

u' Campagnuolo RISTORANTE - PIZZERIA

Sito su una collinetta a ridosso del porto di Ischia nasce nel 1981 il Ristorante **u' Campagnuolo**, fondato e ancora diretto da Michele. Grazie all'ambiente caldo ed accogliente della famiglia Conte e con un panorama mozzafiato che abbraccia il golfo di Napoli ed il Castello Aragonese, si possono gustare le pietanze del posto nella veranda all'aperto d'estate oppure nel caldo tepore del camino d'inverno.

All'inizio nasce come cantina dove trascorrere qualche ora in compagnia di un bel bicchiere di vino paesano e un ottimo coniglio allevato in casa o una grigliata di carne alla brace cotta con il classico pennicillo.

Il ristorante oggi conserva tutte le tradizioni, come il coniglio semibrado allevato e macellato a Ischia, la brace con carboni di legna viva, il vino paesano e tanti altri prodotti casarecci.



Menu



Le Bevande e il Bar

Drinks and bar - Die Getränke und die Bar

Acqua	€ 2,00	Grappa di Amarone	€ 4,00
Coca cola Piccola	€ 3,00	Whisky	€ 4,00
Coca Cola Grande	€ 5,00	Birra Italiana Artigianale Chiara 0,75cl	€ 15,00
Fanta / Sprite	€ 3,00	Birra Corona 0,33cl	€ 3,50
Caffè	€ 1,00	Birra Italiana Artigianale Chiara 0,33cl	€ 5,00
 Cappuccino	€ 2,00	Birra Peroni 0,33cl	€ 3,00
Thè	€ 1,50	Birra Nastro Azzurro 0,33cl	€ 3,00
Aperitivo Alcolico	€ 5,00	Birra Heineken 0,33 cl	€ 3,00
Aperitivo Analcolico	€ 3,00	Birra Peroni 0,66cl	€ 4,50
Schweppes Limone	€ 3,00	Birra Nastro Azzurro 0,66cl	€ 4,50
Amaro	€ 2,00	Birra Heineken 0,66cl	€ 4,50
Grappa	€ 3,00		
Prime Uve	€ 4,00		

La Lista dei Vini

TUTTI I VINI E PRODOTTI ALCOLICI

SO₂

The wine List - Die Weinkarte

Vini Bianchi d'Ischia

BIANCOLELLA	€ 18,00
LEPUS	€ 18,00
VIGNE DEL LUME	€ 25,00
ENARIA	€ 20,00
IL FELICE	€ 18,00
FRASSITELLI	€ 25,00
FORASTERA	€ 17,00

Vini Bianchi Campani

FIANO D'AVELLINO	€ 25,00
GRECO DI TUFO	€ 24,00
FALANGHINA	€ 18,00
POMPEIANO FRIZZANTE	€ 17,00
CODA DI VOLPE	€ 18,00

Vini Bianchi Nazionali

CHARDONNAY	€ 18,00
MULLER THURGAU	€ 18,00
PINOT GRIGIO	€ 18,00
GEWURZTRAMINER	€ 22,00

Vini Rossi d'Ischia

ISCHIA ROSSO	€ 25,00
VIGNA DEI MILLE ANNI	€ 30,00
TERRAZZE DI LEVANTE	€ 25,00
PER'E PALUMMO	€ 18,00
NERO 70	€ 30,00

Vini Rossi Campani

AGLIANICO TERREDORA	€ 20,00
VESUVIO ROSSO LACRYMA CHRISTI	€ 24,00
PRIMITIVO 125 (bio)	€ 20,00
FALERNO DEL MASSICO	€ 20,00
GRAGNANO	€ 18,00
TAURASI	€ 38,00
IRPINIA ROSATO	€ 20,00
PRIMITIVO SASSIROSSI	€ 20,00

Vini Rossi Nazionali

CHIANTI (bio)	€ 15,00
BARBERA D'ALBA	€ 24,00
NERO D'AVOLA	€ 22,00
MONTE PULCIANO D'ABRUZZO (bio)	€ 18,00
AMARONE VALPOLICELLI	€ 60,00

Vino della Casa

Bianco: 1/2 lt. € 5,00 - 1 lt. € 10,00
Rosso: 1/2 lt. € 5,00 - 1 lt. € 10,00

Spumante e Champagne

BRACHETTO D'ACQUI	€ 16,00
SPUMANTE DOLCE	€ 15,00
PROSECCO	€ 18,00
FERRARI	€ 40,00
MOËT & CHANDON	€ 60,00
VEUVE CLICQUOT	€ 50,00
BERLUCCHI	€ 45,00

I Nostri Antipasti

Starters - Vorspeisen

Antipasto Assortito di Terra

€ 20,00

Assorted starter appetizer
Appetizer Land sortiert

Bruschetta

€ 5,00

Bruschetta with tomatoes
Bruschetta mit tomaten

Caprese

€ 8,00

Caprese (mozzarella and tomato)
Caprese (Mozzarella und Tomaten)

Carpaccio di Bresaola

€ 9,00

Bresaola carpaccio
Carpaccio von Bresaola

Gourmet di Verdure

€ 9,00

Gourmet Vegetables
Gourmet Gemüse

Impepata di Cozze

€ 8,00

Peppered mussels soup
Gespickte Muschel

Involtini di Zucchine con Besciamella e Provola

€ 7,00

Zucchini rolls with béchamel and
smoked cheese
Rolls Zucchini mit Bechamelsauce
und Geraeucherte Mozzarella

Tagliere di Affettati e Formaggio

€ 11,00

Chopping board with salami and cheese
Schneidebrett mit Salami und Käse

Parmigiana di Melanzane

€ 7,00

Eggplant parmigiana
Aubergine Parmigiana

Prosciutto e Melone

€ 8,00

Raw ham and melon
Rohschinken und Melone

Coperto € 2,00 a persona

Covered € 2,00 per person | Gedecke € 2,00 pro Person

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I piatti contrassegnati con **

Legenda Lista Allergeni



pesce



molluschi



latticini



glutine



frutta
a guscio



crostacei



arachidi



lupini



uova



anidride
solforosa e solfiti



soia



sesamo



senape



sedano

I Nostri Primi

Main Course - Hauptkurs

Bucatini al Coniglio € 7,00

Pasta with rabbit sauce
Pasta mit Kaninchen-Sauce

Caserecce € 10,00

(melanzane a funghetto, salsiccia e provola)
(Aubergine sausage, sausage and smoked cheese)
(Auberginen Pilz, Wurst und Geraeucherte Mozzarella)

Gnocchi alla Sorrentina € 8,00

Gnocchi with tomatoes, mozzarella and basil
Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Orecchiette Rucola e Gamberetti € 10,00

Pasta with rocket and shrimp
Pasta mit Rucola und Garnelen

Paccheri Ferdinando € 12,00

Pasta auf Ferdinando Style
Pasta nach Ferdinando Art

Paccheri in Crema di Noci e Mascarpone € 9,00

Pasta with cream of nuts and mascarpone   
Pasta in Creme mit Nüssen und Mascarpone

Risotto Speck e Mela € 11,00

Risotto with speck and apple
Risotto mit Speck und Apfel



Risotto porcini, salsicce e provola € 12,00

Risotto with mushrooms, sausages and provola
Risotto mit Steinpilze, Würste und Provola

minimo
2 porzioni

Spaghetti Pesto e Cozze € 10,00

Spaghetti with pesto and mussels
Spaghetti mit Pesto-Sauce und Muscheln

Tagliatelle con Speck, Zucchine e Provola € 9,00

Tagliatelle with Speck, Zucchini and Provola
Tagliatelle mit Speck, Zucchini und Provola

I Nostri Secondi

Second Dishes - Zweite Gerichte

Coniglio all'Ischitana (porzione)  € 15,00

Rabbit auf Ischia (piece)
Kaninchen nach Ischitanischer Art (stück)

Coniglio all'Ischitana (intero)  € 40,00

Rabbit auf Ischia (full)
Kaninchen nach Ischitanischer Art (voll)

Bistecca € 17,00

Beef steak
Steak

Salsiccia alla Griglia  € 10,00

Grilled sausage
Grillwurst

Costoletta di Maiale € 10,00

Sparerib
Rippchen

Entrecôte € 15,00

Entrecote
Entrecote

Tagliata  € 15,00

Chopped meat
Cut Fleisch

Grigliata di Carne  € 15,00

Grilled meat
Gegrilltes Fleisch

Scaloppina   € 12,00

Escalope
Schnitzel

Frittura Mista di Pesce   € 17,00

Mixed fried fish
Fischfritüre

Calamaro* alla griglia o fritto   € 15,00

Grilled or fried squid*
Tintenfisch* gegrillt oder gebraten

Pesce Fresco al Kg  € 50,00

Fresh fish at Kg
Frischer Fisch pro Kg

I Contonni

Side Dishes - Beilagen

Patate Fritte Fresche

Fresh potatoes
Frische französisch frites

€ 3,00

Patate dello Chef

Chef's potatoes
Chef Kartoffeln

€ 4,00

Insalata Mista

Mixed salad
Gemischter Salat

€ 3,00

Melanzane a Funghetto

Eggplant
Aubergine

€ 4,00

Friarielli

Friarielli
Friarielli

€ 3,00

Peperoni

Peppers
Paprika

€ 3,00

Verdure di Stagione (grigliate e bollite)

Seasonal vegetables (grilled and boiled)
Gemüse der Saison (gegrillt und gekocht)

€ 5,00

I Dolci e la Frutta

Desserts and Fruit - Süßigkeiten und Früchte

Tiramisù

€ 4,00

Semifreddo al Pistacchio

€ 4,00

Crema Catalana

€ 4,00

Crème caramel

€ 3,00

Panna Cotta

€ 3,00

Tortino al Cioccolato

€ 5,00

Frutta di Stagione/Seasonal fruit

€ 3,00

Ananas/Pineapple

€ 4,00

Melone/Melon

€ 4,00

I Gelati

The ice-creams - Eis

Cocco/Coconut

€ 4,00

Sorbetto al Limone/Lemon sorbet

€ 4,00

Coppa Tentazione Vari Gusti

€ 5,00

Tartufo Bianco/Nero

€ 5,00

Le Nostre Pizze

Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico)  	€ 6.00
Tomato, mozzarella and basil / Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Napoletana (pomodoro, origano e aglio) 	€ 5,00
Tomato, oregano and garlic / Tomaten, Oregano und Knoblauch	
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi e carciofi)  	€ 7,00
Tomato, mozzarella, mushrooms and artichokes / Tomaten, Mozzarella, Champignons und Artischocken	
Ripieno (ricotta, prosciutto cotto, mozzarella, pepe)  	€ 7,00
Ricotta cheese, ham, mozzarella, pepper / Hüttenkäse, Schinken, Mozzarella, Pfeffer	
Farcita (pomodoro, pomodorini, salame piccante, ricotta e mozzarella)  	€ 8,00
Tomato, cherry tomatoes, spicy salami, cottage cheese and mozzarella Tomaten, Cherry-Tomaten, würzige Salami, Ricotta und Mozzarella	
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)  	€ 6,50
Tomato, mozzarella and spicy salami / Tomaten, Mozzarella und würzige Salami	
Isola verde (mozzarella, crudo, scaglie di grana e rucola)  	€ 8,50
Mozzarella, raw ham, granary flakes and rucola / Mozzarella, Schinken, Parmesan und Rucola	
Cafona (mozzarella, salsicce e friarielli)   	€ 8,00
Mozzarella, sausages and friarielli / Mozzarella, Wurst und Brokkoli	
Siciliana (pomodoro, mozzarella , melanzane a funghetto)  	€ 7,00
Tomato, mozzarella and eggplant / Tomaten, Mozzarella und Auberginen	
Baita (crema ai formaggi, mozzarella, funghi porcini e champignon)  	€ 8,50
Cream cheese, mozzarella, porcini and champignon mushrooms / Frischkäse, Mozzarella, Steinpilzen und champignons	
Casareccia (mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola)  	€ 9,00
Mozzarella, bresaola, scales of grain and rocket / Mozzarella-Käse, bresaola, Parmesan und arugula	
Marinara (pomodoro, olive, capperi, origano, aglio e acciughe)  	€ 6,50
Tomato, olives, capers, oregano, garlic and anchovies Tomaten, Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch und Sardellen	
Quattro formaggi (crema ai formaggi, mozzarella e provola)  	€ 7,50
Cream cheese, mozzarella and smoked mozzarella / Frischkäse, Mozzarella und Provola	
Tonnara (mozzarella, tonno e cipolla)   	€ 7,00
Mozzarella, tuna and onion / Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Panuzzo (prosciutto crudo, mozzarella, lattuga, maionese, pomodorini)    	€ 7,50
Raw ham, mozzarella, lettuce, mayonnaise, cherry tomatoes Schinken, Mozzarella, Salat, Mayonnaise, Tomaten	

Le Nostre Pizze

La fresca (pomodorini, provola e basilico)

€ 7.00

Cherry tomatoes, smoked mozzarella and basil / Tomaten, Käse und Basilikum

La bufala (mozzarella di bufala, pomodorini e basilico)

€ 8.00

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil / Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Porcinella (provola, funghi porcini e basilico)

€ 8.00

Smoked mozzarella, porcini and basil mushrooms / Provola, Pilze und Basilikum

Le Pizze Speciali

Pizza U' Campagnuolo

€ 9.50

(metà ripieno, metà pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, melanzane e zucchini)

Half filling, half tomato, mozzarella, sausage, peppers, aubergines and zucchini

Halb gefüllt, halb Tomaten, Mozzarella, Wurst, Paprika, Auberginen, Zucchini

Pizza al Coniglio (sugo di coniglio, coniglio e provola)

€ 11,00

Rabbit sauce, rabbit and smoked mozzarella

Kaninchen-Sauce, Kaninchen und Provolone

Pizza Maria (crema ai carciofi, salsiccia, pomodorini e provola)

€ 9.00

Cream with artichokes, sausage, cherry tomatoes and smoked mozzarella

Sahne mit Artischocken, Wurst, Tomaten und Provolone

Pizza Peppino (ripieno con ricotta, mozzarella, p. cotto, salame, salsiccia e funghi porcini) € 9.50

Stuffed with ricotta, mozzarella, cooked ham, salami, sausage and porcini mushrooms   

Gefüllt mit Ricotta, Mozzarella, Schinken, Salami, Wurst und Steinpilzen

Pizza Giusy (pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchini) € 7.50

Tomato, mozzarella, peppers, aubergines and zucchini

Tomaten, Mozzarella, Paprika, Auberginen und Zucchini

Pizza Susanna (panna, prosciutto cotto, champignon, mais e mozzarella) € 7.50

Cream, cooked ham, champignon, corn and mozzarella

Sahne, Schinken, Champignons, Mais und Mozzarella