

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Nu sfizio

GRÜNER SALAT <i>Blattsalat, Vinaigrette</i>	8.–
GEMISCHTER SALAT <i>Blattsalat, Fenchel, Karotten, Kirschtomaten, Vinaigrette</i>	10.–
KÜRBISCREMESUPPE <i>Kürbiscremesuppe, Brotwürfel, Steinpilze</i>	14.–
FRITTIERTER PACCHERO DI GRAGNANO Crema di Parmigiano Ripieno con Ricotta di Pecora & Salame Napoli <i>Gefüllt mit Schafricotta & Salame Napoli Parmesansauce</i>	14.–
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 Stück pro Variante <i>Steinpilze & Geräucherter Scamorza</i> <i>Kirschtomaten, Oregano, Basilikum, Stracciata di Bufala</i>	16.– 14.–
CROCCHES Vesuvius <i>au choix entre :</i> <i>Mortadella, Pistaziencreme, Pistazienkerne</i> <i>Fenchelwurst, neapolitanischer Brokkoli (Friarielli)</i> <i>Schwarzer Knoblauch-Mayonnaise</i>	16.–
RINDERTATAR 100gr Focaccia-Brot Fonduta di Provolone del Monaco Dop Cipolla di Tropea in agrodolce Sale & Pepe, Tabasco, Salsa Worcester <i>Tabasco, Worcestersauce, Salz & Pfeffer</i> <i>Fonduta aus „Provolone del Monaco“</i> <i>Tropea-Zwiebeln süßsauer</i>	24.–
ROASTBEEF BLACK ANGUS Maionese ai carciofi, Julienne di Carciofi arrostiti Polvere di olive nere <i>Artischockenmayonnaise, Julienne von gerösteten Artischocken</i> <i>Pulver aus schwarzen Oliven</i>	26.–

PRIMI PIATTI

'e Primm'

KARTOFFELGNOCCHI 25.–

Barbabietola, Crema di blu di Bufala
Speck di Montagna croccante, Nocciole
Rote Bete, Büffelblaukäsesauce
Knuspriger geräucherter Rohschinken, Haselnüsse

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI 27.–

Pappardelle mit Steinpilzen

HALBER PACCHERO MIT MEERESFRÜCHTEN 31.–

Datterino-Tomaten, Peperoncini, Petersilie
Tintenfisch, Oktopus, Venusmuscheln, Garnelen

HERBST-RISOTTO 28.–

Zucca arrostita, Salsiccia di Maiale, Chips di Pecorino
Risotto | Gerösteter Kürbis, Schweinswurst, Pecorino-Chips

HAUPTGERICHTE *'e Second'*

BRANZINO AGLI AGRUMI & PEPE ROSA IN CARTA FATA 39.

Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten & Rosa Pfeffer | Gemischter Salat
Im „Carta FATA“-Papier gegart

POLPO ALLA GRIGLIA | Crema di patate dolci 37.–

Friarielli napoletani & Maionese all'aglio nero
Gegrillter Oktopus | Süßkartoffelcreme
« Brocolis napolitains » & Schwarzer Knoblauchmayonnaise

PANCIA DI MAIALE CBT 250gr 32.–

Patate arrosto & Carciofi arrostiti
Schweinebauch bei niedriger Temperatur gegart 250g
Geröstete Kartoffeln, Gegrillte Artischocken

ENTRECÔTE DI MANZO 200gr 45.–

Patate al forno & Funghi porcini con salsa ai porcini
Rinderentrecôte | Steinpilze, Ofenkartoffeln & Steinpilzsauce

DIE VEGETARISCHE OPTION

La proposta vegetariana

CARCIOFO RIPIENO

24.–

Polpa di Carciofo, Olive taggiasche, Tuorlo d'uovo, Parmigiano Dop, Pecorino Dop, Mollica di Pane | Salsa al Parmigiano Reggiano Dop
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.–

Funghi porcini – Steinpilze

7.–

Friarielli napoletani – Neapolitanischer Brokkoli

7.–

MENU BAMBINI / KINDERMENÜ

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO

12.–

Pasta mit Tomatensauce oder Butter & Parmesan

KINDER-BURGER & PATATINE

16.–

Burger mit Rinderhacksteak und Pommes

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE

15.–

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

HERKUNFT – PROVENIENZ

Wurstwaren & Milchprodukte: IT

Fleisch: Rind – CH/ARG ; Schwein – CH

Fische: Oktopus FAO37 ; Rote Garnelen IT ;

Calamari FAO41 ; Lachs – Norwegen

Meeresfrüchte: Venusmuscheln IT

Brot: Schweiz

KLASSISCHE PIZZEN MIT TOMATENBASIS

c'a Pummarola

Alle unsere Pizzen werden nach dem Backen mit frischem Basilikum und EVO–Olivenöl 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–Oliven, saisonale Tomaten*

PROVOLA & PEPE « Signature »

23.–

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

ORTOLANA – Base Pomodoro o Base Bianca

24.–

Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchini
Tomatensauce, Fior di latte, Auberginen, Paprika, Zucchini

MARGHERITA 0.8.1. « Signature »

26.–

Pomodoro, Stracciata di Bufala Dop, Zeste di limone, Filetti di Alici
Tomatensauce, Stracciata di Bufala Dop, Zitronenzeste, Sardellenfilets

DIAVOLONA

26.–

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

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–Oliven*

PIZZEN MIT WEISSER BASIS

'e Janche

NAPUL'E

26.–

Provola, Salsiccia napoletana, Friarielli napoletani
Provola, neapolitanische Wurst, neapolitanischer Brokkoli (Friarielli)

LA LIVELLA

27.–

Fior di latte, Crema di Zucca al rosmarino, Funghi saltati
Prosciutto crudo di Parma « Doppia Corona »
*Fior di latte, Kürbiscreme mit Rosmarin, sautierte Champignons,
Parmaschinken „Doppia Corona“*

BENJAMIN BUTTON *Ritorno Bambino*

28.–

Fior di latte, Würstel & Patatine, Crema di Parmigiano
Crumble di Prosciutto Crudo di Parma
*Fior di latte, Würstel & Pommes Frites, Parmesancreme,
Crumble von Parmaschinken*

PUASSOTTO

26.–

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala,
Zeste di limone, Mandorle tostate
*Focaccia mit Räucherlachs, Stracciata di Bufala,
Zitronenzeste, Geröstete Mandeln*

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
*Ricotta di Bufala, Blu di Bufala Dop, Provola,
„Parmigiano Reggiano Dop“, Walnüsse*

REGINELLA

26.–

Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »
Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
*Fior di latte, Rucola, Parmaschinken 24 Monate „Doppia Corona“
Hobel von Parmigiano Reggiano Dop*

PIZZEN MIT WEISSER BASIS

'e Janche

A'PURPETT'

28.–

Fior di Latte, Polpettine di Manzo, Nduja Calabrese
Stracciata de Bufala Dop

*Fior di latte, Rindfleischbällchen, „Nduja aus Kalabrien“,
Stracciata di Bufala Dop*

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,
Stracciatella di Bufala Dop, Granella di Pistacchio

*Focaccia mit Pistaziencreme, Mortadella
Stracciatella di Bufala Dop, 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, Walnusscreme, geräucherter Berg-Speck, Walnüsse

AUTUNNO PICCANTE

26.–

Fior di latte, Crema di funghi, Ventricina piccante, Chips di Pecorino

Fior di latte, Pilzcreme, „scharfe Ventricina“ Pecorino-Chips

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

BESONDERE KREATIONEN

'e Panuozz'

MAMMA MIA

26.–

Stracciata di Bufala Dop, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »
*Stracciata di Bufala Dop, Rucola, Hobel von Parmigiano Reggiano Dop,
Parmaschinken 24 Monate „Doppia Corona“*

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*

VIA PARTENOPE 23

26.–

Fior di latte, Speck di Montagna, Blu di Bufala Dop, Funghi misti
Fior di latte, geräucherter Berg-Speck, Blu di Bufala Dop, gemischte Pilze

PIZZE FRITTE

'e fritt'

CALZONE FRITTO

29.–

Pomodoro, Fior di Latte, Funghi misti, Prosciutto Cotto, Ricotta
Tomatensauce, Fior di latte, Champignons, gekochter Schinken, Ricotta

PARTENOPE SELVAGGIA

32.–

Provola, Salsiccia Napoletana, Ventricina, Friarielli Napoletani
*Provola, neapolitanische Wurst, „scharfe Ventricina“,
neapolitanischer Brokkoli (Friarielli)*

DOLCI

'o 'ddoce

TIRAMISU 12.–

PANNA COTTA AL LOTUS 12.–

Crema al Lotus | Biscotto Lotus

Panna Cotta mit Lotus

Lotus-Creme | Lotus-Keks

CREME BRULEE ALLA VANIGLIA

Crème Brûlée mit vanille

11.–

WARMER NUTELLA-KUCHEN

14.–

Moelleux à la nutella Mit Vanillee

STRACCETTI VESUVIUS

12.–

Au choix entre :

- *Nutella, Haselnussstücke*
- *süße Pistaziencreme, Pistazien*

EIS

4.–/kugel

Zitrone | Karamell | Schokolade | Erdbeere
Stracciatella | Pistazie | Kaffee | Vanille

GIANLUCA PELLEGRINO

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