

ANTIPASTI – ENTREES

Nu sfizio

INSALATA VERDE <i>Mesclun, Vinaigrette</i>	8.–
INSALATA MISTA <i>Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette</i>	10.–
VELLUTATA DI ZUCCA <i>Velouté de courge, Croûtons de pain, Champignons Bolets</i>	14.–
PACCHERO DI GRAGNANO FRITTO Crema di Parmigiano Ripieno con Ricotta di Pecora & Salame Napoli <i>Farci à la Ricotta de Chèvre & Salame Napoli Crème de Parmesan</i>	14.–
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 pièces par variante <i>Champignons Bolets & Scamorza fumée</i> <i>Tomates cerises, Origan, Basilic, Stracciata de Bufala</i>	16.– 14.–
CROCCHE Vesuvius au choix entre : <i>Mortadella, Crème de Pistache, Graines de Pistache</i> <i>Saucisse au fenouil, Friarielli napoletani « Brocolis Napolitains »</i> <i>Mayonnaise à l'ail noir</i>	16.–
TARTARE DI MANZO 100gr Pane Focaccia Fonduta di Provolone del Monaco Dop Cipolla di Tropea in agrodolce Sale & Pepe, Tabasco, Salsa Worcester <i>Tabasco, Worcester Sauce, Sel & Poivre</i> <i>Fondue de « Provolone del Monaco »</i> <i>Oignons de « Tropea » aigre-doux</i>	24.–
ROASTBEEF BLACK ANGUS Maionese ai carciofi, Julienne di carciofi arrostiti Polvere di olive nere <i>Mayonnaise aux artichauts, Julienne d'artichauts rôtis</i> <i>Poudre d'olives noires</i>	26.–

PRIMI PIATTI

'e Primm'

GNOCCHI DI PATATE 25.–

Barbabietola, Crema di blu di Bufala
Speck di Montagna croccante, Nocciole
*Betterave rouge, Crème de Blue de Bufala
Jambon cru fumé croquant, Noisettes*

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI 27.–

Pappardelle aux bolets

MEZZO PACCHERO ALLO SCOGLIO 31.–

*Tomates Datterino, Piments, Persil
Calamars, Poulpe, Vongoles, Crevettes*

RISOTTO D'AUTUNNO 28.–

Zucca arrostita, Salsiccia di Maiale, Chips di Pecorino
Risotto | Courge rôtie, Saucisse de porc, Chips de Pecorino

SECONDI PIATTI

'e Second'

BRANZINO AGLI AGRUMI & PEPE ROSA IN CARTA FATA 39.–

*Filet de Bar aux agrumes & poivre rose | Salade composée
Cuit dans le papier « Carta FATA »*

POLPO ALLA GRIGLIA | Crema di patate dolci 37.–

Friarielli napoletani & Maionese all'aglio nero
*Poulpe grillé | Crème de patate douce
« Brocolis napolitains » & Mayonnaise à l'ail noir*

PANCIA DI MAIALE CBT 250gr 32.–

Patate arrosto & Carciofi arrostiti
*Poitrine de porc cuite à basse température 250gr
Pommes de terre rôties, Artichaut grillés*

ENTRECÔTE DI MANZO 200gr 45.–

Patate al forno & Funghi porcini con Salsa ai porcini
Entrecôte de bœuf | Bolets, Pommes de terre au four, & Sauce Bolets

LA PROPOSTA VEGETARIANA

La proposition Végétarienne

CARCIOFO RIPIENO

24.-

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

Artichaut farci | Caviar d'artichaut, Olives « Taggiasche », Jaune d'oeuf Parmesan, Pecorino, Miette de pain | Sauce au Parmesan

Contorni – Accompagnements

Patatine fritte – Portion de frites

5.-

Patate al forno – Pdt au four, Beurre, Romarin, Ail

9.-

Funghi porcini – Champignons bolets

7.-

Friarielli napoletani – « Brocolis napolitain »

7.-

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

Provenances :

Charcuteries & Produits laitiers : IT
Viandes : Bœuf – CH/ARG ; Porc – CH
Poissons : *Poulpe FAO37 ; Crevettes rouge IT ; Calamars FAO41 ; Saumon – Norvège*
Fruits de mer : Vongoles IT
Pain : Suisse

PIZZE CLASSICHE BASE POMODORO

c'a Pummarola

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

MARGHERITA CLASSICA 18.–

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop
Sauce tomate, Fior di latte, « Parmigiano Reggiano Dop »

MARINARA 17.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano
Sauce tomate, Ail frais, Origan

CLASSICA NAPOLETANA 25.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano, Filetti di Alici, Capperi,
Olive taggiasche, Pomodorini di stagione
*Sauce tomate, Ail frais, Origan, Filets d'anchois Câpres,
Olives « taggiasche », Tomates de saison*

PROVOLA & PEPE « Signature » 23.–

Pomodoro, Provola, Salsiccia Napoletana, Pepe
Sauce Tomate, Provola, Saucisse napolitaine, Poivre

ORTOLANA – Base Pomodoro o Base Bianca 24.–

Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine
Sauce tomate, Fior di latte, Aubergines, Poivrons, Courgettes

MARGHERITA 0.8.1. « Signature » 26.–

Pomodoro, Stracciata di Bufala Dop, Zeste di limone, Filetti di Alici
Sauce tomate, Stracciata de Bufala Dop, Zeste de citron, Filets d'anchois

DIAVOLONA 26.–

Pomodoro, Fior di latte, Ventricina piccante, « Nduja calabrese »
Sauce tomate, Fior di latte, « Ventricina piquante », « Nduja de la Calabre »

FUORI NORMA 2.0 « Signature » 25.–

Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto, Caprino grattugiato,
Burrata Dop
*Sauce aux tomates cerises, Aubergines « façon napolitaine »
Chèvre râpé et Burrata Dop*

MAMMA MARIA 26.–

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi freschi,
Carciofi arrostiti, Olive Taggiasche
*Sauce tomate, Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons frais,
Artichauts rôtis, Olives « Taggiasche »*

PIZZE BASE BIANCA

'e Janche

NAPUL'E

26.-

Provola, Salsiccia napoletana, Friarielli napoletani
Provola, Saucisse napolitaine, « Brocolis Napolitains »

LA LIVELLA

27.-

Fior di latte, Crema di Zucca al rosmarino, Funghi saltati
Prosciutto crudo di Parma « Doppia Corona »
*Fior di latte, Crème de courge au romarin, Poêlée de Champignons
Jambon cru de Parme « Doppia Corona »*

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, Crème de Parmesan
Crumble de Jambon Cru*

PUASSOTTO

26.-

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala,
Zeste di limone, Mandorle tostate
*Focaccia avec Saumon fumé, Stracciata de Bufala,
Zeste de citron, Amandes toastées*

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, Tomates cerises, Roquette, Jambon Cru de Parme 24 mesi
1^{ère} bordure farcie : Provola & 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, Noci
*Ricotta de Bufala, Blue de Bufala Dop, Provola,
« Parmigiano Reggiano Dop », Noix*

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*

PIZZE BASE BIANCA

'e Janche

A'PURPETT'

28.-

Fior di Latte, Polpettine di Manzo, Nduja Calabrese
Stracciata di Bufala Dop
Fior di latte, Boulettes de bœuf, « Nduja de la Calabre »
Stracciata de Bufala Dop

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,
Stracciata di Bufala Dop, Granella di Pistacchio
Focaccia avec Crème de pistache, Mortadelle,
Stracciata de Bufala Dop, Graines de pistache

CARCIOFO & LIMONE

27.-

Provola, Crema di Carciofi, Salsiccia napoletana
Carciofi arrostiti, Zeste di Limone
Provola, Crème d'artichaut, Saucisse napolitaine
Artichauts rôtis, Zeste de citron

MONTI – *version végétarienne avec aubergines frites*

26.-

Provola, Crema di noci, Speck di Montagna, Noci
Provola, Crème de noix, Jambon cru fumé, Noix

AUTUNNO PICCANTE

26.-

Fior di latte, Crema di funghi, Ventricina piccante, Chips di Pecorino
Fior di latte, Crème de champignons, « Ventricina piquante »
Chips de Pecorino

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

LE CREAZIONI SPECIALI

'e Panuozz'

MAMMA MIA

26.-

Stracciata di Bufala Dop, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »
Stracciata de Bufala, Roquette, Copeaux de Parmesan Dop
Jambon cru de Parme 24 mois

MAGNIFICO

28.-

Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto,
Provola, Melanzane a Funghetto
Fior di latte, Saucisse napolitaine, Jambon cuit,
Provola, Aubergines « façon Napolitaine »

VESUVIUS BURGER

28.-

Fior di latte, Hamburger di manzo 160gr
Crema de parmigiano, Patatine fritte
Fior di latte, Steak haché de bœuf 160gr,
Crème de parmesan, Frites

VIA PARTENOPE 23

26.-

Fior di latte, Speck di Montagna, Blu di Bufala Dop, Funghi misti
Fior di latte, Jambon cru fumée, Bleu de Bufala Dop, Champignons

PIZZE FRITTE

'e fritt'

CALZONE FRITTO

29.-

Pomodoro, Fior di Latte, Funghi misti, Prosciutto Cotto, Ricotta
Sauce Tomate, Fior di Latte, Champignons, Jambon cuit, Ricotta

PARTENOPE SELVAGGIA

32.-

Provola, Salsiccia Napoletana, Ventricina, Friarielli Napoletani
Provola, Saucisse napolitaine, « Ventricina piquante »
« Brocolis Napolitains »

DOLCI

'o 'ddoce

TIRAMISU 12.-

PANNA COTTA AL LOTUS 12.-

Crema al Lotus | Biscotto Lotus

Panna Cotta au Lotus

Crème de Lotus | Biscuit Lotus

CREME BRULEE ALLA VANIGLIA

Crème Brûlée à la vanille

11.-

CUORE CALDO ALLA NUTELLA

Moelleux à la nutella avec glace vanille

14.-

STRACCETTI VESUVIUS

12.-

Au choix entre :

- *Nutella, Graines de noisette*
- *Crème de Pistache sucrée, Graines de Pistache*

Glaces

4.-/boule

Citron | Caramel | Chocolat | Fraise

Stracciatella | Pistache | Café | Vanille

GIANLUCA PELLEGRINO

ET TOUTE L'ÉQUIPE 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 !



vesuvius_taste_experience



Vesuvius Praz Neuchâtel



Vesuvius Praz Vully