



Benvenuti,  
grazie di averci scelto.

Siamo lieti di farvi gustare le nostre  
pizze e la nostra cucina mediterranea.  
Tradizione e dedizione, rivolte al  
futuro, sono i nostri ingredienti  
preferiti.

La nostra cornice è il borgo storico di S.  
Caterina, uno snodo di storie e  
quotidianità e il Vesuvio è un punto  
fermo di questo crocevia dal 1970.  
Siamo felici di accogliervi e rendere  
piacevole la vostra permanenza.

Famiglia Ferrara

# Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti derivati
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi



# Antipasti

**Reale di mare € 20** <sup>1-2-4-14</sup>

Piovra, gamberetti, seppie, cozze, salmone affumicato con  
bruschetta di pomodorini Ciliegino

**Misto Mare € 16** <sup>1-4-14</sup>

Piovra, seppie, gamberetti, cozze

**Piovra all'amalfitana € 15** <sup>4</sup>

Piovra tiepida su crema di patate

**Tagliere di salumi misti € 14** <sup>1-12</sup>

Con zeppoline fritte

**Alici del Cantabrico con burro e crostini € 11** <sup>1-4-7</sup>

**Prosciutto crudo S. Ilario € 12** <sup>12</sup>

**Bruschetta con burrata e Ciliegino DOP € 8** <sup>1-5-7-8</sup>

**Insalata di baccalà € 15** <sup>4</sup>

con sedano, olive, capperi, cipolla e peperoni sott'aceto

**Caprese di bufala cilentana € 12** <sup>7</sup>

con pomodorini Ciliegino, olive, capperi e basilico



# Primi

Grande Voglia di Positano € 19 1-2-4-14

bavette con cozze, vongole, gamberetti e pomodorini Ciliegino

Scialatielli ai frutti di mare € 15 1-2-4-14

Frutti di mare misti, cozze e vongole

Spaghetti alle vongole € 13 1-14

Paccheri all'astice € 22 1-2

Con pomodorino Ciliegino

Spaghettone € 16 1-4-14

con cozze, vongole e bottarga

Pasta Vesuvio € 15 1-2-14

Vesuviotti con calamaretti, gamberetti e pomodorini Ciliegino

Pasta Calimero € 16 1-2-7

Tagliolini al nero di seppia, gamberetti, burrata e pomodorini Ciliegino

Calamarata Pulcinella € 11 1-4

Tonno, fior di capperi, olive e pomodori secchi

Spaghetti alla carbonara € 11 1-3-7

Paccheri alla mediterranea € 11 1-7

Pomodorini ciliegino, basilico e Grana

Scialatielli Agerolesi € 14,00 1-7

Pomodoro, pomodorini Ciliegino, burrata

Ziti all'amatriciana € 11 1-7

Pomodoro, cipolla, guanciale, peperoncino e Grana

Casoncelli alla bergamasca € 12 1-7-8

Gnocchetti alla sorrentina € 10 1-7

Pomodoro, mozzarella e Grana



## Secondi di pesce

Grigliata di pesce € 20 <sup>1-2-4-14</sup>

gamberone, scampo, spiedino di gamberi e calamari, filetto di orata e zuppetta di cozze con pane tostato

Spiedini di gamberi e calamari alla griglia € 16 <sup>2-14</sup>

Grigliata di Scampi e gamberoni € 20 <sup>2</sup>

Trancio di spada alla griglia € 15 <sup>4</sup>

Filetto di orata o branzino alla griglia € 15 <sup>4</sup>

Filetto di orata o branzino alla mediterranea € 16,50 <sup>4</sup>

Pomodorini Ciliegino, olive, capperi e patate

Trancio di merluzzo alla messinese € 16 <sup>1-4</sup>

Pomodorini Ciliegino, cipolla, sedano, capperi, olive, patate

Tonno scottato € 18 <sup>4</sup>

Con verdure fresche

Zuppetta di cozze € 13 <sup>1-14</sup>

Con pomodoro e crostini

Cozze alla marinara € 11 <sup>14</sup>

Con prezzemolo e aglio

Fritto di gamberi e calamari € 16 <sup>1-2-14</sup>

Fritto di calamari € 14 <sup>1-14</sup>

Fritto di baccalà € 15 <sup>1-4</sup>



## Secondi di carne

Costata - Irlanda € 27,00

Filetto di manzo alla griglia € 20,00

Filetto di manzo al pepe € 22,00 <sup>7</sup>

Tagliata rucola e grana € 14,00 <sup>7</sup>

Cubetti crudi di manzo con sedano, grana € 14,00 <sup>7-9</sup>

Cotoletta alla milanese € 10,00 <sup>1-3</sup>

Tartare La Classica € 16,00 <sup>3</sup>

Fassona con tuorlo d'uovo

Tarta Toscana € 18,00 <sup>7</sup>

Fassona con cipollotto fresco, capperi e scaglie di pecorino di Moliterno

Scaloppine ai funghi porcini €15 <sup>1-12</sup>

Scaloppine al vino bianco €10 <sup>1-12</sup>



## Contorni

Verdure miste alla griglia € 6,00

Verdura fresca € 5,00

Verdura mista al vapore € 5,00

Patatine fritte € 4.50 <sup>1</sup>

## Formaggi

Pecorino di Moliterno o cilentano € 9.00 <sup>7</sup>

Parmigiano Reggiano € 9,00 <sup>7</sup>

Gorgonzola € 8,00 <sup>7</sup>

Taleggio € 8,00 <sup>7</sup>

Misto di formaggi con miele e frutta € 12,00 <sup>7</sup>

Mozzarella di bufala cilentana € 9,00 <sup>7</sup>

Mozzarella fior di latte € 8,00 <sup>7</sup>

Burrata € 9 <sup>7</sup>



# Pizze Classiche

**Lady Margherita € 8,50** 1-7

pomodoro fresco, mozz., basilico

**Margherita € 6** 1-7

pomodoro, mozz., basilico

**Napoletana € 8,50** 1-7-4

pomodoro, mozz., olive, acciughe, origano

**Romana € 8** 1-7

pomodoro, mozz., capperi, olive, origano

**Isola € 8,50** 1-4-7

pomodoro, mozz., capperi, olive, origano e acciughe

**Prosciutto € 8,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., prosciutto cotto

**Prosciutto e funghi € 9,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi champignon

**Capricciosa € 10** 1-7-12

pomodoro, mozz., prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon

**Wurstel € 8** 1-7

pomodoro, mozz., wurstel

**Salamino € 8,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., salamino piccante



Condimento pomodorini:  
olio, aglio, basilico, origano e sale.

Costo varianti: da 0,50€ a 5€





# Pizze Classiche

**Pugliese € 8,50** 1-7

pomodoro, mozz., cipolle, grana

**Siciliana € 8** 1-4

pom., origano, olive nere, acciughe, capperi

**Marinara € 5** 1

pomodoro, origano, olive nere, aglio

**4 Formaggi € 9,50** 1-7

mozz., pomodoro, ricotta, zola, provola

**Speck € 9** 1-7-12

mozz., pomodoro, speck, grana

**Calzone € 8,50** 1-7-12

pomodoro, mozz. e prosciutto cotto

**Calzone con ricotta € 9,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., ricotta, prosciutto cotto

**Calzone farcito € 10** 1-7-12

pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon

**Americana € 8,50** 1-7

pomodoro, mozz., wurstel, patatine



Tutte le pizze si possono ordinare  
con impasto senza glutine + €4,00  
e con impasto integrale + € 1,50



# Pizze Sfiziose

**Portofino € 11** 1-7-8-12

pomodoro passato e fresco, mozz., pesto, provola, speck, grana

**A/4 € 10** 1-7

pomodoro, pesto e, a fine cottura, mozz. e grana a scaglie

**Cortina € 9,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., carciofi, speck, grana

**Boscaiola € 11** 1-7-12

pomodoro, mozz., prosciutto cotto, porcini

**May Day € 9,50** 1-7-12

pomodoro, mozz., salamino piccante, carciofi, peperoncino

**Serenissima € 12** 1-4-7-8

pomodoro, pesto e, a fine cottura, rucola, mais, grana a scaglie,  
tonno, mozzarella

**Frutti di mare € 13** 1-2-7-4-14

pomodoro, mozz., e frutti di mare misti

**Delizia di bosco € 11** 1-7

Pomodoro fresco, mozz., porcini e, a fine cottura, rucola e grana a  
scaglie

**Oro di bosco € 10** 1-7

pom. passato e fresco, mozz., porcini, grana

**Rustica € 12** 1-7-12

pomodoro, mozz., porcini e, a fine cottura, crudo



# Pizze Sfiziose

**Buongustaio € 10** 1-4-7

pomodoro, mozz., tonno, cipolle, grana

**Valtellinese € 12** 1-7-8-12

pomodoro, mozz. e, a fine cottura, rucola, bresaola e grana a scaglie

**Francesina € 10** 1-7-12

Mozz., panna, speck e brie

**Gustosa € 10** 1-7-12

pomodoro, mozz., zola, grana, e, a fine cottura, speck

**Saporita € 9,50** 1-7-12

pom. fresco, mozz., salamino piccante, zola, grana

**Sant'Ilario € 11** 1-7-12

pom., mozz. e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario

**Burrata € 14** 1-7-12

pomodoro fresco, capperi e, a fine cottura, burrata e crudo Sant'Ilario

**Tramonti € 11** 1-7

mozz., salsiccia, patate lesse, funghi porcini

**La Trentina € 10** 1-7-12

mozzarella, zola, speck, grana, pere

**Sinfonia € 13** 1-4-7

mozz., e, a fine cottura, trevisana, spada affumicato, aceto balsamico

**Agerolese € 10** 1-7-12

mozzarella, pancetta, patate lesse e grana



# Pizze con bufala del Cilento

**Regina € 9,50** 1-7

pomodoro, mozz. bufala, pepe, basilico

**Chiara € 11** 1-7

pom. fresco, mozz. bufala, porcini, capperi

**Tonnarella € 11** 1-4-7

Pom. fresco e, a fine cottura, tonno, basilico e bufala

**La Contadina € 12** 1-7-12

integrale, bufala, pomodoro fresco, basilico, crudo Sant'Ilario

**Mediterranea € 10** 1-7

pomodoro fresco, mozz. bufala, basilico

**Del Parco € 14** 1-4-7

pom., mozz. bufala, pepe, olio e, a fine cottura, salmone delicato

**Vesuviotto € 12** 1-3-7

Parte sinistra: Bufala, pepe, basilico e olio

Parte destra: pom. pass. e, a fine cottura, burrata e alici

**Furore € 11** 1-4-7

focaccia, pomodorini, acciughe e, a fine cottura, mozz. bufala, basilico, olive



# Pizze sfiziose con verdure

**Tirolese € 10** 1-7-12

pomodoro, mozz., speck, asparagi, grana

**Smorfia € 12** 1-2-7-14

parte chiusa: pom., mozz., verdure grigliate parte aperta: pom., mozz., frutti di mare

**Verdure € 10** 1-7

pomodoro, mozz., grana, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

**Light € 9** 1

pomodoro, verdure miste grigliate, peperoncino

**Rustichella € 11** 1-7

mozz., melanzane al forno, grana, gorgonzola, pomodorini

**Salsiccia e friarielli € 11** 1-7

mozz., salsiccia, friarielli

**Mafalda € 11** 1-7

mozz., dadini di melanzana fritte, salsiccia, grana a scaglie

**Girasole € 9** 1-7

Pomodoro fresco, peperoni, capperi, olive e ricotta salata

**Atalanta € 11** 1-7-12

Mozzarella, zucchine, pancetta e profumo di taleggio



Dessert € 6

Dessert speciale € 10



# Vini bianchi

## Cantina Tramin – Alto Adige

Gewurztraminer € 25,00

Stoan Tramin € 35,00

Pinot Grigio € 23,00

Sauvignon € 24,00

Chardonnay € 24,00

## Cantina Livon - Trentino

Ribolla Gialla € 27,00

## Cantina Cà Dei Frati - Lombardia

Brolettino Lugana € 29,00

Lugana € 22,00

Rosa Dei Frati € 22,00

Lugana 0,375 lt € 10,00

## Cantina Ca' del Bosco - Lombardia

Corte del Lupo € 40,00

Cuvèe Prestige € 50,00

## Cantina Andreola - Veneto

Prosecco DOC Dirupo € 20,00

## Cantina Mastroberardino – Campania

Greco di Tufo € 22,00

Falanghina € 20,00

Greco di Tufo 0,375 lt € 10,00

Falanghina 0,375 lt € 10,00

## Cantina Marisa Cuomo - Campania

Fiorduva Furore € 70,00

Furore € 29,00

Ravello € 27,00

## Cantina Apicella - Campania

Colle Santa Marina € 27,00

## Cantina Capichera - Sardegna

Capichera VT € 70,00

Capichera € 43,00

Lintòri € 29,00

## Cantina Pietradolce - Sicilia

Etna Bianco € 28,00



# Vini rossi

## **Cantina Tramin – Alto Adige**

Blauburgunder Pinot Nero € 24,00

## **Cantina Livon - Trentino**

Schioppettino € 30,00

## **Cantina Medolago Albani - Lombardia**

Valcalepio Riserva € 28,00

Valcalepio € 16,00

Valcalepio 0,375 lt € 9,00

## **Cantina Ca' del Bosco - Lombardia**

Corte del Lupo € 38,00

## **Cantina Elio Altare - Piemonte**

Barolo € 90,00

Nebbiolo € 30,00

Dolcetto d'Alba € 24,00

Barbera € 26,00

## **Cantina Astoria - Veneto**

Cabernet Sauvignon € 22,00

## **Cantina Mastro Janni - Toscana**

Rosso di Montalcino € 40,00

Brunello di Montalcino € 70,00

## **Cantina Antinori - Toscana**

Pèppoli € 30,00

## **Cantina Terenzi - Toscana**

Madrechiesa Riserva € 35,00

Purosangue € 28,00

Morellino di Scansano € 21,00

## **Cantina Ruffino - Toscana**

Chianti Riserva Ducale € 28,00

Chianti € 16,00

Chianti 0,375 lt € 9,00

## **Cantina Mastroberardino – Campania**

Taurasi Riserva € 45,00

Aglianico € 20,00

## **Cantina Apicella - Campania**

A' Scippata Riserva Tramonti € 45,00

Tramonti Costa d'Amalfi € 24,00

Tramonti Costa d'Amalfi 0,375 lt € 10,00

## **Cantina Capichera - Sardegna**

Liante € 30,00

## **Cantina Pietradolce - Sicilia**

Etna Rosso € 28,00



## Bevande

Acqua Levissima 75cl € 2,50  
Acqua San Pellegrino 75cl € 2,50  
Coca Cola 33cl € 3  
Sprite 33cl € 3  
Fanta 33cl € 3  
Fuze the pesca e limone 33cl € 3  
Chinotto 33cl € 3  
Coca Zero 33cl € 3  
Coca Cola 1l € 6

## Birre alla spina

### **Carlsberg bionda**

Grande 1L € 10  
Media € 5  
Piccola € 3,50

### **Grimbergen rossa**

Grande 1L € 12  
Media € 6  
Piccola € 4

## Birre in bottiglia

Weizen Tucher 50cl €5  
Birra analcolica 33cl €4,50  
Birra Messina 50cl €5  
Birra Messina 33cl €4  
Birra Ichnusa non filtrata 50cl €5  
Birra Ichnusa non filtrata 33cl €4  
Grevensteiner 50cl €6

## Birre Flea 33cl

Bastola Imperial Red Ale €5  
Isabella Gluten Free €5  
Costanza Blonde Ale €5

