MENÙ

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

VESUVIO
DAL 1970 RISTORANTE PIZZERIA

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

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

COPERTO € 2,50

ANTIPASTI

REALE DI MARE € 23
Insalata tiepida di mare con piovra, code di gamberi, seppie e cozze;
carpaccio di tonno e salmone marinato alla barbabietola e agrumi
2 4 12 14

MISTO MARE € 16
Insalata tiepida di mare con piovra, code di gamberi, seppie e cozze
2 4 14

PIOVRA ALL'AMALFITANA € 16
Piovra tiepida su mousse di patate
14

TAGLIERE DI SALUMI MISTI € 15
Con zeppoline fritte
1 12

ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO E IL NOSTRO PANE TOSTATO € 11
1 4 7

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 24 MESI € 12

BRUSCHETTA CON BURRATA E CILIEGINO DOP € 8
1 5 7 8

INSALATA DI BACCALÀ € 15
Con sedano, olive, capperi, cipolle e peperoni sott'aceto
4 12

CAPRESE DI BUFALA CILENTANA € 12
Con ciliegino, capperi, olive, origano e basilico
7 12

MISTO DI FORMAGGI € 14
7

PRIMI PIATTI

GRANDE VOGLIA DI POSITANO - Pastificio Gentile € 20
Linguine con cozze, vongole, code di gamberi e ciliegino
1 2 14

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE - Pastificio Carbone € 16
Seppie, totanetti, code di gamberi, cozze e ciliegino
1 2 14

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - Pastificio Armando € 14
Olio EVO, pepe, aglio e prezzemolo
1 14

PACCHERI ALL'ASTICE - Pastificio Armando € 22
Con ciliegino
1 2

SPAGHETTONE - Pastificio Gentile € 18
Con cozze, vongole e bottarga
1 4 14

PASTA VESUVIO - Pastificio Gentile € 16
Vesuviotti con calamari, code di gamberi e ciliegino
1 2 14

PASTA CALIMERO - Pastificio Morelli € 18
Linguine al nero di seppia, code di gamberi, burrata e ciliegino
1 2 7

TRECCE PIZZICATE - Pastificio Gentile € 16
Trecce con branzino, scarola saltata con capperi e pecorino di Moliterno
1 4 7

SPAGHETTONE CACIO E PEPE - Pastificio Armando € 14
1 7

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA - Pastificio Armando € 13
Ciliegino, basilico, olio EVO, Grana Padano
Disponibile anche con la nostra burrata + € 3
1 7

GNOCCHI CON GORGONZOLA E ASPARAGI - Raviolificio Con Cuore € 14
1 3 7

ZITI ALL'AMATRICIANA - Pastificio Gentile € 13
Ciliegino, cipolla di Tropea, guanciale, peperoncino e Grana Padano
1 7

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA - Raviolificio Con Cuore € 14
1 3 7 8 12

SECONDI PIATTI DI PESCE

GRIGLIATA DI PESCE € 23
Gamberone, scampo, spiedino di code di gamberi e calamari, filetto di orata e zuppetta di cozze con il nostro pane tostato
1 2 4 14

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA € 15
4

FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA € 16
4

FILETTI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA € 18
Con ciliegino, olive, capperi e patate
4 12

TRANCIO DI MERLUZZO ALLA MESSINESE € 16
Ciliegino, cipolla, sedano, capperi, olive e patate, servito con il nostro pane tostato
1 4 12

TONNO SCOTTATO € 18
4

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO € 18
4

ZUPPETTA DI COZZE € 14
Con pomodoro e il nostro pane tostato
1 14

COZZE ALLA MARINARA € 12
Con Olio EVO, prezzemolo, pepe e aglio
14

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI € 17

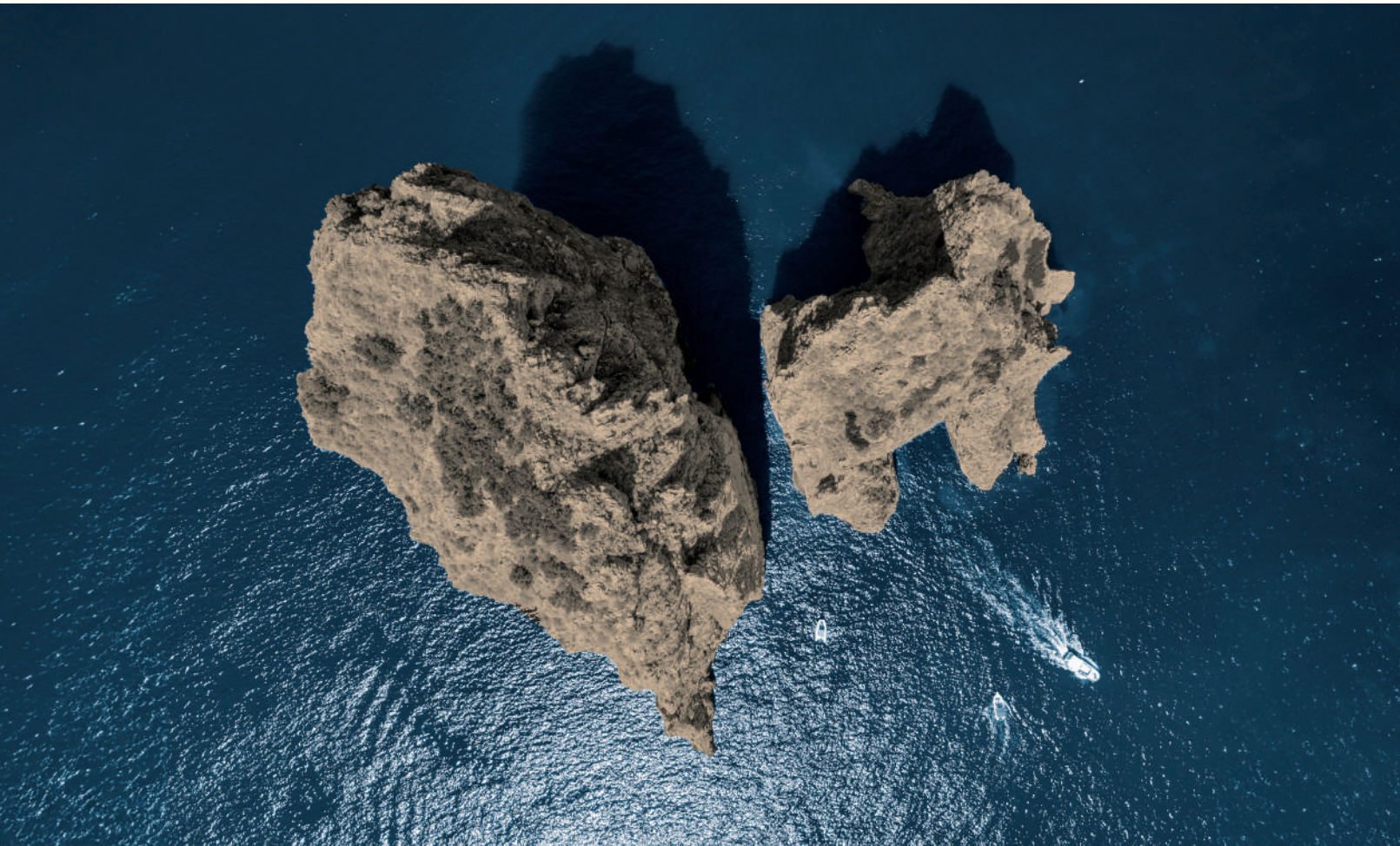
1 2 14

FRITTO DI CALAMARI € 15

1 14

FRITTO DI BACCALÀ € 16

1 4



SECONDI PIATTI DI CARNE

COSTATA - Irlanda € 27
Circa 600 grammi

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 23
Provenienza Piemonte

FILETTO DI MANZO AL PEPE € 24
Provenienza Piemonte
7

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO € 16
Provenienza Piemonte
7

COTOLETTA DI LOMBATA € 11
1 3

TARTARE CLASSICA € 16
Fassona con tuorlo d'uovo, limone, sale, pepe, olio EVO
3

TARTATOSCANA € 18
Fassona con cipolla di Tropea, capperi, pecorino di Moliterno, limone, sale, pepe, olio EVO
7 12

MANZO GARRONESE CON FUNGHI PORCINI € 18
1 7 12

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6
VERDURA FRESCA	€ 5
VERDURA COTTA	€ 5
PATATINE FRITTE ①	€ 5

BUFFET, secondo quantità

Sempre disponibili per un assaggio i nostri formaggi, freschi e stagionati

DESSERT

DALLA NOSTRA SELEZIONE	€ 7

PIZZE

Classiche

LADY MARGHERITA € 9
Ciliegino, fior di latte, basilico
1 7

MARGHERITA * € 7
Pomodoro, fior di latte, basilico
1 7

NAPOLETANA * € 9
Pomodoro, fior di latte, olive, acciughe, origano
1 7 4

ROMANA € 8,5
Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano
1 7 12

ISOLA € 9
Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano e acciughe
1 4 7 12

PROSCIUTTO € 9
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto
1 7

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon
Con funghi porcini + € 2
1 7

CAPRICCIOSA € 11
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon
1 7

SALAMINO € 9
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
1 7

PUGLIESE € 9
Pomodoro, fior di latte, cipolle, Grana Padano
1 7

SICILIANA € 8
Pomodoro, origano, olive, acciughe, capperi
1 4 12

MARINARA € 6
Pomodoro, origano, olive, aglio
1

4 FORMAGGI € 10
Fior di latte, pomodoro, ricotta, gorgonzola, provola
1 7

CALZONE IL CLASSICO € 9
Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto
1 7

CALZONE CON RICOTTA € 10
Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto
1 7

CALZONE FARCITO € 11
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, champignon
1 7

Sfiziose

PORTOFINO € 12
Pomodoro e ciliegino, fior di latte, pesto, provola, speck, Grana Padano
1 7 8

A/4 € 10
Pomodoro, pesto e, a fine cottura, mozzarella e Grana Padano a scaglie
1 7

MAY DAY € 10
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, carciofi, peperoncino
1 7

FRUTTI DI MARE € 14
Pomodoro, fior di latte e frutti di mare misti
1 2 7 4 14

DELIZIA DI BOSCO € 12
Ciliegino, fior di latte, porcini e, a fine cottura, rucola e Grana Padano a scaglie
1 7

ORO DI BOSCO € 10
Pomodoro e ciliegino, fior di latte, porcini, Grana Padano
1 7

RUSTICA € 14
Pomodoro, fior di latte, porcini e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario
1 7

BUONGUSTAIO € 11
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle, Grana Padano
1 4 7

VALTELLINESE € 12
Pomodoro, fior di latte e, a fine cottura, rucola, bresaola e Grana Padano a scaglie
1 7 8

GUSTOSA € 11
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, e, a fine cottura, speck
1 7

SAPORITA € 11
Ciliegino, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola
1 7

SANT'ILARIO * € 12
Pomodoro, fior di latte e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario
1 7

BURRATA € 14
Ciliegino, capperi e, a fine cottura, burrata e crudo Sant'Ilario
1 7 12

TRAMONTI € 12
Fior di latte, salsiccia, patate lesse, funghi porcini
1 7

TRENTINA € 12
Fior di latte, gorgonzola, speck, Grana Padano, pere
1 7

AGEROLESE € 10
Fior di latte, pancetta, patate lesse e Grana Padano
1 7

OTTO € 15
Fior di latte, ciliegino, polipo al vapore e patate lesse
1 7 14

LE FERRIERE € 15
Pomodoro ciliegino, gamberi e, a fine cottura, burrata e rucola
1 2 7

BERGAMASCA € 12
Fior di latte, pomodoro, taleggio e, a fine cottura, salame dolce bergamasco
1 7 12

Con bufala del Cilento

REGINA * € 10
Pomodoro, fior di latte, bufala, pepe, basilico
1 7

CHIARA € 12
Ciliegino, fior di latte, bufala, porcini, capperi
1 7 12

TONNARELLA € 12
Ciliegino e, a fine cottura, tonno, basilico e bufala
1 4 7

LA CONTADINA € 14
Integrale, bufala, ciliegino, basilico e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario
1 7

MEDITERRANEA € 10
Ciliegino, bufala, basilico
1 7

DEL PARCO * € 14
Pomodoro, bufala, pepe, olio EVO e, a fine cottura, salmone naturale
1 4 7

VESUVIOTTO € 14
Parte sinistra: bufala, pepe, basilico e olio EVO
Parte destra: pomodoro e, a fine cottura, burrata e alici
1 3 7

FURORE € 12
Focaccia, ciliegino, alici e, a fine cottura, bufala, basilico e olive
1 4 7

MILLE158 € 14
Fior di latte, bufala e, a fine cottura, granella di pistacchio e mortadella
1 7 8

Sfiziose con verdure

SMORFIA € 14
Parte chiusa: pomodoro, fior di latte, verdure grigliate
Parte aperta: pomodoro, fior di latte, frutti di mare
1 2 7 14

VERDURE * — € 10
Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

1 7

LIGHT — € 10
Pomodoro, verdure miste grigliate, peperoncino

1

RUSTICHELLA — € 12
Fior di latte, melanzane al forno, Grana Padano, gorgonzola, ciliegino

1 7

SALSICCIA E FRIARIELLI — € 12,5
Fior di latte, salsiccia, friarielli

1 7

MAFALDA — € 12
Fior di latte, melanzane fritte, salsiccia e, a fine cottura, Grana Padano a scaglie

1 7

PENISOLA — € 13
Fior di latte, scarola saltata con olive e capperi e, a fine cottura, scaglie di pecorino di Moliterno

1 7 12

COSTO VARIANTI DA 0,5 € A 5 €

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON IMPASTO INTEGRALE + € 1,5

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + € 1,5

* IMPASTO SENZA GLUTINE + € 4,5

Condimento pomodorini Ciliegino: olio EVO, aglio, basilico, origano e sale.
Il nostro pesce è condito con un'emulsione di olio EVO, prezzemolo, limone, sale e pepe.

In base alle disponibilità del mercato è possibile che qualcuno dei prodotti proposti in menù siano congelati, il personale di sala è a disposizione per chiarimenti e precisazioni.

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.

BEVANDE

ACQUA PANNA 75CL	€ 2,5
ACQUA SAN PELLEGRINO 75CL	€ 2,5
COCA COLA 33CL	€ 3,5
SPRITE 33CL	€ 3,5
FANTA 33CL	€ 3,5
THE PESCA E LIMONE 33CL	€ 3,5
CHINOTTO 33CL	€ 3,5
COCA ZERO 33CL	€ 3,5
COCA COLA 1L	€ 6,5

BIRRE ALLA SPINA

Carlsberg bionda

GRANDE 1L	€ 10
MEDIA 0,4LT	€ 5
PICCOLA 0,2LT	€ 3,5

Grimbergen rossa

GRANDE 1L	€ 12
MEDIA 0,5LT	€ 6
PICCOLA 0,3LT	€ 4

Waizen Tucher

MEDIA 0,5LT	€ 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE	50CL	€ 5
	33CL	€ 4
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	50CL	€ 5
	33CL	€ 4
GREVENSTEINER ORIGINAL - KELLER NON FILTRATA AD ALTA FERMENTAZIONE	50CL	€ 6
OTUS RED&GO - BIRRA ROSSA AD ALTA FERMENTAZIONE	50CL	€ 7,5
OTUS PERLA D'ORZO - BIRRA BIONDA A BASSA FERMENTAZIONE	50CL	€ 7,5
FLEA BASTOLA IMPERIAL RED ALE	33CL	€ 5
FLEA ISABELLA GLUTEN FREE	33CL	€ 5
BIRRA ANALCOLICA	33CL	€ 4,5

VINO BIANCO DELLA CASA

GLERA - LEGGERMENTE FRIZZANTE / DILETTO - FERMO	1L	€ 12
	0,5L	€ 6
	0,25L	€ 4

VESUVIO

DAL 1970 RISTORANTE PIZZERIA