

ANTIPASTI Entrées

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.-

MONTANARINE CLASSICHE – 2 pièces

beignets de pizza frita

Sauce tomate et « Parmigiano Reggiano Dop »

14.-

BRUSCHETTE VESUVIUS – 2 pièces

Tomates cerises, Origan, Basilic, Stracciata de Bufala

14.-

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA

Tomates cerises, Rucola, Jambon cru de Parme,

Stracciata au lait de vache, Copeaux de Parmesan

22.-

VITELLO TONNATO VESUVIUS

Tranches de rôti de veau servi froid

Sauce aux Thon, Câpres, Anchois

27.-

CROCCHÉ' Vesuvius au choix entre :

- *Mortadella, Stracciatella, Crème de Pistache, Graines de Pistache*
- *Aubergine façon napolitaine, Topping aux parmesan, Basilic*

16.-

INSALATA MISTA

Mesclun, Fenouil, Carotte, Tomates cerises, Vinaigrette

10.-

PIATTI PRINCIPALI *Plats principaux*

'O SPAGHETTONE 'E MEZZANOTTE

Spaghettoni | Crema d'aglio, Olio d'oliva e Peperoncino | Tarallo napoletano

Crème d'ail, Huile d'olive et Piments | Tarallo napolitain

26.-

MEZZE MANICHE ALLO SCOGLIO

Vongole, Gamberi, Polpo, Calamari

Pâtes « Mezze Maniche » aux fruits de mer

Palourdes, Crevettes, Poulpes, Calamars

32.-

'E LINGUINE CU 'E VONGOLE VERACI

Linguine alle vongole veraci | Olio d'oliva, Prezzemolo

Linguine aux palourdes, Huile d'olive, Persil

29.-

'O RAVIOLO 'E MAMMA

Raviolo ripieno ricotta e limone | Vellutata di pomodorini gialli

Ravioli farcis à la ricotta et au citron | Velouté de tomates cerises jaunes

28.-

FRITTURA NAPOLI 081

Frittura Gamberi & Calamari | Mayo Spicy, Limone sorrento

Friture de Crevettes & Calamars | Mayo Spicy maison, Citron Sorrento

39.-

'A GRIGLIATA 'E MARE

Spada, Gamberi, Polpo | Olio Mediterraneo Vesuvius, Limone Sorrento

Mix di verdure grigliate

La grillade de la mer | Espadon, Crevettes, Poulpe

Huile méditerranéen Vesuvius | Mix de légumes grillés, Citron Sorrento

45.-

TAGLIATA D'ENTRECÔTE DI MANZO 200gr

Scaglie di Parmigiano, Rucola, Pomodorini

« Tagliata » Entrecôte de bœuf 200gr

Copeaux de Parmesan, Rucola, Tomates cerises

39.-

TARTARE DI MANZO 180gr | Pane tostato

OLIO AL TARTUFO BIANCO, SCAGLIE & TOPPING DI PARMIGIANO

TARALLO NAPOLETANO

Tartare de Bœuf 180gr | Pain toasté

Huile à la truffe blanche, copeaux et topping de Parmesan | Tarallo Napolitain

38.-

CONTORNI

Accompagnements

PEPERONCINI DEL FIUME

Piments du fleuve

9.-

PATATINE FRITTE

Portion de frites

7.-

MIX DI VERDURE GRIGLATE

Mix de légumes grillés

7.-

MELANZANE A FUNGHETTO

Aubergines « façon napolitaine »

7.-

MENU BAMBINI / Menus Enfants

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.-

Pizze baby da scegliere nelle nostre proposte

Pizze enfants à choisir parmi notre sélection

Provenances :

Charcuteries & Produits laitiers : IT

Viandes - Bœuf : CH

Poissons - Poulpe FAO34; Calamars FAO27

Crevettes FAO41 ; Espadons FAO51

Fruits de mer – Palourdes IT

Pain : Maison / CH

PIZZE CLASSICHE BASE POMODORO

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

MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop

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

19.-

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.-

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.-

DIAVOLONA

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

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

27.-

ORTOLANA

Base Pomodoro o Base Bianca

Pomodoro, Fior di latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine

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

26.-

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.-

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

27.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI DI PIZZA

VESUVIUS

VERSO SUD

Focaccia con Stracciata vaccina, Fighi al miele, Noci
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Polvere di olive nere
Focaccia avec Stracciatella au lait de vache, Figues au miel, Noix
Jambon cru de Parme 24 mois, Poudre d'olives noires
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.-

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.-

CALZONE FRITTO

Pomodoro, Fior di Latte, Funghi misti, Prosciutto Cotto, Ricotta
Sauce Tomate, Fior di Latte, Champignons, Jambon cuit, Ricotta
31.-

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
30.-

« 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.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI di PIZZA

VESUVIUS

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, Origan sauvage

28.-

VULIOSA

Crema di peperoni arrostiti, Crumble di Prosciutto crudo

Stracciata vaccina

Crème de poivrons, Crumble de Jambon cru, Stracciatella au lait de vache

28.-

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

28.-

PUASSOTTO 2.0

Focaccia con Salmone affumicato, Stracciata vaccina

Zeste di lime, Chips di Zucchini

Focaccia avec Saumon fumé, Stracciatella au lait de vache, Zeste de lime, Chips de Courgette

28.-

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

28.-

MONTI

Version végétarienne avec aubergines frites

Provola, Crema di noci, Speck, Noci

Provola, Crème de noix, Jambon cru fumé, Noix

28.-

ISPIRAZIONI & CREAZIONI di PIZZA VESUVIUS

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, Moutarde de Poire*

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.-

ADDOR E' CAS

Provola, Peperoncini del fiume, Pomodorini, Salsiccia napoletana

Provola, Piments du fleuve, Tomates cerise, Saucisse napolitaine

28.-

FRISKEZZ ‘

**Focaccia con Burrata, Pomodorini, Pesto Basilico
Rucola, Olio al Tartufo bianco, Scaglie di parmigiano**

*Focaccia avec burrata, Tomates cerises, Pesto de basilic
Rucola, Huile à la Truffe blanche, Copeaux de Parmesan*

29.-

CARCIOFO & LIMONE

**Provola, Crema di Carciofi, Salsiccia napoletana
Carciofi arrostiti, Zeste di Limone**

Provola, Crème d’artichaut, Saucisse napolitaine, Artichauts rôtis, Zeste de citron

27.-

TONNO Vesuvius

Pomodorini, Tonno, Fior di latte, Cipolla rossa, Polvere di olive nere
Tomates cerises, Thon, Fior di latte, Oignons rouges. Poudre d’olive noire

26.-

PARTENOPE FRITTA

Provola, Salsiccia Napoletana, Ventricina, Melanzane a funghetto

*Pizza frite | Provola, Saucisse napolitaine, « Ventricina piquante »
Aubergine façon napolitaine*

32.-

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

DOLCI *Desserts*

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.-

STRACCETTI VESUVIUS

Au choix entre :

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

16.-

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'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