
MENU



ANTIPASTI - ENTRÉES

Nu Sfizio

INSALATA VERDE <i>Mesclun, Vinaigrette</i>	8.–
INSALATA MISTA <i>Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette</i>	10.–
INSALATA PANZANELLA <i>Pomodorini rossi, Cipolla rossa, Crostini di pane casareccio Vinaigrette, Origano Tomates cerises, Oignons rouges, Croûtons de pain, Vinaigrette, Origan</i>	12.–
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 pièces par variante	
• <i>Beurre & Anchois Cantabrico</i>	12.–
• <i>Tomates cerises, Origan, Basilic, Stracciata de Bufala</i>	14.–
• <i>Saucisse au fenouil & Provolone del Monaco</i>	15.–
CROCCHES Vesuvius au choix entre:	15.–
• <i>Mortadella, Crème de Pistache, Graines de Pistache</i>	
• <i>Courgette « façon napolitaine », Mayonnaise à la menthe</i>	
SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI Confettura & Frutta <i>Sélection de charcuteries et fromages italiens Confiture & fruits</i>	30.–
VITELLO TONNATO VESUVIUS <i>Tranches de rôti de veau servi froid Sauce aux Thon, Câpres, Anchois Cantabrico</i>	27.–
INSALATA DI POLPO ALLA NAPOLETANA <i>Olive verdi, Sedano, Datterini, Misticanza Salade de poulpe façon napolitaine Olives vertes, Celeri, Tomates Datterini, Salade « Misticanza »</i>	24.–
BURRATA PUGLIESE CARPACCIO DI POMODORO MARMANDE <i>Olive taggiasche, Pesto di basilico Burrata de Pouilles Carpaccio de Tomate « Marmande » Olives « Taggiasche », Pesto de Basilic</i>	19.–

PRIMI PIATTI

E Primm'

SPAGHETTONE ALLO SCARPARIELLO NAPOLETANO 5P	22.-
<i>Emulsion de Tomate « Datterino », Piments, Pecorino & Parmesan Dop</i>	
FETTUCINE PESTO ALLA GENOVESE VESUVIUS	31.-
<i>Stracciata di Bufala, Tartare di Gambero Rosso Mazara, Zeste di Limone</i>	
<i>Fettuccine Pesto alla Genovese Vesuvius</i>	
<i>Stracciata de Bufala, Tartare de Crevettes rouges Mazara, Zeste de citron</i>	
LINGUINE VONGOLE VERACI & PEPERONCINO VERDE PADRON	27.-
<i>Linguine aux Vongoles véraces, Poivrons verts « Padron »</i>	
CALAMARATA NAPOLETANA	25.-
<i>Tomates Datterino, Calamars, Piments, Persil</i>	
RISOTTO DI MARE	35.-
<i>Gambero Rosso, Vongole veraci, Calamari, Katsuobushi</i>	
<i>Risotto Crevette Rouge, Vongoles véraces, Calamars, Katsuobushi</i>	

SECONDI PIATTI

E Second'

BACCALA & CHIPS	31.-
<i>Baccalà fritto Misticanza, Mayonese al lime & chips di patate</i>	
<i>Cabillaud en tempura Mescun, Mayonnaise au lime & Chips de Pdt</i>	
POLPO SCOTTATO Crema di patate	37.-
<i>Cubi di patate al burro & Rosmarino, Purée di piselli, Ketchup di Papaccella Napoletana</i>	
<i>Poulpe saisi Crème de pommes de terre, Cubes de pdt au beurre</i>	
<i>Purée de petit-pois, Ketchup de « Pappaccella Napolitaine »</i>	
TAGLIATA DI MANZO 200gr	49.-
<i>Patate arrosto & Primizie di stagione</i>	
<i>« Tagliata de Bœuf » Pommes de terre rôties, Prémices de saison</i>	
TARTARE DI MANZO 180gr Mediterranea	35.-
<i>Focaccia al Rosmarino, Olive, Capperi, Sale, Pepe</i>	
<i>Tartare de bœuf 180gr - Méditerranéen Focaccia au Romarin</i>	
<i>Olives, Câpres, Sel & Poivre</i>	
TARTARE DI MANZO 180gr affumicata al legno di ulivo	38.-
<i>Pesto di pistacchio, Sale & Pepe Focaccia al Rosmarino</i>	
<i>Tartare de bœuf 180gr fumé au bois d'olivier</i>	
<i>Pesto de pistache, Sel & Poivre Focaccia au Romarin</i>	



LA PROPOSTA VEGETARIANA

La proposition Végétarienne

MELANZANA RIPIENA

26.–

*Polpa di Melanzana, Capperi, Olive taggiasche, Prezzemolo
Pomodori secchi, Mollica di Pane, Salsa al Parmigiano Reggiano Dop
Aubergine farcie, Caviar d'aubergine, Câpres, Olives « Taggiasche »,
Persil Tomates séchées. Miette de pain, Sauce au Parmesan Reggiano Dop*

CONTORNI

Accompagnements

PATATINE FRITTE

5.–

Portion de frites

VERDURE GRIGLIATE

7.–

Légumes grillés

PATATE AL FORNO

9.–

Pdt au four, Oignons, Romarin, Vin blanc

MELANZANE A FUNGHETTO

7.–

Aubergines « façon napolitaine »

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

7.–

Courgettes « façon napolitaine »

INSALATONE

Les salades composées

SUPREMA DI POLLO

24.–

*Misticanza, Pomodori, Uovo morbido
Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, Salsa Yogourt, Erba Cipollina
Suprême de Poulet, Tomates, Œuf mollet, Copeaux de Parmesan Dop
Sauce Yogourt, Ciboulette*

BURRATA

19.–

*Misticanza, Pomodoro, Olive Taggiasche, Mix di Semi
Burrata, Tomates, Olives « taggiasche », Mélanges de graines*

SALMONE AFFUMICATO

21.–

*Misticanza, Pomodoro, Olive verdi, Mandorle tostate, Maionese al Lime
Saumon fumé, Tomates, Olives vertes, Amandes toastées, Mayonnaise au Lime*

Provenances: Charcuteries & Produits laitiers : IT

Viandes : Bœuf – CH ; Poulet - FR ; Porc - CH

Poissons : Cabillaud FAO27 ; Poulpe FAO37 ; Crevettes rouge IT ; Calamars FAO41 ;

Saumon - Norvège ; Katsuoibushi - Japon Fruits de mer : Vongoles IT Pain : Suisse



PIZZE CLASSICHE BASE POMODORO

C'a Pummarola

Toutes nos pizzas sont complétées avec Basilique frais et Huile d'olive EVO à la sortie du four

MARGHERITA CLASSICA <i>Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop</i> <i>Sauce tomate, Fior di latte, « Parmigiano Reggiano Dop »</i>	18.–
MARINARA <i>Pomodoro, Aglio fresco, Origano</i> <i>Sauce tomate, Ail frais, Origan</i>	17.–
CLASSICA NAPOLETANA <i>Pomodoro, Aglio fresco, Origano, Alici del Cantabrico, Capperi,</i> <i>Olive taggiasche, Pomodorini di stagione</i> <i>Sauce tomate, Ail frais, Origan, Anchois Cantabrico, Câpres,</i> <i>Olives « taggiasche », Tomates de saison</i>	25.–
PROVOLA & PEPE « Signature » <i>Pomodoro, Provola, Salsiccia Napoletana, Pepe</i> <i>Sauce Tomato, Provola, Saucisse napolitaine, Poivre</i>	23.–
ORTOLANA – Base Pomodoro o Base Bianca <i>Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine</i> <i>SSauce tomate, Fior di latte, Aubergines, Poivrons, Courgettes</i>	24.–
MARGHERITA 0.8.1. « Signature » <i>Pomodoro, Bufala Dop, Zeste di limone, Alici del Cantabrico</i> <i>Sauce tomate, Bufala Dop, Zeste de citron, Anchois Cantabrico</i>	26.–
DIAVOLONA <i>Pomodoro, Fior di latte, Ventricina piccante, Crema di « Nduja calabrese »</i> <i>Sauce tomate, Fior di latte, « Ventricina piquante », Crème de « Nduja de la Calabre »</i>	26.–
FUORI NORMA 2.0 « Signature » <i>Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto, Caprino grattugiato, Burrata Dop</i> <i>Sauce aux tomates cerises, Aubergines « façon napolitaine » Chèvre râpé et Burrata Dop</i>	25.–
MAMMA MARIA <i>Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi freschi, Carciofi arrostiti,</i> <i>Olive nere Campane</i> <i>Sauce tomate, Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons frais, Artichauts rôtis,</i> <i>Olives noires « campane »</i>	26.–

PIZZE BASE BIANCA

'e Janche

VRENZOLA	26.–
<i>Fior di latte, Radicchio, Blu di Bufala Dop, Crumble di Speck</i>	
<i>Fior di latte, Endive rouge, Blue de Bufala Dop, Crumble de Jambon cru fumé</i>	
ADDOR E' CAS	27.–
<i>Provola, Peperoncino del fiume padron, Pomodorini, Salsiccia napoletana</i>	
<i>Provola, Poivron « Padron », Tomates cerise, Saucisse napolitaine</i>	
UN NUOVO BACIO	25.–
<i>Provola, Spinaci, Ricotta di Bufala Dop, Speck</i>	
<i>Provola, Epinards, Ricotta de Bufala Dop, Jambon cru fumé</i>	
MARGHERITA 2.0 « Signature »	21.–
<i>Fior di latte in cottura all'uscita, Pomodoro San Marzano emulsionato, Parmigiano Reggiano Dop</i>	
<i>Fior di latte en cuisson, à la sortie du four, Tomate San Marzano émulsionnée, Parmesan Dop</i>	
PASSUOTTO	27.–
<i>Crema di finocchietto, Salmone affumicato, Stracciata di Bufala Dop, Zeste di arancia, Mandorle tostate</i>	
<i>Crème de fenouil sauvage, Saumon fumé, Stracciata de Bufala Dop</i>	
<i>Zeste d'orange, Amandes toastées</i>	
SPACCANAPOLI 2.0	29.–
<i>Fior di latte, Pomodorini, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »</i>	
<i>1° cornicione ripieno : Provola e Prosciutto cotto</i>	
<i>2° cornicione ripieno : Salsiccia Napoletana e Melanzane a funghetto</i>	
<i>Fior di latte, Tomates cerises, Roquette, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi</i>	
<i>1^{ère} bordure farcie : Provola e Jambon cuit</i>	
<i>2^{ème} bordure farcie : Saucisse Napolitaine et Aubergines « façon napolitaine »</i>	
QUATTRO FORMAGGI 2.0 « Signature »	26.–
<i>Ricotta di Bufala, Blu di Bufala, Provola, Parmigiano All'uscita, Miele & Tarallo</i>	
<i>Ricotta de Bufala, Blue de Bufala Dop, Provola, « Parmigiano Reggiano Dop »</i>	
<i>À la sortie du four, Miel & « Tarallo napolitain »</i>	
REGINELLA	26.–
<i>Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »</i>	
<i>Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop</i>	
<i>Fior di latte, Roquette, Jambon cru de Parme 24 mois « Doppia Corona »</i>	
<i>Copeaux de Parmesan Dop</i>	

PIZZE BASE BIANCA

'e Janche

SIGNORA SCAPECE	26.-
<i>Fior di latte, Zucchine alla Scapece, Granella di Nocciola Burrata</i>	
<i>Fior di latte, Courgettes « façon napolitaine », Graines de noisettes, Burrata</i>	
TONNO 2.0 « Signature »	27.-
<i>Focaccia con Bufala Dop, Filetti di Tonno, Cipolle caramellate</i>	
<i>Crema di Basilico, Polvere di Olive nere</i>	
<i>Focaccia avec Bufala Dop, Filets de Thon, Oignons caramélisés</i>	
<i>Crème de Basilic, Poudre d'olives noires</i>	
MORTAZZA	25.-
<i>Fior di latte, Crema di Provolone del Monaco, Mortadella in cottura, Granella di Pistacchio</i>	
<i>Fior di latte, Crème de « Provolone del Monaco » Mortadella en cuisson, Graines de Pistache</i>	
QUANDO QUANDO...	28.-
<i>Crema di Pecorino Dop, Provola, Guanciale, Carciofi fritti</i>	
<i>Crème de Pecorino Dop, Provola, Guanciale, Artichauts frits</i>	
VERSO SUD	28.-
<i>Focaccia con Stracciata di Bufala Dop, Figli al miele, Noci, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »</i>	
<i>Focaccia avec Stracciata de Bufala Dop, Figs au miel, Noix, Jambon cru de Parme 24 mois « Doppia Corona »</i>	

*** Possibilità de pizza sans gluten : 4.-

LE CREAZIONI SPECIALI

'e Panuozzu

SAN GENNARO	29.–
<i>Bufala Dop, Rucola, Bresaola, Pomodorini</i>	
<i>Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop</i>	
<i>Bufala Dop, Roquette, Bresaola, Tomates cerises</i>	
<i>Copeaux de Parmesan Dop</i>	
MAGNIFICO	26.–
<i>Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto, Provola,</i>	
<i>Melanzane a Funghetto</i>	
<i>Fior di latte, Saucisse napolitaine, Jambon cuit,</i>	
<i>Provola, Aubergines « façon Napolitaine »</i>	
BURGER 2.0	28.–
<i>Vitello, Scarola riccia, Stracciata di Bufala Dop</i>	
<i>Salsa tonnata, Polvere di capperi</i>	
<i>Tranches de rôti de veau, Endive chicorée, Stracciata de Bufala Dop</i>	
<i>Sauce au Thon, Poudre de Câpres</i>	
O'72 – SMORFIA NAPOLETANA	27.–
<i>Crema di pecorino Dop, Fior di latte, Porchetta Melanzane a funghetto,</i>	
<i>Chips di Patate</i>	
<i>Crème de Pecorino Dop, Fior di latte, Porchetta</i>	
<i>Aubergines « façon napolitaine » Chips de Pommes de terre</i>	

MENU BAMBINI / MENU ENFANT

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO	12.–
<i>Pâtes à la sauce tomate ou beurre & Parmesan</i>	
PASTA AL PESTO DI BASILICO	14.–
<i>Pâtes au pesto de basilic</i>	
BURGER baby & PATATINE	16.–
<i>Burger avec steak haché de bœuf et frites</i>	
COTOLETTA DI POLLO & PATATINE	15.–
<i>Escalope de poulet panée et frites</i>	

DOLCI

'o ddoce'

TIRAMISU 2.0	12.–
PANNA COTTA AL PROFUMO DI LIMONE	12.–
<i>Salsa alle fragole, Limoncello & Chips di Cioccolato bianco</i>	
<i>Panna Cotta parfumée au Citron</i>	
<i>Sauce à la fraise, Limoncello & Chips de Chocolat blanc</i>	
CREME BRULEE ALLA VANIGLIA	11.–
BABA AU RHUM by VESUVIUS	14.–
PECCATO DI GOLA Bombe a mano - jusqu'à 14h & jusqu'à 22h	12.–
Au choix entre :	
• Nutella, Graines de noisette • Crème de Pistache sucrée, Graines de Pistache • Crème Pâtissière à l'italienne & Cerises noires	
GLACES	4,20.-/boule
<i>N'hésitez pas à nous demander les parfums du moment</i>	

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE
ET TOUTE L'EQUIPE VESUVIUS
VOUS REMERCIENT DE VOTRE VISITE ET VOUS SOUHAITENT
UN BON VOYAGE CULINAIRE

Pour toute intolérance ou allergie, veuillez vous adresser au personnel de service

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX !



