

ANTIPASTI – ENTREES

Nu sfizio

INSALATA VERDE <i>Mesclun, Vinaigrette</i>	8.–
INSALATA MISTA <i>Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette</i>	10.–
MONTANARINE FANTASIA – 2 pièces <i>« Montanarine » selon l'inspiration du Chef</i>	16.–
SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI Confettura & Frutta Pane Focaccia <i>Sélection de charcuteries et fromages italiens</i> <i>Confiture & fruits Pain Focaccia</i>	39.–
PACCHERO DI GRAGNANO FRITTO – 2 pièces Ripieno con Ricotta di Pecora & Salame Napoli Crema di Parmigiano <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.–
CROCCHES 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/200gr Pane Focaccia Crema di Provolone del Monaco Dop Cipolla di Tropea in agrodolce & Tartufo Nero fresco Tabasco, Salsa Worcester <i>Crème de « Provolone del Monaco », Tabasco, Worcester Sauce</i> <i>Oignons de « Tropea » aigre-doux & Truffe noire</i>	28.–/38.–

PRIMI PIATTI

'e Primm'

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

Speck di Montagna croccante, Nocciole tostate

Gnocchi de Pdt | Betterave rouge, Crème de Blue de Bufala

Jambon cru fumé croquant, Noisettes torréfiée

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

Linguine aux Crevettes de Mazara & Gin Mare Capri

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

« Paccheri » aux 3 tomates | Huile au basilic & Mousse de Parmesan

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

Risotto aux champignons bolets | Effiloché de Sanglier & Truffe noire

SECONDI PIATTI

'e Second'

FILETTO DI BACCALA' | Vellutata di ceci 35.–

Pane Tostato, Ketchup di Papaccella Napoletana, Peperone Crusco

Filet de Cabillaud | Velouté de pois chiches

Pain toasté, Ketchup de « Pappaccella Napolitaine », Poivron « Crusco »

POLPO SCOTTATO | Crema di patate dolci 37.–

Friarielli napoletani & Maionese all'aglio nero

Poulpe saisi | Crème de patate douce

« Brocolis napolitains » & Mayonnaise à l'ail noir

ENTRECÔTE BLACK ANGUS ARGENTINA 250gr 49.–

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

Funghi di stagione, Sfere di patate al burro artigianale

Entrecôte Black Angus Argentine 200gr

Fumée aux bois d'olivier | Demi-glace de Malbec

Champignons de saison, Sphère de pommes de terre au beurre artisanale

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

Pesto di pistacchio | Pane Focaccia

Tartare de bœuf 200gr fumé au bois d'olivier

Pesto de pistache | Pain Focaccia

LA PROPOSTA VEGETARIANA

La proposition Végétarienne

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

Velouté de Chou-Fleur | Crème de Parmesan au Safran
Huile de Paprika, Croûtons de Pains

CONTORNI – *Accompagnements*

PATATINE FRITTE – *Portion de frites* 5.–

ZUCCA GRIGLIATA – *Courge grillée* 8.–

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 ; Poulet – CH/FR

Poissons : Cabillaud FAO27 ; Poulpe FAO37 ; Crevettes rouge IT ;

Truffe noire – Uncinatum

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

AMATRICIANA 28.–

Pomodoro, Provola, Crema di Pecorino, Pecorino Dop, Guanciale
Sauce Tomate, Provola, Crème de Pecorino, Pecorino Dop, Guanciale

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 »

ORO DI TERRA

28.-

Fior di latte, Funghi porcini saltati, Topping de Topinambur
Tartufo nero
*Fior di latte, Poêlée de Champignons bolets, Topinambur
Truffe noire*

BENJAMIN BUTTON *Ritorno Bambino*

26.-

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 affumicata
Zeste di limone, Mandorle tostate
*Focaccia avec Saumon fumé, Stracciata de Bufala fumée
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 « Signature »

26.-

Ricotta di Bufala, Gorgonzola, Provola, Parmigiano Dop
Marmellata di pere, Noci
*Ricotta de Bufala, Gorgonzola, Provola, Parmesan Dop
Confiture de Poire, 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

CAMPI FLEGREI

28.-

Provola, Crema di Friarielli, Guanciale, Polvere di Peperone Crusco
Provola, Crème de Brocolis Napolitains, Guanciale
Poudre de Poivron « Crusco »

ORTOLANA « Signature »

26.-

Fior di Latte, Crema di carote, Barbabietola, Porro croccante
Polvere di Olive nere Taggiasche
Fior di Latte, Crème de Carotte, Betterave rouge, Poireau croquant
Poudre de Olives noires « Taggiasche »

VADO & TONNO

26.-

Pomodorini del Piennolo, Filetti di Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa
Polvere di Olive Taggiasche
Tomates « Piennolo », Filets de Thon, Fior di latte, Oignons rouges
Poudre d'olive noire « Taggiasche »

PISTACCHIO

28.-

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

28.-

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

GIALLO VESUVIO

26.-

Fior di latte, Crema di Pomodoro Piennolo giallo, Alici
Zeste di Limone
Fior di latte, Crème de Tomates « Piennolo » jaune, Anchois
Zeste de Citron

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

LE CREAZIONI SPECIALI

Les Créations Spéciales

PANUOZZO MAGNIFICO

28.–

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

*Fior di latte, Saucisse napolitaine, Jambon cuit,
Provola, Aubergines « façon Napolitaine »*

3 COTTURE VESUVIUS

Tripla cottura : Vapore, fritta e al forno

Triple cuisson : Vapeur, frite et au four

CAPRESE SBAGLIATA

29.–

Stracciata di Bufala affumicata, Assoluto di Pomodoro

Polvere di Olive nere Taggiasche, Zeste di Limone

Stracciata de Bufala fumée, Essence de Tomate

Poudre d'Olives noires « Taggiasche », Zeste de citron

UE' BACCALA'

29.–

Baccalà aromatizzato alla liquirizia

Stracotto di Papaccella napoletana & Topinambur

Cabillaud aromatisé à la réglisse

« Stracotto de Papaccella Napolitaine » & Topinambur

(Ragoût mijoté aux poivrons napolitains)

VIA LUCIANI

29.–

Stracciata di Bufala, Carpaccio di Pere, Gorgonzola dolce
Noci

Stracciata de Bufala, Carpaccio de Poires, Gorgonzola doux

Noix

DOLCI

'o 'ddoce

TIRAMISU VESUVIUS 12.–

TIRAMISU AL DISARONNO 14.–

SEMI SFERA AL CIOCCOLATO | Biscuit alle mandorle 16.–

Mousse all'arancia, Confettura di arancia, Mandorle zuccherate

Demi-sphère au chocolat | Biscuit aux amandes

Mousse à l'orange, Confiture d'orange, Amandes sucrées

ANNURCA IN GALLERIA Babà Napoletano alla Mela Annurca 16.–

Babà napolitain à la liqueur de pommes

PECCATO DI GOLA Bombe a mano 15minutes d'attente 12.–

Au choix entre :

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

Glaces

4.–/boule

Citron | Caramel | Chocolat | Fraise | Abricot | Noisette

Stracciatella | Pistache | Café | Vanille | Noix de Coco

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE,

ROBERTO GAGLIANO

ET TOUTE L'EQUIPE 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