

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Nu sfizio

GRÜNER SALAT <i>Insalata Verde</i>	8.–
<i>Blattsalat, Vinaigrette</i>	
GEMISCHTER SALAT <i>Insalata Mista</i>	10.–
<i>Blattsalat, Fenchel, Karotten, Kirschtomaten, Vinaigrette</i>	
TRIS DI MONTANARINE CLASSICHE	16.–
<i>Drei frittierte Pizza-Beignets mit Tomatensauce und Parmigiano Reggiano</i>	
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 Stück	14.–
<i>Kirschtomaten, Oregano, Basilikum, Büffel-Stracciata</i>	
VESUVIUS KROKETTEN <i>nach Wahl:</i>	16.–
<i>Mortadella, Pistaziencreme und -kerne, Büffel-Stracciata</i> <i>Fenchelwurst, neapolitanische Endivien, schwarzes Olivenpulver, Sardellenmayonnaise</i>	
POLPETTE AL SUGO della NONNA – 5 Stück	18.–
<i>Rindfleischbällchen in Tomatensauce mit Parmesan</i>	
FRITTATINE DI PASTA « <i>Genovese Napoletana</i> » – 2 Stück	16.–
<i>Gefüllte Pasta mit Rinderragout und Zwiebeln</i>	
ZUPPA DI CECI alla Napoletana	18.–
<i>Neapolitanische Kichererbsensuppe</i>	
<i>Gegrillter Oktopus, Knoblauchcroutons, Büffel-Stracciata</i>	

PRIMI PIATTI – PASTA & RISOTTO

'e Primm'

GNOCCHI DI PATATE alla Sorrentina 22.–

*Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Fior di Latte
Parmigiano Reggiano*

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 25.–

*Spaghetti mit knoblauchcreme, neapolitanischer Tarallo
EVO-Olivenöl, Chili*

BOTTONI RIPIENI & GENOVESE NAPOLETANA 28.–

*Gefüllte frische Pasta mit Büffel-Stracciatella,
Rinderragout und Zwiebeln, Parmesancreme & Basilikum*

RISOTTO CARBONARA 28.–

*Risotto | Luftgetrockneter Schweinebackenspeck
Eigelb, Pecorino, schwarzer Pfeffer*

SECONDI PIATTI – HAUPTGÄNGE

'e Second'

POLPO ALLA GRIGLIA 37.–

*Gegrillter Oktopus | Topinamburcreme
sautierter Schwarzkohl, Ofenkartoffeln*

ENTRECÔTE DI MANZO 200gr 38.–

*Rindsentrecôte 200gr | Bratensauce
Gratinierten Rosenkohl, Ofenkartoffeln*

TARTARE DI MANZO 200gr 34.–

*Rindstartare 200gr mit Focacciabrot
Geräuchertes Provola-Wasser, Mini-Saisongemüse
Chilibrotchips, Tabasco, Worcestersauce*

PANCIA DI MAIALE CBT 250gr Fondo bruno 32.–

*Niedergartes Schweinebauch 250gr, Bratensauce
neapolitanische Friarielli, glasierte Karotten*

DIE VEGETARISCHE OPTION

La proposta vegetariana

CARCIOFO RIPIENO

24.–

*Gefüllte Artischocke / Artischocken-Kaviar, Taggiasca-Oliven
Eigelb, Parmesan, Pecorino, Brotkrumen / Parmesansauce*

Contorni – Beilagen

Patatine fritte – Portion Pommes Frites

5.–

Patate al forno – Ofenkartoffeln, Butter, Rosmarin, Knoblauch

9.–

Scarola napoletana – Neapolitanischer Endiviensalat

7.–

Friarielli napoletani – Neapolitanischer Brokkoli

7.–

Cavoletti di Bruxelles – Gratinierter Rosenkohl

7.–

MENU BAMBINI / KINDERMENÜ

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO

12.–

Pasta mit Tomatensauce oder Butter & Parmesan

BURGER baby & PATATINE

16.–

Burger mit Rinderhacksteak und Pommes frites

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE

15.–

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

HERKUNFT – PROVENIENZ

Wurstwaren & Milchprodukte: IT

Fleisch: Rind – CH/PRY ; Schwein – CH

Fische: Oktopus FAO37 ; Lachs – Norwegen

Brot: Schweiz

KLASSISCHE PIZZEN MIT TOMATENBASIS

c'a Pummarola

Alle unsere Pizzen werden nach dem Backen mit frischem Basilikum und EVO-Ölivenöl verfeinert.

MARGHERITA CLASSICA 18.–

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop
Tomatensauce, Fior di latte, „Parmigiano Reggiano Dop“

MARINARA 17.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano
Tomatensauce, frischer Knoblauch, Oregano

CLASSICA NAPOLETANA 25.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano, Filetti di Alici, Capperi,
Olive taggiasche, Pomodorini di stagione
*Tomatensauce, frischer Knoblauch, Oregano, Sardellenfilets
Kapern, Taggiasca-Öliven, saisonale Tomaten*

PROVOLA & PEPE « Signature » 23.–

Pomodoro, Provola, Salsiccia Napoletana, Pepe
Tomatensauce, Provola, neapolitanische Wurst, Pfeffer

DIAVOLONA 26.–

Pomodoro, Fior di latte, Ventricina piccante, « Nduja calabrese »
*Tomatensauce, Fior di latte, „scharfe Ventricina“
„Nduja aus Kalabrien“*

AMATRICIANA 28.–

Pomodoro, Provola, Pecorino Dop, Guanciale
*Tomatensauce, Provola, Pecorino DOP
Luftgetrockneter Schweinebackenspeck*

FUORI NORMA 2.0 « Signature » 25.–

Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto,
Caprino grattugiato, Burrata Dop
Kirschtomatensauce, Auberginen „napolitanische Art“, geriebener Ziegenkäse, Burrata Dop

MAMMA MARIA 26.–

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi freschi,
Carciofi arrostiti, Olive Taggiasche
*Tomatensauce, Fior di latte, gekochter Schinken, frische Champignons,
geröstete Artischocken, Taggiasca-Öliven*

PIZZEN MIT WEISSER BASIS

'e Janche

NAPUL'E

26.–

Provola, Salsiccia napoletana, Friarielli napoletani

Provola, neapolitanische Wurst, neapolitanischer Brokkoli (Friarielli)

COTTO VESUVIUS

27.–

Crema di patate al rosmarino, Provola, Prosciutto Cotto

Kartoffelcreme mit Rosmarin, Provola, Kochschinken

BENJAMIN BUTTON *Ritorno Bambino*

28.–

Fior di latte, Wurstel & Patatine, Crema di Parmigiano

Crumble di Prosciutto Crudo di Parma

Fior di latte, Würstel & Pommes Frites, Parmesancreme

Crumble von Parmaschinken

PUASSOTTO 2.0

27.–

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala

Zeste di lime, Chips di Zucchini

Focaccia mit Räucherlachs, Büffel-Stracciata, Limettenzeste

Zucchinihops

SPACCANAPOLI 2.0

29.–

Fior di latte, Pomodorini, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

1° cornicione ripieno : Provola & Prosciutto cotto

2° cornicione ripieno : Salsiccia Napoletana & Melanzane a funghetto

Fior di latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken 24 Monate

1° *gefüllter Rand: Provola & gekochter Schinken*

2° *gefüllter Rand: Neapolitanische Wurst & Auberginen „napolitanische Art“*

QUATTRO FORMAGGI 2.0 « *Signature* »

26.–

Ricotta di Bufala, Blu di Bufala, Provola, Parmigiano, Noci

italienische Büffelricotta, Büffelblauschimmelkäse, Provola

„Parmigiano Reggiano Dop“, Walnüsse

REGINELLA

26.–

Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop

Fior di latte, Rucola, Parmaschinken 24 Monate

Feine Späne von Parmigiano Reggiano Dop

PIZZEN MIT WEISSER BASIS

'e Janche

ORTOLANA « Signature » 26.–

Crema di carote, Fior di Latte, Porro croccante
Polvere di Olive nere Taggiasche
Karottencreme, Fior di Latte, knuspriger Lauch
Pulver aus schwarzen Taggiasca-Oliven

TONNO « Signature » 25.–

Pomodorini di stagione, Filetti di Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa
Saisonale Tomaten, Thunfischfilets, Fior di latte, rote Zwiebeln

PISTACCHIO 27.–

Focaccia con Crema di pistacchio, Mortadella
Stracciata di Bufala Dop, Granella di Pistacchio
Focaccia mit Pistaziencreme, Mortadella
Büffel-Stracciata, Pistazienkörner

CARCIOFO & LIMONE 27.–

Provola, Crema di Carciofi, Salsiccia napoletana
Carciofi arrostiti, Zeste di Limone
Provola, Artischockencreme, neapolitanische Wurst
geröstete Artischocken, Zitronenzeste

MONTI – vegetarische Version mit frittierten Auberginen 26.–

Provola, Crema di noci, Speck di Montagna, Noci
Provola, Walnusscreme, geräucherter Berg-Speck, Walnüsse

NERANO AMALFI 26.–

Crema di zucchini alla Nerano, Fior di latte, Chips di Zucchini
Scaglie di Provolone del Monaco
Cremige Zucchini nach Nerano-Art, Fior di Latte
knusprige Zucchini-chips, Feine Späne von „Provolone del Monaco“

BORBONICA 28.–

Crema di Parmigiano, Fior di latte, Salsiccia Napoletana, Patate al forno
Parmesancreme, Fior di Latte, neapolitanische Wurst
Ofenkartoffeln

GENOVESE NAPOLETANA 28.–

Fior di latte, Ragu di Manzo con cipolle, Parmigiano Reggiano
Fior di Latte, Rinderragout mit Zwiebeln, Parmesan DOP

*** Möglichkeit für glutenfreie Pizza: 4.– ***

LE CREAZIONI SPECIALI

Besondere Kreationen

'e Panuozz'

MAGNIFICO

28.-

Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto,
Provola, Melanzane a Funghetto

Fior di latte, neapolitanische Wurst, gekochter Schinken

Provola, Auberginen „napolitanische Art“

VESUVIUS BURGER

28.-

Fior di latte, Hamburger di manzo 160gr

Crema de parmigiano, Patatine fritte

Fior di latte, Rindfleischburger 160 g,

Parmesancreme, Pommes Frites

PIZZE FRITTE

Frittierte neapolitanische Pizzen

'e fritt'

CALZONE FRITTO

29.-

Pomodoro, Fior di Latte, Funghi misti, Prosciutto Cotto, Ricotta

Tomatensauce, Fior di latte, Champignons

gekochter Schinken, italienische Büffelricotta

PARTENOPE SELVAGGIA

32.-

Provola, Salsiccia Napoletana, Ventricina, Friarielli Napoletani

Provola, neapolitanische Wurst, „scharfe Ventricina“,

neapolitanischer Brokkoli (Friarielli)

DOLCI – *Desserts*

'o 'ddoce

TIRAMISU VESUVIUS	12.–
PANNA COTTA ALLA NUTELLA Granella di Nocciola <i>Panna Cotta mit Nutella</i> <i>Haselnussstücke</i>	12.–
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI <i>Cheesecake mit roten Beeren</i>	12.–
CUORE CALDO al GALAK BIANCO <i>Moelleux aus weißer Schokolade mit flüssigem Kern</i> <i>Vanilleglace</i>	14.–
STRACCETTI VESUVIUS <i>Frittierte Streifen aus Pizzateig</i> nach Wahl : • <i>Nutella, Haselnussstücke</i> • <i>süße Pistaziencreme, Pistazien</i>	12.–
EIS Zitrone Karamell Schokolade Erdbeere Stracciatella Pistazie Kaffee Vanille	4.–/kugel

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE
UND DAS GESAMTE VESUVIUS-TEAM
DANKEN IHNEN FÜR IHREN BESUCH UND WÜNSCHEN EINE GUTE KULINARISCHE REISE.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

FOLGEN SIE UNS AUF SOCIAL MEDIA!



vesuvius_taste_experience



Vesuvius Praz Neuchâtel



Vesuvius Praz Vully