

ANTIPASTI – STARTERS

Nu sfizio

INSALATA VERDE <i>Mixed salad leaves, Vinaigrette</i>	8.–
INSALATA MISTA <i>Mixed salad leaves, Fennel, Carrot, Cherry tomatoes, Vinaigrette</i>	10.–
MONTANARINE FANTASIA – 2 pieces <i>"Montanarine" according to the Chef's inspiration</i>	16.–
SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI Confettura & Frutta Pane Focaccia <i>Selection of Italian cold cuts & Cheeses</i> <i>Jam & fruits Focaccia bread</i>	39.–
PACCHERO DI GRAGNANO FRITTO – 2 pieces Ripieno con Ricotta di Pecora & Salame Napoli Crema di Parmigiano <i>Fried « Pasta » From Gragnano</i> <i>Stuffed with goat ricotta & Napoli salami Parmesan cream</i>	14.–
BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 pieces of each variant <i>Porcini mushrooms & Smoked scamorza</i> <i>Cherry tomatoes, Oregano, Basil, Buffalo stracciata</i>	16.– 14.–
CROCCHÉ Vesuvius a choice between : <i>Mortadella, Pistachio cream, Chopped pistachios</i> <i>Fennel sausage, Neapolitan broccoli (friarielli)</i> <i>Black garlic mayonnaise</i>	16.–
TARTARE DI MANZO 100gr/200gr Pane Focaccia Crema di Provolone del Monaco Dop Cipolla di Tropea in agrodolce & Tartufo Nero fresco Tabasco, Salsa Worcester <i>Provolone del Monaco" cream, Tabasco, Worcestershire sauce</i> <i>Sweet-and-sour Tropea onions & Black truffle</i>	28.–/38.–

FIRST COURSES

'e Primm'

GNOCCHI DI PATATE | Barbabietola, Crema di blu di Bufala 25.–

Speck di Montagna croccante, Nocciole tostate

Potato gnocchi | Beetroot, Blue buffalo cheese cream

Crispy smoked ham, Roasted hazelnuts

LINGUINE AL GAMBERO DI MAZARA & GIN MARE CAPRI 35.–

Linguine with Mazara Red Prawns & Gin Mare Capri

PACCHERI 3 POMODORI | Olio al Basilico & Spuma di Parmigiano 25.–

"Paccheri" pasta with three types of tomato | Basil oil & Parmesan foam

RISOTTO AI PORCINI | Tartufo Nero & Pulled Bear di Cinghiale 35.–

Risotto with porcini mushrooms | Pulled wild boar & Black truffle

MAIN COURSES

'e Second'

FILETTO DI BACCALA' | Vellutata di ceci 35.–

Pane Tostato, Ketchup di Papaccella Napoletana, Peperone Crusco

Cod fillet | Chickpea velouté

Toasted bread, Neapolitan papaccella ketchup, "crusco" pepper

POLPO SCOTTATO | Crema di patate dolci 37.–

Friarielli napoletani & Maionese all'aglio nero

Seared octopus | Sweet potato cream

Neapolitan broccoli & Black garlic mayonnaise

ENTRECÔTE BLACK ANGUS ARGENTINA 250gr 49.–

Affumicata al legno d'ulivo | Demi-glace al Malbec

Funghi di stagione, Sfere di patate al burro artigianale

Argentine Black Angus Ribeye 200g

Olive wood smoked | Malbec demi-glace

Seasonal mushrooms, Artisanal butter potato spheres

TARTARE DI MANZO 200gr affumicata al legno di ulivo 42.–

Pesto di Pistacchio | Pane Focaccia

200g Beef Tartare smoked with olive wood

Pistachio pesto | Focaccia bread

LA PROPOSTA VEGETARIANA

Vegetarian Option

VELLUTATA DI CAVOLFIORE | Crema di Parmigiano allo Zafferano 21.–
Olio alla Paprika, Crostini di Pane

Cauliflower velouté | Saffron parmesan cream

Paprika oil, Bread croutons

CONTORNI – *Sides*

PATATINE FRITTE – French fries 5.–

ZUCCA GRIGLIATA – Grilled squash 8.–

PATATE AL FORNO – Roasted potatoes with butter 9.–

FUNGHI PORCINI – Porcini mushrooms 7.–

FRIARIELLI NAPOLETANI – Neapolitan broccoli 7.–

MENU BAMBINI / *Kids Menu*

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO 12.

Pasta with tomato sauce or butter & parmesan

BURGER baby & PATATINE 16.–

Burger with beef patty & fries

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE 15.–

Breaded chicken escalope & fries

Sources :

Cold cuts & dairy products: IT

Meat: Beef – CH/ARG; Chicken – CH/FR

Fish: Cod FAO27; Octopus FAO37; Red shrimp IT;

Black truffle – Uncinatum

Bread: Switzerland

CLASSIC TOMATO SAUCE PIZZAS

c'a Pummarola

All our pizzas are topped off with fresh basil and EVO olive oil straight from the oven

MARGHERITA CLASSICA 18.–

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Parmesan cheese

MARINARA 17.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano
Tomato sauce, fresh garlic, oregano

CLASSICA NAPOLETANA 25.–

Pomodoro, Aglio fresco, Origano, Filetti di Alici, Capperi,
Olive taggiasche, Pomodorini di stagione
Tomato sauce, fresh garlic, anchovy fillets, capers
Taggiasca olives, seasonal tomatoes

PROVOLA & PEPE « Signature » 23.–

Pomodoro, Provola, Salsiccia Napoletana, Pepe
Tomato sauce, Provola cheese, Neapolitan sausage, Pepper

AMATRICIANA 28.–

Pomodoro, Provola, Crema di Pecorino, Pecorino Dop, Guanciale
Tomato sauce, Provola cheese, pecorino cream,
Pecorino cheese DOP, Italian cured pork cheek

DIAVOLONA 26.–

Pomodoro, Fior di latte, Ventricina piccante, « Nduja calabrese »
Tomato sauce, fior di latte, Spicy ventricina
Calabrian spicy spreadable salami

FUORI NORMA 2.0 « Signature » 25.–

Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto, Caprino grattugiato,
Burrata Dop
Cherry tomato sauce, Neapolitan-style eggplant
Grated goat cheese & Burrata cheese DOP

MAMMA MARIA 26.–

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi freschi,
Carciofi arrostiti, Olive Taggiasche
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Cooked ham, Fresh mushrooms
Roasted artichokes, Taggiasca olives

WHITE BASE PIZZAS

'e Janche

NAPUL'E

26.–

Provola, Salsiccia napoletana, Friarielli napoletani
Provola cheese, Neapolitan sausage, Neapolitan broccoli

ORO DI TERRA

28.–

Fior di latte, Funghi porcini saltati, Topping de Topinambur
Tartufo nero
*Mozzarella cheese Sautéed porcini mushrooms, Jerusalem artichoke,
Black truffle*

BENJAMIN BUTTON *Ritorno Bambino*

26.–

Fior di latte, Wurstel & Patatine, Crema di Parmigiano
Crumble di Prosciutto Crudo di Parma
*Mozzarella cheese, Frankfurter & French fries, Parmesan cream
Crispy prosciutto crumble*

PUASSOTTO

26.–

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala affumicata
Zeste di limone, Mandorle tostate
*Focaccia with smoked salmon, smoked buffalo stracciata
Lemon zest, Toasted almonds*

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
*Mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, Parma ham aged 24 months
1st crust stuffed with provola & cooked ham
2nd crust stuffed with Neapolitan sausage & Neapolitan-style eggplant*

QUATTRO FORMAGGI « *Signature* »

26.–

Ricotta di Bufala, Gorgonzola, Provola, Parmigiano
Marmellata di pere, Noci
*Buffalo ricotta, Gorgonzola cheese, Provola cheese,
Parmesan cheese, Pear jam, Walnuts*

REGINELLA

26.–

Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi « Doppia Corona »
Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
*Mozzarella cheese, Rocket, Parma ham 24 months "Doppia Corona",
Shaved parmesan cheese DOP*

WHITES BASE PIZZAS

'e Janche

CAMPI FLEGREI

28.-

Provola, Crema di Friarielli, Guanciale, Polvere di Peperone Crusco
*Provola cheese, Neapolitan broccoli cream, Italian cured pork cheek
"crusco" pepper powder*

ORTOLANA « Signature »

26.-

Fior di Latte, Crema di carote, Barbabietola, Porro croccante
Polvere di Olive nere Taggiasche
*Mozzarella cheese, Carrot cream, Beetroot, Crispy leek,
Taggiasca black olive powder*

VADO & TONNO

26.-

Pomodorini del Piennolo, Filetti di Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa
Polvere di Olive Taggiasche
*"Piennolo" tomatoes, Tuna fillets, Mozzarella cheese, Red onion,
Taggiasca Black olive powder*

PISTACCHIO

28.-

Focaccia con Crema di pistacchio, Mortadella,
Stracciata di Bufala Dop, Granella di Pistacchio
*Focaccia with pistachio cream, Mortadella, Buffalo stracciata DOP
Pistachio crumble*

CARCIOFO & LIMONE

28.-

Provola, Crema di Carciofi, Salsiccia napoletana
Carciofi arrostiti, Zeste di Limone
*Provola cheese, Artichoke cream, Neapolitan sausage
Roasted artichokes, Lemon zest*

MONTI – *version végétarienne avec aubergines frites*

26.-

Provola, Crema di noci, Speck di Montagna, Noci
Provola cheese, Walnut cream, Smoked ham, walnuts

GIALLO VESUVIO

26.-

Fior di latte, Crema di Pomodoro Piennolo giallo, Alici
Zeste di Limone
*Mozzarella cheese, yellow "Piennolo" tomato cream
Anchovies, Lemon zest*

*** *Gluten-free pizza available : 4.-*

LE CREAZIONI SPECIALI

Special Creations

PANUOZZO MAGNIFICO

28.-

Fior di latte, Salsiccia napoletana, Prosciutto cotto,
Provola, Melanzane a Funghetto
*Mozzarella cheese, Neapolitan sausage, Cooked ham,
Provola cheese, Neapolitan-style eggplant*

3 COTTURE VESUVIUS

Tripla cottura : Vapore, fritta e al forno
Triple cooking: steamed, fried and baked

CAPRESE SBAGLIATA

29.-

Stracciata di Bufala affumicata, Assoluto di Pomodoro
Polvere di Olive nere Taggiasche, Zeste di Limone
*Smoked buffalo stracciata, tomato essence,
Taggiasca black olive powder, lemon zest*

UE' BACCALA'

29.-

Baccalà aromatizzato alla liquirizia
Stracotto di Papaccella napoletana & Topinambur
Cod flavoured with liquorice
Neapolitan papaccella stew & Jerusalem artichoke

VIA LUCIANI

29.-

Stracciata di Bufala, Carpaccio di Pere, Gorgonzola dolce
Noci
Buffalo stracciata, Pear carpaccio, Mild gorgonzola, Walnuts

DESSERTS

'o 'ddoce

TIRAMISU VESUVIUS 12.–

TIRAMISU AL DISARONNO *Tiramisu with Amaretto Disaronno Liqueur* 14.–

SEMI SFERA AL CIOCCOLATO | Biscuit alle mandorle 16.–

Mousse all'arancia, Confettura di arancia, Mandorle zuccherate

Chocolate half-sphere | Almond biscuit, Orange mousse

Orange jam, Candied almonds

ANNURCA IN GALLERIA Babà Napoletano alla Mela Annurca 16.–

Neapolitan baba with apple liqueur

PECCATO DI GOLA Bombe a mano 15 minutes waiting time 12.–

Choice of :

- *Nutella with hazelnuts*
- *Sweet pistachio cream with pistachios*

Ice Cream

4.–/ scoop

Lemon | Caramel | Chocolate | Strawberry | Apricot | Hazelnut

Stracciatella | Pistachio | Coffee | Vanilla | Coconut

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE,
ROBERTO GAGLIANO

AND THE ENTIRE VESUVIUS TEAM

THANK YOU FOR YOUR VISIT AND WISH YOU A DELIGHTFUL CULINARY JOURNEY

For any intolerance or allergy, please inform our service staff.

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA!



vesuvius_taste_experience



Vesuvius Praz Neuchâtel



Vesuvius Neuchâtel