

*Mangiare in compagnia, sorseggiare del buon vino,
ridere spensierati davanti al mare.
Relax e Magia.*

Grazie per aver scelto Da Maria.

Se hai prenotato la Mezza Pensione o la Pensione Completa, sono inclusi nel tuo trattamento i piatti non contrassegnati dal prezzo.
Ogni persona avrà diritto rispettivamente ad un antipasto o insalata, un primo piatto, un secondo, un contorno e dolce o frutta.
I piatti contrassegnati dal prezzo sono comunque ordinabili, ma ad un costo extra.

*Eat something together , taste a good wine,
laugh carefree in front of the sea.*

Relax and Magical atmosphere.

Thank you for choosing Da Maria.

If you booked half board or full board, in your treatment are included all the dishes not marked by price.
Each person can order a starter of salad, a main course, a second course, a side dish and dessert or fruit.
The dishes marked by the price can be ordered on extra charge.

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.

*Da Maria.
2024*



ANTIPASTI

STARTERS

BRUSCHETTA TERRA (G)

INCLUSO (INCLUDED)

(pane tostato, pomodorini, olio, aglio, basilico, capperi, sale, origano)
(toasted bread, cherry tomatoes, oil, garlic, basil, capers, salt, oregano)

BRUSCHETTA MARE (G,M)

INCLUSO (INCLUDED)

(pane tostato, prezzemolo, olio, aglio, peperoncino, frutti di mare)
(toasted bread, parsley, oil, garlic, chilli pepper, seafood)

SAUTÈ DI COZZE (G,A,M)

INCLUSO (INCLUDED)

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

IMPEPATA DI COZZE (A,M)

INCLUSO (INCLUDED)

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

ALICI MARINATE (P,A)

INCLUSO (INCLUDED)

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

ANTIPASTO MISTO TERRA (G,L,U,A,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, croccè 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).

(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,A,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,A,C)*

€ 29.00

(per 2 persone) (for 2 people)

(polpo, calamari, gamberetti, cozze, alici marinate, 2 ½ bruschette di mare, salmone affumicato, zeppole di pasta cresciuta (farina 00, sale , lievito di birra ,acqua), limone, olio, aglio, pepe nero, prezzemolo, sale) (per 2 persone)

(octopus, calamari, shrimps, mussels, marinated anchovies, 2 ½ sea bruschettas, smoked salmon, Dough Grown Zeppole (“00” wheat, reverse’s yeast), lemon, oil, garlic, black pepper, parsley, salt)(min. 2 servings)



INSALATE

SALADS

INSALATA CAPRESE (L,A)

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

INCLUSO (*INCLUDED*)

INSALATA MARIA (L,A)

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

INCLUSO (*INCLUDED*)

INSALATA CAFONA (G,A,P)

(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*)

INCLUSO (*INCLUDED*)

INSALATA DI GAMBERETTI E POMODORINI (M,A)*

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

INCLUSO (*INCLUDED*)

INSALATA CAPRESE

CON TONNO E OLIVE VERDI (M,A)*

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

INCLUSO (*INCLUDED*)



PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

TUBETTONI COZZE E PECORINO (G,A,C,M)

INCLUSO (INCLUDED)

(tubettoni pasta, aglio, olio, prezzemolo, pepe, cozze, pecorino romano)

(*tubettoni pasta, garlic, oil, parsley, spice, mussels, pecorino cheese*)

BUCATINO con

CONIGLIO ALLA CACCIATORA (G,A,AS)

(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*)

INCLUSO (INCLUDED)

LINGUINE CON IL POLPO "affugat" (G,A,C,M)*

INCLUSO (INCLUDED)

(è inclusa la porzione di polpo come secondo piatto)

(*polpo's portion included as second course*)

(linguine pasta, polpo , pomodoro,
vino bianco, aglio, olio, sale, peperoncino, prezzemolo)

(*linguine pasta, octopus, tomato, white wine, garlic, oil, salt,
chilli, parsley*)

LINGUINE ALLA DON CIRO (G,A,M)

INCLUSO (INCLUDED)

(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*)

PENNE ALLA ZIO ALDO (G,L,A,AS)

INCLUSO (INCLUDED)

(penna pasta, melanzane, peperoni, capperi,

pancetta arrotolata , pomodoro , prezzemolo, aglio, olio, panna)

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

PASTA E FAGIOLI

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

INCLUSO (INCLUDED)

(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*)

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

€ 23.00

(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*)



SPAGHETTI ALLE VONGOLE (G,A,M)	€ 23.00
(spaghetti pasta, vongole, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino)	
(spaghetti pasta, clams, garlic, oil, parsley, chilli)	
RISOTTO ALLA PESCATORA (A,C,M,P)*	€ 26.00 (1 Porzione)

(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)

I CLASSICI “DA MARIA”

“DA MARIA” CLASSICS MAIN COURSE

PENNE ALLA PUTTANESCA (G,P)	INCLUSO (INCLUDED)
(penne pasta, olive nere, capperi, alici sott'olio, pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, sale)	

(penne pasta, black olives, capers, anchovies in oil, tomato, garlic, oil, parsley, salt)

SPAGHETTI DEL SARACENO (A, G, Fs)	INCLUSO (INCLUDED)
(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)	INCLUSO (INCLUDED)
(penne pasta, pomodorini, melanzane fritte, olio, aglio, basilico, sale, scamorza)	

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

GNOCCHI SALTATI (G,L)	INCLUSO (INCLUDED)
(gnocchi di patate, mozzarella, pomodoro, basilico, olio, sale)	

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA SBAGLIATA 2.0 (G,U,L)*	INCLUSO (INCLUDED)
(spaghetti, uova, pancetta arrotolata, panna, parmigiano, pecorino romano pepe nero, sale)	

(spaghetti pasta, eggs, rolled bacon, cream, parmesan cheese, pecorino cheese, black pepper, salt)



SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

MELANZANE ALL'ITALIANA (G,A,L,U)

(melanzane, uova, farina, sale, sugo di pomodoro, parmigiano grattugiato, basilico, olio, sale)
(aubergines, eggs, flour, salt, tomato sauce, parmesan cheese, basil, oil, salt)

INCLUSO (INCLUDED)

LE ALICI FRITTE (G,P,A)

(alici, farina, sale, olio)
(anchovies, flour, salt, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

CONIGLIO ALLA CACCIATORA (A,AS)

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

INCLUSO (INCLUDED)

POLPO "Affugat" (G,M,A)*

(polpo, pomodoro, olio, sale, prezzemolo, vino, aglio)
(octopus, tomatoes, oil, salt, parsley, wine, garlic)

INCLUSO (INCLUDED)

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE (G,A,U)*

(carne di vitello, uova, pan grattato, sale, patatine fritte, olio)
(veal meat, eggs, breadcrumbs, salt, chips, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

FRITTURA MISTA (G,A,C,M)*

(alici, calamari, mazzancolle, farina, sale, olio)
(anchovies, calamari, prawns, flour, salt, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

CALAMARI ARROSTO CON RUCOLA

E POMODORINI

(calamari, pomodorini, rucola, sale, olio)
(calamari, cherry tomatoes, rocket, salt, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

COSTOLETTA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

GRILLED PORK CHOPS

INCLUSO (INCLUDED)

OMELETTE (U)

(uovo, sale, olio)
(egg, salt, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

FRITTURA DI CALAMARI (G,A,C,M)*

(calamari, farina, sale, olio)
(crispy fried calamari, flour, salt, oil)

€ 22.00

BISTECCA AI FERRI

(grilled steak)

€ 20.00

U'CUOPP' 'E ZÌ MARIA (G,C,P)

(calamari, mazzancolle, alici, polpo, darna di spigola, farina, sale)
(squid, prawns, anchovies, octopus, sea bass darna, flour, salt)

€ 22.00



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***PESCE AL FORNO****A "MODO NOSTRO" (P,A,AS)**

(pesce, aglio, prezzemolo, olio, sale, aceto)
(fish, garlic, parsley, oil, salt, vinegar)

PESCE ALL'ACQUA PAZZA (P,A,AS)

(pesce, pomodorini, capperi, olio, aglio, peperoncino, prezzemolo, sale)
(fish, cherry tomato, cappers, oil, garlic, chilli, parsley, salt)

PESCE ARROSTO (P,A,AS)

(pesce cotto sulla griglia con vinaigrette**)
(fish, grilling with vinaigrette)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE***aromatizzata con vinaigrette (P,A,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 FALSA ZUPPETTA DI PESCE (G,A,C,P,M)***€ 30.00 (1 Porzione)****(min. 2 porz)** *(minimum two portions)*

(filetto di pesce del giorno, polpo, calamari, cozze, vongole, gamberetti, olio,
sale, prezzemolo, peperoncino, aglio, pomodoro, crostini di pane)
(daily fishs fillet, octopus, calamari, mussels, clams, shrimps, oil, salt, parsley, chilli, garlic,
water, tomato, toasted bread)

LA CLASSICA ZUPPA DI PESCE (G,A,C,P,M)***€ 50.00 (1 Porzione)****(su prenotazione, min. 2 porz)***(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 (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

MELANZANE A FUNGHETTO (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

ZUCCHINE ARROSTITE (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

MELANZANE ARROSTITE (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

FAGIOLINI IN UMIDO (A)

(fagiolini , aglio , basilico , pomodoro , sale , olio)
(green beans, garlic, basil, tomato, salt, oil)

INCLUSO (INCLUDED)

ZUCCHINE CON CIPOLLA (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

PATATINE FRITTE (A)*

(French fries, salt)

INCLUSO (INCLUDED)

INSALATA VERDE

(lattuga o iceberg)
(lettuce or iceberg salad)

INCLUSO (INCLUDED)

INSALATA MISTA (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

INSALATA DI POMODORI (A)

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

INCLUSO (INCLUDED)

DOLCI O FRUTTA DI STAGIONE (L, U, FG, Gr) **INCLUSO**

(Desserts) **(INCLUDED)**

FORMAGGI (L, AS) € 7.00

(Cheese)

TAGLIATA DI FRUTTA

(mixed sliced season's fruit)

€ 8.00



VINI

WINES

BIANCHI WHITE WINES

Cantina D'Ambra

Frassitelli (0,75 cl)	€ 30,00
Biancolella (0,75 cl)	€ 25,00
Forastera Euposia (0,75 cl)	€ 28,00

Cantine Cenatiempo

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

Cantine Antonio Mazzella

Vigna del Lume (0,75 cl)	€ 40,00
Villa Campagnano (0,75 cl)	€ 30,00
Ischia Biancolella (0,75 cl)	€ 25,00

Cantine Guido Marsella

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

Cantina D'Ambra

Vigna dei Mille Anni (0,75 cl)	€ 28,00
--------------------------------	---------

Cantine Cenatiempo

Mavros (0,75 cl)	€ 25,00
------------------	---------

Cantine Antonio Mazzella

Nero 70 (0,75 cl)	€ 37,00
-------------------	---------

ROSATI

ROSÉS WINES

Cantine San Salvatore

Vetere (0,75 cl)	€ 33,00
------------------	---------

SPUMANTE/PROSECCO

SPARKLING WINE AND PROSECCO

Cantine Antonio Mazzella

Villa Campagnano Extra Dry (0,75 cl)	€ 35,00
--------------------------------------	---------

Cantina Derbusco Cives

Doppio Erre Di (0,75 cl)	€ 55,00
Rosè DOCG Brut	
Rosae Nectaris (0,75 cl)	€ 70,00

Cantina Ca' del Bosco

Cuvee Prestige (0,75 cl)	€ 80,00
--------------------------	---------

Cantina V8+

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

0,4 cl	€ 5,00
--------	--------



BAR & CAFFETTERIA

CAFFÈ (coffee, espresso)	€ 1,50	APERITIVO (Aperitif)	€ 12,00
CAFFÈ FREDDO (ice coffee)	€ 2,00	CAMPARI ORANGE	€ 8,00
CAFFÈ MACCHIATO (coffee with milk)	€ 1,80	APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAPPUCCINO (milk cream, coffee, cocoa)	€ 3,00	PREMUTA DI FRUTTA (squashfruits)	€ 4,50
LATTE MACCHIATO (milk with coffee)	€ 2,50	SUCCO DI FRUTTA (fruit juice)	€ 3,00
THÈ/CAMOMILLA (camomile / tea)	€ 3,00	AMARI (bitter liqueur)	€ 4,50
CIOCCOLATA CALDA (hot chocolate)	€ 3,50	LIQUORI (liqueur)	€ 4,50
ACQUA alla SPINA 1/2 liter (tapped water 1/2 liter)	€ 1,50	Grappa (grappa)	€ 500
ACQUA alla SPINA 1lt (tapped water 1liter)	€ 2,50	CREMOSITO PICCOLO (small) coffee cream, small)	€ 3,00
ACQUA in bottiglia 0,75cl (bottled water 0,75cl)	€ 4,00	GRANITA (grenadine)	€ 4,00
ACQUA in bottiglia 1/2 liter	€ 2,50		
(bottled water 1/2 liter)			
BIBITE (soft drinks)	€ 3,00		
BITTER (bitters)	€ 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



