

ANTIPASTI – ENTREES

Nu sfizio

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI ITALIANI

Sélection de charcuteries et fromages italiens

29.-

TARTARE DI TONNO ROSSO

Chips di maïs, Avocado marinato, Mayo spicy

Tartare de Thon rouge, Chips de Maïs. Avocat mariné, Mayo Spicy

25.-

INSALATA DI POLPO ALLA NAPOLETANA

Olive verdi, Patate, Pomodorini, Misticanza

Salade de poulpe façon napolitaine

Olives vertes, Pommes de terre, Tomates cerises, Salade « Misticanza »

22.-

GAZPACHO

Gazpacho di pomodoro, Burrata

Crostini di pane, Pesto di basilico

Gazpacho de tomate, Burrata

Croûtons de pain, Pesto de basilic

21.-

POLPETTE AL SUGO della NONNA – 3 pièces

Boulettes de bœuf à la sauce tomate et Parmesan

18.-

CROCCHE' Vesuvius

Mortadella, Crème de Pistache, Graines de Pistache

16.-

INSALATA MISTA

Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette

10.-

PRIMI PIATTI

'e Primm'

CASERECCE

Pesto di basilico, Stracciatella vaccina & Pomodorini Semi-dry
Pâtes Casarecce | Pesto de basilic, Stracciatella au lait de vache
Tomates cerises séchées

28.-

RISOTTO GAMBERI & LIMONE CANDITO

Risotto aux Crevettes & Citron confit

25.-

ORECCHIETTE

Crema di zucchine, Topping di Scamorza affumicata, Zeste di lime
Orecchiette | Crème de courgette, Topping de Scarmoza fumée

22.-

SECONDI PIATTI

'e Second'

POLPO ALLA GRIGLIA | Patate al forno

Salsa Marinara & Peperoncini del Fiume

Sauce « Marinara » & Piments du fleuve | Pommes de terre au four

45.-

ENTRECÔTE DI MANZO 200gr | Salsa al pepe

Peperoni arrostiti, Patate al forno

Entrecôte de bœuf 200gr | Sauce au Poivre

Poivrons rôtis, Pommes de terre au four

42.-

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO | Salsa citronette

Patate al forno, Pomodorini Semi-dry, Polvere di olive nere

Pavé de saumon | Sauce citronnelle

Pommes de terre au four, Tomates cerises séchées, Poudre d'olives noires

39.-

TARTARE DI MANZO 180gr | Pane tostato

Crema di formaggio alle erbe, Pomodorini Semi-dry, Chips di riso, Polvere di Liquirizia

Tartare de Bœuf 180gr | Pain toasté

Crème de fromage aux herbes, Tomates cerises séchées

Chips de riz. Poudre de réglisse

38.-

CONTORNI

Accompagnements

PATATE AL FORNO

Pommes de terre au four

Beurre, Romarin, Ail

9.-

PATATINE FRITTE

Portion de frites

7.-

PEPERONI ARROSTITI

Poivrons rôtis

7.-

PEPERONCINI DEL FIUME

Piments du fleuve

7.-

MENU BAMBINI / MENU ENFANT

'e criature'

PASTA AL POMODORO O BURRO & PARMIGIANO

Pâtes à la sauce tomate ou beurre & Parmesan

12.-

BURGER baby & PATATINE

Burger avec steak haché de bœuf et frites

16.-

COTOLETTA DI POLLO & PATATINE

Escalope de poulet panée et frites

16.-

Provenances :

Charcuteries & Produits laitiers : IT

Viandes : Bœuf – CH ;

Poissons : Poulpe FAO34; Saumon Norvège FAO27

Crevettes : FAO41

Pain : Maison

SIGNATURE VESUVIUS

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

ANNARE'

DOPPIA COTTURA – FRITTA E AL FORNO | Double cuisson, frite et au four
Pomodorini Semi-Dry, Stracciatella vaccina, Crema di basilico,
Zeste di limone

Tomates cerises séchées, Stracciatella au lait de vache, Crème de basilic,
Zeste de citron

33.-

VERSO SUD

Focaccia con Stracciatella vaccina, Fichi 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, Stracciatella 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
1^{ère} bordure : Provola & Jambon cuit

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

32.-

CALZONE FRITTO

Pomodoro, Fior di Latte, Funghi misti, Prosciutto Cotto, Ricotta

Sauce Tomato, Fior di Latte, Champignons, Jambon cuit, Ricotta

31.-

BREZZ' E' MARE

Salsa Pomodorini gialli, Stracciatella 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

30.-

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 »*

29.-

« PANUOZZO » VESUVIUS BURGER

**Fior di latte, Hamburger di manzo 160gr,
Mayo Spicy, Patatine fritte**

*Fior di latte, Steak haché de bœuf 160gr,
Mayo Spicy, Frites*

29.-

NERANO AMALFI

**Crema di zucchini alla Nerano, Fior di latte, Chips di Zucchini
Scaglie di Provolone del Monaco**

*Crème de Courgette, Fior di latte, Chips de courgettes
Copeaux de « Provolone del Monaco »*

28.-

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*

28.-

VULIOSA

**Crema di peperoni arrostiti, Crumble di Prosciutto crudo,
Stracciatella vaccina, Conciato Romano**

*Crème de poivrons, Crumble de jambon cru,
Stracciatella au lait de vache, Conciato Romano*

28.-

081 Vesuvius

**Salsa ai pomodorini, Stracciatella vaccina affumicata
Alici di Cetara, Zeste di limone**

*Sauce aux tomates cerises, Stracciatella au lait de vache fumée,
Anchois de Cetara, Zeste de citron*

28.-

ADDOR E' CAS

**Provola, Peperoncini del fiume, Pomodorini, Salsiccia napoletana
Provola, Piments du fleuve, Tomates cerise, Saucisse napolitaine**

28.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI

VESUVIUS

PUASSOTTO 2.0

**Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata di Bufala,
Zeste di lime, Chips di Zucchine**

*Focaccia avec Saumon fumé, Stracciata de Bufala,
Zeste de lime, Chips de Courgette*

28.-

PISTACCHIO

**Focaccia con Crema di pistacchio, Mortadella,
Stracciatella vaccina, Granella di Pistacchio**

*Focaccia avec Crème de pistache, Mortadelle,
Stracciata au lait de vache, Graines de pistache*

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 « Signature »

Salsa ai pomodorini, Melanzane a funghetto,

Caprino grattugiato, Burrata Dop

*Sauce aux tomates cerises, Aubergines « façon napolitaine »
Chèvre râpé et Burrata Dop*

27.-

TRADIZIONALI & CLASSICHE

MAMMA MARIA

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 »*

26.-

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.-

TRADIZIONALI & CLASSICHE

DIAVOLONA

Pomodoro, Fior di latte, Venticina piccante, « Nduja calabrese »
Sauce tomate, Fior di latte, « Venticina piquante », « Nduja de la Calabre »
27.-

REGINELLA

Fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop
Fior di latte, Roquette, Jambon cru de Parme 24 mois
Copeaux de Parmesan Dop
27.-

ORTOLANA

Base Pomodoro o Base Bianca
Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine
Sauce tomate, Fior di latte, Aubergines, Poivrons, Courgettes
26.-

TONNO Vesuvius

Pomodorini, Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa
Tomates cerises, Thon, Fior di latte, Oignons rouges
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 »
18.-

DOLCI

'o 'ddoce

TARTELLETTA | Lemon Curd & Fragoline di bosco

Tartelette | Crème de citron & Fraises des bois

16.-

RICOTTA & PERE

Mousse légère à la ricotta, Poires fondantes, Biscuit sablé

16.-

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

Crème légère au fromage frais, Fruits rouges, Sablé croustillant

14.-

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

4.20.-

GIANLUCA PELLEGRINO, GIUSEPPE FOLGORE

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 Praz Vully