



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

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

- 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 € 23** <sup>1-2-4-7-14</sup>

Piovra, code di gamberi, totanetti e seppie al vapore; spada e salmone affumicati; bruschettina con burro e alici del Cantabrico; bruschettina con ciliegino

**Misto Mare € 16** <sup>1-4-14</sup>

Piovra, seppie, code di gamberi, cozze

**Piovra all'amalfitana € 16** <sup>4</sup>

Piovra tiepida su mousse di patate

**Tagliere di salumi misti € 15** <sup>1-12</sup>

Con zeppoline fritte

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

**Prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi €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 e peperoni sott'aceto

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

con ciliegino, capperi, olive, origano e basilico

**Coperto € 2,50**



# Primi

Grande voglia di Positano - Pastificio Gentile € 20 <sup>1-2-4-14</sup>

Linguine con cozze, vongole, code di gamberi, totanetti e ciliegino

Scialatielli ai frutti di mare € 16 <sup>1-2-4-14</sup>

Seppie, totanetti, code di gamberi, cozze e ciliegino

Spaghetti alle vongole € 13 <sup>1-14</sup>

Paccheri all'astice - Pastificio Armando € 22 <sup>1-2</sup>

Con ciliegino

Spaghettone - Pastificio Gentile € 18 <sup>1-4-14</sup>

Con cozze, vongole e bottarga

Pasta Vesuvio - Pastificio Gentile € 16 <sup>1-2-14</sup>

Vesuviotti con calamaretti, code di gamberi e ciliegino

Pasta Calimero - Pastificio Morelli € 18 <sup>1-2-7</sup>

Linguine al nero di seppia, code di gamberi, burrata e ciliegino

Spaghettone cacio e pepe - Pastificio Armando € 13 <sup>1-7</sup>

Paccheri alla mediterranea - Pastificio Armando € 12 <sup>1-7</sup>

Ciliegino, basilico, olio EVO Barbera, grana

! Disponibile anche con la nostra burrata (+€3)

BiancheRosse- Pastificio Armando € 18 <sup>1-2-7</sup>

Linguine con ciliegino, straciatella e scampi

Le Intrecciate - Pastificio Gentile € 14 <sup>1-2-7</sup>

Trecece melanzane, provola, grana e ciliegino

Ziti all'amatriciana - Pastificio Gentile € 13 <sup>1-7</sup>

Ciliegino, cipolla di Tropea, guanciale, peperoncino e Grana

Casoncelli alla bergamasca € 13 <sup>1-7-8</sup>

Gnocchetti alla sorrentina € 12 <sup>1-7</sup>

Pomodoro, fior di latte e grana



## Secondi di pesce

Grigliata di pesce € 23 <sup>1-2-4-14</sup>

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

Grigliata di gamberoni € 18 <sup>2</sup>

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

Filetto di branzino alla griglia € 16 <sup>4</sup>

Filetto di branzino alla mediterranea € 18 <sup>4</sup>

Con ciliegino, olive, capperi e patate

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

Ciliegino, cipolla, sedano, capperi, olive, patate

Tonno scottato € 18 <sup>4</sup>

Tartare di tonno con avocado € 18 <sup>4</sup>

Olio Evo, pepe, sale e limone

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

Con pomodoro e crostini

Cozze alla marinara € 12 <sup>14</sup>

Con prezzemolo, pepe e aglio

Fritto di code di gamberi e calamari € 17 <sup>1-2-14</sup>

Fritto di calamari € 15 <sup>1-14</sup>

Fritto di baccalà € 16 <sup>1-4</sup>



## Secondi di carne

Costata - Irlanda € 27

circa 600 grammi

Fiorentina € 55

provenienza Piemonte - circa 1.3 kg

Filetto di manzo alla griglia € 22

provenienza Piemonte

Filetto di manzo al pepe € 23 <sup>7</sup>

provenienza Piemonte

Tagliata di manzo con patate al forno € 16 <sup>7</sup>

provenienza Piemonte

Cotoletta alla milanese € 11 <sup>1-3</sup>

Tartare classica € 16 <sup>3</sup>

Fassona con tuorlo d'uovo, limone, sale e pepe, olio EVO

Tarta Toscana € 18 <sup>7</sup>

Fassona con cipolla di Tropea, capperi e pecorino di Moliterno, olio EVO

Scaloppine ai funghi porcini €16 <sup>1-7-12</sup>



## Contorni

Verdure alla griglia € 6

Verdura fresca € 5

Verdura al vapore € 5

Patatine fritte € 5<sub>1</sub>

Buffet, secondo quantità

## Formaggi

Misto di formaggi € 14<sub>7</sub>

Pecorino di Moliterno € 9<sub>7</sub>

Parmigiano Reggiano € 9<sub>7</sub>

Gorgonzola DOP di Novara € 8<sub>7</sub>

Taleggio € 8<sub>7</sub>

Mozzarella di bufala cilentana € 9<sub>7</sub>

Burrata € 9<sub>7</sub>



# Pizze Classiche

**Lady Margherita € 8,50** 1-7

Ciliegino, fior di latte, basilico

**Margherita € 6,50** 1-7

pomodoro, fior di latte, basilico

**Napoletana € 9** 1-7-4

pomodoro, fior di latte, olive, acciughe, origano

**Romana € 8,50** 1-7

pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano

**Isola € 9** 1-4-7

pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano e acciughe

**Prosciutto € 9** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

**Prosciutto e funghi € 10** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

**Capricciosa € 11** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon

**Salamino € 9** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, salamino piccante



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

Costo varianti: da 0,50€ a 5€





# Pizze Classiche

**Pugliese € 9** 1-7

pomodoro, fior di latte, cipolle, grana

**Siciliana € 8** 1-4

pomodoro, origano, olive nere, acciughe, capperi

**Marinara € 5,50** 1

pomodoro, origano, olive nere, aglio

**4 Formaggi € 10** 1-7

fior di latte, pomodoro, ricotta, zola, provola

**Speck € 9,50** 1-7-12

fior di latte, pomodoro, speck, grana

**Calzone € 9** 1-7-12

pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

**Calzone con ricotta € 10** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto

**Calzone farcito € 11** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, champignon

**Americana € 9** 1-7

pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine



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



# Pizze Sfiziose

**Portofino € 11,50** 1-7-8-12

pomodoro e ciliegino, fior di latte, pesto, provola, speck, grana

**A/4 € 10** 1-7

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

**Cortina € 10** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, carciofi, speck, grana

**Boscaiola € 11,50** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, porcini

**May Day € 10** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, salamino piccante, carciofi, peperoncino

**Serenissima € 12** 1-4-7-8

pomodoro, pesto e, a fine cottura, rucola, mais, grana a scaglie,  
tonno, fior di latte

**Frutti di mare € 14** 1-2-7-4-14

pomodoro, fior di latte e frutti di mare misti

**Delizia di bosco € 12** 1-7

ciliegino, fior di latte, porcini e, a fine cottura, rucola e grana a  
scaglie

**Oro di bosco € 10** 1-7

pomodoro e ciliegino, fior di latte, porcini, grana

**Rustica € 12,50** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, porcini e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario



# Pizze Sfiziose

**Buongustaio € 10** 1-4-7

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle, grana

**Valtellinese € 12** 1-7-8-12

pomodoro, fior di latte e, a fine cottura, rucola, bresaola e grana a scaglie

**Francesina € 10** 1-7-12

fior di latte, panna, speck e brie

**Gustosa € 10** 1-7-12

pomodoro, fior di latte, zola, grana, e, a fine cottura, speck

**Saporita € 10** 1-7-12

cilieginio, fior di latte, salamino piccante, zola, grana

**Sant'Ilario € 11,50** 1-7-12

pomodoro, fior di latte e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario

**Burrata € 14** 1-7-12

cilieginio, capperi e, a fine cottura, burrata e crudo Sant'Ilario

**Tramonti € 11** 1-7

fior di latte, salsiccia, patate lesse, funghi porcini

**Trentina € 11** 1-7-12

fior di latte, zola, speck, grana, pere

**Sinfonia € 14** 1-4-7

fior di latte, e, a fine cottura, trevisana, spada affumicato, balsamico IGP

**Agerolese € 10** 1-7-12

fior di latte, pancetta, patate lesse e grana



# Pizze con bufala del Cilento

**Regina € 10** <sup>1-7</sup>

pomodoro, fior di latte, bufala, pepe, basilico

**Chiara € 11,50** <sup>1-7</sup>

cilieginio, fior di latte, bufala, porcini, capperi

**Tonnarella € 11,50** <sup>1-4-7</sup>

cilieginio e, a fine cottura, tonno, basilico e bufala

**La Contadina € 12,50** <sup>1-7-12</sup>

integrale, bufala, cilieginio, basilico, crudo Sant'Ilario

**Mediterranea € 10** <sup>1-7</sup>

cilieginio, bufala, basilico

**Del Parco € 14** <sup>1-4-7</sup>

pomodoro, bufala, pepe, olio e, a fine cottura, salmone naturale

**Vesuviotto € 13** <sup>1-3-7</sup>

Parte sinistra: bufala, pepe, basilico e olio

Parte destra: pomodoro e, a fine cottura, burrata e alici

**Furore € 11,50** <sup>1-4-7</sup>

focaccia, cilieginio, alici e, a fine cottura, bufala, basilico e olive

**Mille158 € 14** <sup>1-7-8</sup>

fior di latte, bufala, pesto di pistacchio e mortadella



## Pizze sfiziose con verdure

**Smorfia € 13** <sup>1-2-7-14</sup>

parte chiusa: pomodoro, fior di latte, verdure grigliate

parte aperta: pomodoro, fior di latte, frutti di mare

**Verdure € 10** <sup>1-7</sup>

pomodoro, fior di latte, grana, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

**Light € 9,50** <sup>1</sup>

pomodoro, verdure miste grigliate, peperoncino

**Rustichella € 11,50** <sup>1-7</sup>

fior di latte, melanzane al forno, grana, gorgonzola, ciliegino

**Salsiccia e friarielli € 12** <sup>1-7</sup>

fior di latte, salsiccia, friarielli

**Mafalda € 11,50** <sup>1-7</sup>

fior di latte, dadini di melanzana fritte, salsiccia, grana a scaglie

**Girasole € 9,50** <sup>1-7</sup>

ciliegino, peperoni, capperi, olive e ricotta salata

**Atalanta € 11** <sup>1-7-12</sup>

fior di latte, zucchine, pancetta e taleggio



Coperto € 2,50

Dessert € 7

Dessert speciale € 10



## Bevande

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

## 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 €5,50  
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

## Vino della casa

1L €12

0,5L €6

0,25L €4

