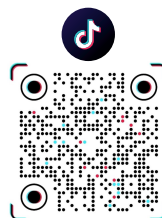
Restaurant Service € 3,00

Notice for consumers:

Before ordering please let our staff know if you have any food allergies and/or intolerances; our formulas may contain one or more of the following allergenic ingredients such as:

- G**  Cereals containing gluten
- C**  Crustaceans and products thereof;
- U**  Eggs and egg-based products
- P**  Fish and fish-based products except fish gelatine and isinglass
- A**  Peanuts
- S**  Soy (except soy oil and fat)
- L**  Milk and milk-based products
- Fs**  Dried nuts (e.g.: walnuts, hazelnuts, pistachios, etc.)
- Se**  Celery
- Sn**  Mustard
- Ss**  Sesame seeds
- As**  Sulphur dioxide and sulphites
- L**  Lupines
- M**  Shellfish

For more information please ask the serving staff



@RISTORANTEDAMARIAISCHIA



