
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.–
TRIS MONTANARINE CLASSICHE <i>Tris de « Montanarine » Sauce tomate et Parmigiano Reggiano Dop</i>	16.–
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 pièces <i>Tomates cerises, Origan, Basilic, Stracciata de Bufala Dop</i>	14.–
CROCCHES Vesuvius au choix entre : • <i>Mortadella, Crème de Pistache, Graines de Pistache</i> • <i>Courgette « façon napolitaine », Mayonnaise à la menthe</i>	15.–
SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI Confettura & Frutta <i>Sélection de charcuteries et fromages italiens Confiture & fruits</i>	30.–
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.–
CARPACCIO DI MANZO BLACK ANGUS 120gr. <i>Carpaccio de bœuf, Copeaux de Parmesan, Rucola, Balsamique</i>	24.–
Da condividere (ma anche no) – Il Padellino <i>À partager...ou pas – Il Padellino Doppia cottura frita e al forno – Double cuisson frite et au four</i>	
FRISKEZZ' <i>Focaccia con Crema di Pomodorini, Mozzarella di Bufala Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Julienne di Basilico Focaccia avec Crème de tomates cerises, Mozzarella di Bufala Dop Parmesan Dop, Julienne de Basilic</i>	28.–

PRIMI PIATTI

E Primm'

GNOCCHI ALLA SORRENTINA <i>Sauce tomate et « Fior di Latte »</i> <i>Parmigiano Reggiano Dop, Basilic frais</i>	22.–
SPAGHETTONE ALLA NERANO <i>Crème de courgettes, Courgettes frites, Provolone del Monaco Dop</i>	25.–
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE VERACI <i>« Scialatielli » aux Vongoles véraçes, Huile d'olive EVO, Persil</i>	27.–
IL RISOTTO <i>Datterino Siciliano & Stracciatella di Bufala Pugliese</i> <i>Tomates « Datterino » & Stracciatella de Bufala</i>	26.–

SECONDI PIATTI

E Second'

FRITTURA DI CALAMRI <i>Misticanza, Mayonese al lime</i> <i>Friture de Calamars Mesclun, Mayonnaise au lime</i>	29.–
POLPO ALLA GRIGLIA <i>Crostini di Pane all'aglio, Salsa Marinara & Fagiolini scottati</i> <i>Sauce « Marinara » & Haricots verts saisis Croûtons de pain à l'ail</i>	32.–
TAGLIATA DI MANZO 200gr <i>Rucola, Scaglie & Pomodorini Patate arrosto</i> <i>« Tagliata de Bœuf » Rucola, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises</i> <i>Pommes de terre rôties</i>	39.–
TARTARE DI MANZO 180gr Mediterranea <i>Pane Tostato, Olive, Capperi, Pomodorini, Stracciata di Bufala Dop</i> <i>Basilico, Scalogno, Sale, Pepe</i> <i>Tartare de bœuf 180gr - Méditerranéen Pain toasté</i> <i>Olives, Câpres, Tomates cerises, Stracciata de Bufala Dop</i> <i>Basilic, Echalotes, Sel & Poivre</i>	35.–

CONTORNI

Accompagnaments

PATATINE FRITTE	5.-
<i>Portion de frites</i>	
PATATE AL FORNO	9.-
<i>Pdt au four, Oignons, Romarin, Vin blanc</i>	
MELANZANE A FUNGHETTO	7.-
<i>Aubergines « façon napolitaine »</i>	
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	7.-
<i>Courgettes « façon napolitaine »</i>	

LA PROPOSTA VEGETARIANA

La proposition Végétarienne

MELANZANA RIPIENA	26.-
<i>Polpa di Melanzana, Capperi, Olive taggiasche, Prezzemolo</i>	
<i>Pomodori secchi, Mollica di Pane, Salsa al Parmigiano Reggiano Dop</i>	
<i>Aubergine farcie, Caviar d'aubergine, Câpres, Olives « Taggiasche », Persil</i>	
<i>Tomates séchées. Miette de pain, Sauce au Parmesan Reggiano Dop</i>	

INSALATONE

Les salades composées

SUPREMA DI POLLO	24.-
<i>Misticanza, Pomodori, Uovo morbido</i>	
<i>Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, Salsa Yogourt, Erba Cipollina</i>	
<i>Suprême de Poulet, Tomates, Œuf mollet, Copeaux de Parmesan Dop</i>	
<i>Sauce Yogourt, Ciboulette</i>	
BURRATA	19.-
<i>Misticanza, Pomodoro, Olive Taggiasche, Mix di Semi</i>	
<i>Burrata, Tomates, Olives « taggiasche », Mélanges de graines</i>	
SALMONE AFFUMICATO	21.-
<i>Misticanza, Pomodoro, Olive verdi Mandorle tostate, Maionese al Lime</i>	
<i>Saumon fumé, Tomates, Olives vertes, Amandes toastées, Mayonnaise au Lime</i>	

Provenances: Charcuteries & Produits laitiers : IT Viandes : Bœuf – CH ;
Poulet - FR ; Porc - CH Poissons : Poulpe FAO37 ; Calamars FAO41 ;
Saumon - Norvège ; 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

ZAFFERANO 26.–

*Crema di zafferano, Fior di Latte, Salsiccia napoletana, Pecorino Dop
Tarallo Napoletano*

*Crème de safran, Fior di latte, Saucisse napolitaine, Pecorino Dop
« Tarallo Napolitain »*

VULLY BY NAPOLI 28.–

*Fior di latte, Crema di Parmigiano Reggiano Dop, Asparagi verdi
del Vully* fritti e al vapore, Topping di Asparagi verdi
polvere di olive nere, Fili di peperoncino rosso*

*Fior di latte, Crème de Parmesan Dop, Asperges vertes
du Vully* frits et au vapeur, Topping d'asperges vertes,
Poudre d'olives noire, Fils de piments rouges | *Asperges du Vully selon disponibilité**

FROM CAPRI... 23.–

*Focaccia con Stracciata di Bufala Dop, Crema di Basilico Tris di Pomodorini
emulsionati all'origano*

*Focaccia avec Stracciata de Bufala Dop, Crème de basilic
Tris de tomates cerises émulsionnées à l'origan*

PASSUOTTO 26.–

*Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala Dop,
Zeste di limone, Mandorle tostate*

*Focaccia avec Saumon fumé, Stracciata de Bufala Dop,
Zeste de citron, Amandes toastées*

SPACCANAPOLI 2.0 29.–

*Fior di latte, Pomodorini, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi
« Doppia Corona »*

1° cornicione ripieno : Provola e Prosciutto cotto

2° cornicione ripieno : Salsiccia Napoletana e Melanzane a funghetto

Fior di latte, Tomates cerises, Roquette, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

1^{ère} bordure farcie : Provola e Jambon cuit

2^{ème} bordure farcie : Saucisse Napolitaine et Aubergines « façon napolitaine »

QUATTRO FORMAGGI 2.0 « Signature » 26.–

Ricotta di Bufala, Blu di Bufala, Provola, Parmigiano All'uscita, Miele e Tarallo

Ricotta de Bufala, Blue de Bufala Dop, Provola, « Parmigiano Reggiano Dop »

À la sortie du four, Miel & « Tarallo napolitain »

PIZZE BASE BIANCA

'e Janche

REGINELLA 26.-

*Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »
Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop*

*Fior di latte, Roquette, Jambon cru de Parme 24 mois « Doppia Corona »
Copeaux de Parmesan Dop*

PARMIGIANA 28.-

*Fior di Latte, Melanzane alla parmigiana, Polpettine di Manzo,
Fonduta di Parmigiano Dop*

*Fior di latte, Aubergines façon « Parmigiana », Boulettes de bœuf
Fondue de Parmesan Dop*

SIGNORA SCAPECE 26.-

*Fior di latte, Zucchine alla Scapece, Granella di Nocciola Burrata
Fior di latte, Courgettes « façon napolitaine », Graines de noisettes, Burrata*

BELLA M'BRIANA 2.0 26.-

*Provola, Crema di Nduja Calabrese, Patate al forno, Salsiccia Napoletana
Provola, Crème de Nduja, Pdt au four, Saucisse Napolitaine*

TONNO « Signature » 25.-

*Pomodorini di stagione, Filetti di Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa
Tomates de saison, Filets de Thon, Fior di latte, Oignons rouges*

PISTACCHIO 27.-

*Focaccia con Crema di pistacchio, Mortadella, Stracciatella di Bufala Dop,
Granella di Pistacchio*

*Focaccia avec Crème de pistache, Mortadelle,
Stracciatella de Bufala Dop, Graines de pistache*

ANNARE' 27.-

*Fior di latte, Carpaccio di Bresaola al limone, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop,
Pomodorini di stagione*

Fior di latte, Carpaccio de Bresaola au citron, Copeaux de Parmesan Dop, Tomates cerises

VERSO SUD 28.-

*Focaccia con Stracciata di Bufala Dop, Figghi al miele, Noci, Prosciutto Crudo di
Parma 24 mesi « Doppia Corona »*

*Focaccia avec Stracciata de Bufala Dop, Figs au miel, Noix, Jambon cru de Parme
24 mois « Doppia Corona »*



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

LE CREAZIONI SPECIALI

'e Panuozza

MAMMA MIA 29.–

*Mozzarella di Bufala Dop, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona », Pomodorini*

*Mozzarella de Bufala Dop, Roquette, Copeaux de Parmesan Dop
Jambon cru de Parme 24 mois « Doppia Corona », Tomates cerises*

MAGNIFICO 26.–

*Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto, Provola,
Melenzane a Funghetto*

*Fior di latte, Saucisse napolitaine, Jambon cuit,
Provola, Aubergines « façon Napolitaine »*

SUMMER BURGER Lido Vesuvius 29.–

*Fior di latte, Hamburger di manzo 160gr, Rucola Crema di Parmigiano,
Pomodorini, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop*

*Fior di latte, Steak haché de bœuf 160gr, Rucola
Crème de parmesan, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan Dop*

UAMMAMA' 27.–

Fior di latte, Mortadella, Zucchine alla Scapece, Provolone del Monaco Dop

Fior di Latte, Mortadella, Courgettes « façon napolitaine » Provolone del Monaco Dop

PIZZA FRITTA

'a fritt'

CALZONE FRITTO 29.–

*Pomodoro, Fior di Latte, Funghi freschi, Prosciutto Cotto, Ricotta
Sauce Tomate, Fior di Latte, Champignons frais, Jambon cuit, Ricotta*

MENU BAMBINI / MENU ENFANT

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO 12.–

Pâtes à la sauce tomate ou beurre & Parmesan

BURGER baby & PATATINE 16.–

Burger avec steak haché de bœuf et frites

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE 15.–

Escalope de poulet panée et frites



DOLCI

'o ddoce'

TIRAMISU	12.–
CANNOLO SICILIANO	10.–
DELIZIA AL LIMONE <i>Délice au citron</i>	12.–
BABA AU RHUM by VESUVIUS	14.–
STRACCETTI ALLA NUTELLA <i>jusqu'à 14h & jusqu'à 22h</i>	12.–
GLACES <i>N'hésitez pas à nous demander les parfums du moment</i>	4,20.-/boule

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 !



