

I turisti in vacanza ad Ischia avranno sicuramente modo di apprezzare la cucina isolana che seppur molto semplice e poco sofisticata presenta particolarità che la rendono davvero unica. Nella cucina ischitana si fa largo uso di prodotti della terra come pomodorini, melanzane, carciofi, insalate, peperoni, patate etc...

Il piatto tipico dell' isola è il **"Coniglio all'Ischitana"** che vi invitiamo ad assaggiare durante le vostre vacanze e che cucinato sapientemente dagli chef isolani è una vera prelibatezza...

Come si nota, stiamo parlando di un piatto di terra e non di mare...e può sembrare strano visto che Ischia è un'isola. Ciò è dovuto al fatto che la comunità isolana prima del boom turistico partito la metà del secolo scorso, era prevalentemente formata da contadini ed i prodotti consumati maggiormente erano quelli derivanti dall'agricoltura e dall'allevamento di animali (conigli e maiali).

Ischia logicamente vanta anche una buona cucina marinara ed in tutti gli hotel ed i ristoranti isolani potrete gustare tantissime varietà di piatti a base di pesce. Vi consigliamo di assaggiare le linguine all'astice, i calamari, i polipetti, le vongole, le cozze ed anche la frittura di "paranza", una varietà di piccoli pesciolini pescati nel golfo, ottimi da cucinare fritti.

La produzione vinicola ischitana è di ottimo livello soprattutto per i vini bianchi che vi consigliamo per accompagnare le pietanze.

A fine pasto, vi consigliamo di provare il Limoncello ischitano ma anche il "Rucolino" un delizioso liquore a base di rucola, ottimo come digestivo.

Ristoranti ad Ischia

- [Ristoranti Ischia Porto](#)
- [Ristoranti Casamicciola Terme](#)
- [Ristoranti Lacco Ameno](#)
- [Ristoranti Forio](#)
- [Ristoranti S.Angelo](#)
- [Ristoranti Serrara Fontana](#)
- [Ristoranti Barano d'Ischia](#)