

ANTIPASTI Entrées

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI | Pane Focaccia

Sélection de charcuteries et fromages italiens | Pain Focaccia

39.-

TARTARE DI MANZO 100gr/200gr | Pane Focaccia

Crema di Provolone del Monaco Dop

Cipolla in agrodolce & Cialda soffiata di Grana Padano

Tabasco, Salsa Worcester

Tartare de Bœuf 100gr/200gr | Pain Focaccia

Tabasco, Sauce Worcester

Oignons aigre-doux & Grana Padano soufflé

Crème de « Provolone del Monaco »

28.-/36.-

VITELLO TONNATO VESUVIUS

Tranches de rôti de veau servi froid

Sauce aux Thon, Câpres, Anchois, Oignons aigre-doux

27.-

CARPACCIO DI MANZO

Scarola riccia, Senape al miele, Chips di Parmigiano, Riduzione all'Aceto Balsamico

Carpaccio de Bœuf | Scarole frisée, Moutarde au miel, Chips de parmesan

Réduction de vinaigre balsamique blanc

27.-

INSALATA DI POLPO ALLA NAPOLETANA

A' N'SALATE PURP E PATANE 2.0

Olive taggiasche, Patate, Pomodorini Datterini, Misticanza

Salade de poulpe façon napolitaine

Olives « Taggiasche », Pommes de terre, Tomates Datterini, Salade « Misticanza »

25.-

UNO TIRA L'ALTRO

Crocchette di patate in crosta di panko | Maionese affumicata

Bouchées de pommes de terre croustillantes au panko | Mayonnaise fumée

18.-

INSALATA MISTA

Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette

10.-

PIATTI PRINCIPALI *Plats principaux*

RIB-EYE DI FASSONA PIEMONTESE 250gr « Signature »

Patate novelle Grenaille allo spiedo, Peperoncini del fiume

Rib-eye de Fassona piémontaise 250gr

Pommes de terre grenaille rôties en brochette, Piments du fleuve

60.-

POLPO ALLA GRIGLIA

Spinacino novello, Finocchio croccante, Vinaigrette agli agrumi di stagione

Poulpe grillé | Fenouil croquant, Jeunes pousses d'épinards

Vinaigrette aux Agrumes de saison

45.-

TARTARE DI MANZO 200gr affumicata al legno di ulivo

Crema di basilico & Crema di Provola affumicata | Pane Focaccia

Pomodorino Confit & Pane saporito al limone

Tartare de bœuf 200gr fumé au bois d'olivier | Pain Focaccia

Pesto de basilic, Provola fumée, Tomates cerises confites & Pain rassis au citron

42.-

CUOPPO FRITTO DI MARE

Frittura di Gamberi, Calamari, Baccalà | Salsa sweet chili, Maionese al lime

Friture de Crevettes, Calamars, Morue | Sauce sweet chili, Mayonnaise au lime

39.-

VIA PARTENOPE 23

Gnocchi di patate allo scoglio | Cozze, Vongole, Gamberi, Polpo, Calamari

Gnocchi de pommes de terre « Scoglio »

Moules. Palourdes, Crevettes, Poulpes, Calamars

33.-

DI DOMENICA ALLE 3

Lasagnetta di pasta fresca al ragù bianco, Capperi, Olive Leccino

Crema di peperone rosso, Parmigiano, Pane gratinato

Lasagnetta de pâte fraîche au ragù blanc, Câpres et olives « Leccino »

Crème de poivron rouge, Parmesan et Chapelure gratinée

31.-

POMOD'ORO

Ravioli Ricotta & Mozzarella | Datterino giallo in tre consistenze, Basilico

Ravioles à la ricotta et mozzarella, Datterino jaunes en trois textures, Basilic

29.-

ZUCCHINA IN EVOLUZIONE "50Top Italy"

Spaghetti alla chitarra | Zucchina in diverse consistenze:

Crema, Chips, Polvere e Petali di fiore

Spaghetti | Courgette en différentes textures : Crème, chips, poudre et pétales de fleurs de courgette

25.-

CONTORNI

Accompagnements

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four

Beurre, Romarin, Ail

9.-

PEPERONCINI DEL FIUME

Piments du fleuve

9.-

SPINACI SALTATI AL BURRO

Pousses d'épinards sautées au beurre

9.-

MELANZANE A FUNGHETTO o ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Aubergines ou Courgettes « façon napolitaine »

7.-

PATATINE FRITTE

Portion de frites

7.-

MENU BAMBINI *Menus enfants*

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO

Pâtes à la sauce tomate ou beurre & Parmesan

14.-

PASTA AL PESTO DI BASILICO

Pâtes au Pesto de basilic

16.-

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE

Escalope de poulet panée et frites

18.-

Provenances :

Charcuteries & Produits laitiers : IT

Viandes : Bœuf IT/FR; Poulet CH/FR

Poissons : Poulpe FAO34; Saumon fumé FAO27

Crevettes FAO41; Calamars FAO71; Morue FAO67

Fruits de mer : Palourdes, Moules IT

Pain : Maison / CH

SIGNATURE VESUVIUS

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

O'POSTO D'ANNARE'

DOPPIA COTTURA – FRITTA E AL FORNO | *Double cuisson, frite et au four*

Pomodorini Semi-Dry, Stracciata vaccina, Crema di Pomodorini

Alici di Cetara, Capperi, Zeste di limone, Origano

Tomates cerises séchées, Stracciatella au lait de vache, Anchois de Cetara

Crème de tomates cerises, Câpres, Zeste de citron

33.-

VERSO SUD

Focaccia con Stracciata vaccina, Fighi al miele, Noci

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

Focaccia avec Stracciatella au lait de vache, Figs au miel, Noix

Jambon cru de Parme 24 mois

32.-

'APPUCUNDRIA

Crema di Melanzane, Fior di latte, Speck, Stracciata vaccina

Rucola, Pomodorini semi-dry

Crème d'aubergines, Fior di latte, Speck, Stracciatella au lait de vache

Roquette & Tomates cerises séchées

32.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI

VESUVIUS

SPACCANAPOLI 2.0

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

1ère bordure : Provola & Jambon cuit

2ème bordure : Saucisse Napolitaine & Aubergines « façon napolitaine »

32.-

BREZZ' E' MARE

Salsa Pomodorini gialli, Stracciata vaccina, Alici di Cetara

Zeste di limone, Origano selvatico

Sauce tomates cerises jaunes, Stracciatella au lait de vache

Anchois de Cetara, Zeste de citron & Origan sauvage

31.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI

VESUVIUS

« PANUOZZO » MAGNIFICO

Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto

Provola, Melanzane a Funghetto

Fior di latte, Saucisse napolitaine, Jambon cuit

Provola, Aubergines « façon Napolitaine »

30.-

DIAVOLA ESTIVA

Fior di latte, Ventricina piccante, Ricotta, Peperone Crusco

Zeste di limone, Origano selvatico

Fior di latte, Ventricina piquante, Ricotta, Poivron « Crusco »

Zestes de citron et Origan sauvage

29.-

VULIOSA

Crema di peperoni arrostiti, Crumble di Prosciutto crudo

Stracciata vaccina, Conciato Romano

Crème de poivrons rôtis, Crumble de jambon cru

Stracciatella au lait de vache, Conciato Romano

29.-

081 Vesuvius

Salsa ai pomodorini, Stracciata vaccina affumicata

Alici di Cetara, Zeste di limone

Sauce aux tomates cerises, Stracciatella au lait de vache fumée

Anchois de Cetara, Zeste de citron

29.-

TONNO 2.0

Focaccia con Stracciata vaccina affumicata, Filetti di Tonno

Cipolla agrodolce, Crema di Basilico, Polvere di Olive nere

Focaccia avec Stracciatella au lait de vache fumé

Filets de Thon, Oignons aigre-doux, Crème de Basilic, Poudre d'olives noires

29.-

PISTACCHIO

Focaccia con Crema di pistacchio, Mortadella

Stracciata vaccina, Granella di Pistacchio

Focaccia avec Crème de pistache, Mortadelle

Stracciatella au lait de vache, Graines de pistache

29.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI

VESUVIUS

PUASSOTTO 2.0

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata vaccina affumicata

Mandorle tostate, Zeste di lime

Focaccia avec Saumon fumé, Stracciatella au lait de vache fumée

Amandes toastées, Zeste de lime

29.-

ADDOR E' CAS

Provola, Peperoncini del fiume, Pomodorini, Salsiccia napoletana

Provola, Piments du fleuve, Tomates cerise, Saucisse napolitaine

28.-

NERANO AMALFI

Crema di zucchini alla Nerano, Fior di latte, Chips di Zucchine

Scaglie di Provolone del Monaco

Crème de Courgette, Fior di latte, Chips de courgettes

Copeaux de « Provolone del Monaco »

28.-

MONTI

Version végétarienne avec aubergines frites

Provola, Crema di noci, Speck, Noci

Provola, Crème de noix, Jambon cru fumé, Noix

28.-

FUORI NORMA 2.0

Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto

Caprino grattugiato, Burrata Dop

Sauce aux tomates cerises, Aubergines « façon napolitaine »

Chèvre râpé et Burrata Dop

28.-

TRADIZIONALI & CLASSICHE

MAMMA MARIA

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi arrostiti, Olive Taggiasche

Sauce tomate, Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons,

Artichauts rôtis, Olives « Taggiasche »

28.-

DIAVOLONA

Pomodoro, Fior di latte, Ventricina piccante, « Nduja calabrese »

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

27.-

TRADIZIONALI & CLASSICHE

QUATTRO FORMAGGI 2.0

Ricotta di bufala, Gorgonzola, Provola, Parmigiano Reggiano Dop, Noci, Mostarda di Pera

*Ricotta de Bufala, Gorgonzola, Provola,
« Parmigiano Reggiano Dop », Noix, Confiture de Poire*

27.-

REGINELLA 2.0

**Fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Pomodorini
Stracciata vaccina, Scaglie di Pecorino Dop**

*Fior di latte, Jambon cru de Parme 24 mois, Tomates cerises
Stracciatella au lait de vache, Copeaux de Pecorino Dop*

27.-

ORTOLANA

Base Pomodoro o Base Bianca

Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine

Sauce tomate, Fior di latte, Aubergines, Poivrons, Courgettes

26.-

CLASSICA NAPOLETANA

Pomodoro, Aglio rosso di Nubia, Origano selvatico, Alici di Cetara, Capperi

Olive taggiasche, Pomodorini

*Sauce tomate, Ail frais, Origan sauvage, Anchois Cetara, Câpres
Olives « taggiasche », Tomates cerises*

26.-

PROVOLA & PEPE

Pomodoro, Provola, Salsiccia Napoletana, Pepe

Sauce Tomate, Provola, Saucisse napolitaine, Poivre

26.-

MARINARA EVOLUTA

Pomodoro, Aglio rosso di Nubia, Pomodorini Semi-dry

Origano selvatico, Pomodorini del Piennolo

*Sauce tomate, Ail rouge de Nubia, Tomates cerises séchées
Origan sauvage, Tomates cerises du Piennolo*

22.-

MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop

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

19.-

DOLCI *Desserts*

CITRON BRÛLÉE

Tartelletta al limone

Crema pasticciera al limone caramellizzato, Quenelle di gelato alla vaniglia

Tartelette au citron

Crème pâtissière au citron caramélisé, Quenelle de glace à la vanille

16.-

BABA ESOTICO

Mousse al cioccolato bianco e mango, Coulis al mango

Baba napolitain | Mousse au chocolat blanc et mangue, Coulis de mangue

16.-

MILLEFOGLIE

Millefoglie croccante | Mousse al cioccolato ruby, Salsa ai frutti di bosco

Millefeuille croustillant | Mousse au chocolat ruby, Coulis de fruits rouges

15.-

TIRAMISU AL PISTACCHIO

15.-

TIRAMISU VESUVIUS

Crème légère au mascarpone, Biscuits imbibés de café, Cacao amer

13.-

Glaces Mövenpick

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Espresso Croquant | Caramelita

Strawberry | Stracciatella | Pistacchio | Panna Cotta Raspberry

Cookies & Caramel | Fior di Latte | Lemon & Lime | Abricot

4.50.-

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE

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 Neuchâtel