



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


V E S U V I O
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

€ 25

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

€ 17,5

Insalata tiepida di mare con piovra, code di gamberi, seppie e cozze

② ④ ⑫

PIOVRA ALL'AMALFITANA

€ 17,5

Piovra tiepida su mousse di patate

⑭

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

€ 16

Con zeppoline fritte

① ⑫

ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO E IL NOSTRO PANE TOSTATO

€ 12

① ④ ⑦

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 24 MESI

€ 14

BRUSCHETTA CON BURRATA E CILIEGINO DOP

€ 9

① ⑤ ⑦ ⑧

CAPRESE DI BUFALA CILENTANA

€ 13

Con ciliegino, capperi, olive, origano e basilico

⑦ ⑫

MISTO DI FORMAGGI

€ 15

⑦

PRIMI PIATTI

GRANDE VOGLIA DI POSITANO € 22
Pastificio Gentile
Linguine con cozze, vongole, code di gamberi e ciliegino
① ② ⑭

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE €17
Pastificio Carbone
Seppie, totanetti, code di gamberi, cozze e ciliegino
① ② ⑭

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - Pastificio Armando € 15
Olio EVO, pepe, aglio e prezzemolo
① ⑭

PACCHERI ALL’ASTICE - Pastificio Armando € 25
Con ciliegino
① ②

PASTA VESUVIO - Pastificio Gentile € 17
Vesuviotti con calamari, code di gamberi e ciliegino
① ② ⑭

PASTA CALIMERO - Pastificio Morelli € 19
Linguine al nero di seppia, code di gamberi, burrata e ciliegino
① ② ⑦

TRECCE ALLA NORMA - Pastificio Gentile € 15
Trecce con melanzane fritte, ciliegino e ricotta salata
① ⑦ ⑫

TRECCE PIZZICATE - Pastificio Gentile € 16
Trecce con branzino, scarola saltata con capperi e pecorino di Moliterno.
① ④ ⑫

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA € 15
① ③ ⑦ ⑧ ⑨

SPAGHETTONE - Pastificio GENTILE € 19
Con cozze, vongole e bottarga
① ④ ⑭

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA € 14
Pastificio Armando
Ciliegino, basilico, olio EVO, Grana Padano
Disponibile anche con la nostra burrata + € 3
① ⑦

GNOCCHI CON GORGONZOLA E ASPARAGI € 15
① ⑥ ⑦ ⑩ ⑫

ZITI ALL’AMATRICIANA - Pastificio Gentile € 14
Ciliegino, cipolla di Tropea, guanciale, peperoncino e Grana Padano
① ⑦



SECONDI PIATTI DI PESCE

GRIGLIATA DI PESCE
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

€ 25

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

4

€ 16

FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA

4

€ 17

FILETTI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA
Con ciliegino, olive, capperi e patate

4 12

€ 19

TRANCIO DI MERLUZZO ALLA MESSINESE
Ciliegino, cipolla, sedano, capperi, olive e patate, servito con il nostro pane tostato

1 4 9 12

€ 18

TONNO SCOTTATO

4

€ 18

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO

4

€18

ZUPPETTA DI COZZE
Con pomodoro e il nostro pane tostato

1 14

€ 15

COZZE ALLA MARINARA
Con Olio EVO, prezzemolo, pepe e aglio

14

€ 13

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI

1 2 14

€ 18

FRITTO DI CALAMARI

1 14

€ 16

FRITTO DI BACCALÀ

1 4

€ 18



SECONDI PIATTI DI CARNE

COSTATA - Irlanda € 29
Circa 600 grammi

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 25
Provenienza Piemonte

FILETTO DI MANZO AL PEPE € 27
Provenienza Piemonte

⑦

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO € 18
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

CONTROFILETTO CON FUNGHI PORCINI € 19

① ⑦ ⑫

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA € 7

VERDURA FRESCA € 6

VERDURA COTTA € 6

PATATINE FRITTE € 5

①

BUFFET, secondo quantità

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

DESSERT

DALLA NOSTRA SELEZIONE € 7.5



PIZZE

Classiche

LADY MARGHERITA Ciliegino, fior di latte, basilico ① ⑦	€ 10	PUGLIESE Pomodoro, fior di latte, cipolle, Grana Padano ① ⑦	€ 9,5
MARGHERITA * Pomodoro, fior di latte, basilico ① ⑦	€ 8	SICILIANA Pomodoro, origano, olive, acciughe, capperi ① ④ ⑫	€9
NAPOLETANA * Pomodoro, fior di latte, olive, acciughe, origano ① ④ ⑦	€ 9,5	MARINARA Pomodoro, origano, olive, aglio ①	€7
ROMANA Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano ① ⑦ ⑫	€ 9	4 FORMAGGI Fior di latte, pomodoro, ricotta, gorgonzola, provola ① ⑦	€ 11
ISOLA Pomodoro, fior di latte, capperi, olive, origano e acciughe ① ④ ⑦ ⑫	€ 10	CALZONE IL CLASSICO Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto ① ⑦	€ 10
PROSCIUTTO Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto ① ⑦	€ 10	CALZONE CON RICOTTA Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto ① ⑦	€ 11
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon Con funghi porcini + € 2 ① ⑦	€ 11	CALZONE FARCITO Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon ① ⑦	€ 12
CAPRICCIOSA Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon ① ⑦	€ 12		
SALAMINO Pomodoro, fior di latte, salamino piccante ① ⑦	€ 10		

Sfiziose

PORTOFINO

€ 12,5

Pomodoro e ciliegino, fior di latte, pesto, provola, speck, Grana Padano

① ⑦ ⑧

A/4

€ 11

Pomodoro, pesto e, a fine cottura, mozzarella e Grana Padano a scaglie

① ⑦

MAY DAY

€ 11

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

① ⑦

FRUTTI DI MARE

€ 15

Pomodoro, fior di latte e frutti di mare misti

① ② ④ ⑦ ⑭

DELIZIA DI BOSCO

€ 12,5

Ciliegino, fior di latte, porcini e, a fine cottura, rucola e Grana Padano a scaglie

① ⑦

ORO DI BOSCO

€ 12

Pomodoro e ciliegino, fior di latte, porcini, Grana Padano

① ⑦

RUSTICA

€ 15

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

① ⑦

BUONGUSTAIO

€ 12

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle, Grana Padano

① ④ ⑦

VALTELLINESE

€ 14

Pomodoro, fior di latte e, a fine cottura, rucola, bresaola e Grana Padano a scaglie

① ⑦ ⑧

GUSTOSA

€ 12

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, e, a fine cottura, speck

① ⑦

SAPORITA

€ 12

Ciliegino, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola

① ⑦

SANT'ILARIO *

€ 13

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

① ⑦

BURRATA

€ 15

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

① ⑦ ⑫

TRAMONTI

€ 13

Fior di latte, salsiccia, patate lesse, funghi porcini

① ⑦

TRENTINA

€ 12

Fior di latte, gorgonzola, speck, Grana Padano, pere

① ⑦

AGEROLESE

€ 11

Fior di latte, pancetta, patate lesse e Grana Padano

① ⑦

LE FERRIERE

€ 15

Pomodoro ciliegino, gamberi e, a fine cottura, burrata e rucola

① ② ⑦

BERGAMASCA

€ 13

Fior di latte, pomodoro, taleggio e, a fine cottura, salame dolce bergamasco

① ⑦ ⑫

BEL PAESE

Cilieginio e a fine cottura, burrata, mortadella e granella di pistacchio

① ⑦ ⑧

€ 14

TINTA

Pomodoro, cipolle rosse, Grana Padano, brie

① ⑦

€ 12

Con bufala del Cilento

REGINA *

Pomodoro, fior di latte, bufala, pepe, basilico

① ⑦

€ 11

TONNARELLA

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

① ④ ⑦

€ 13

LA CONTADINA

Integrale, bufala, cilieginio, basilico e, a fine cottura, crudo Sant'Ilario

① ⑦

€ 15

MEDITERRANEA

Cilieginio, bufala, basilico

① ⑦

€ 11

DEL PARCO *

Pomodoro, bufala, pepe, olio EVO e, a fine cottura, salmone naturale

① ④ ⑦

€ 15

VESUVIOTTO

Parte sinistra: bufala, pepe, basilico e olio EVO

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

① ③ ⑦

€ 14

FURORE

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

① ④ ⑦

€ 12

Sfiziose con verdure

SMORFIA

Parte chiusa: pomodoro, fior di latte, verdure grigliate

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

① ② ⑦ ⑭

€ 15

VERDURE *

Pomodoro, fior di latte, Grana Padano, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

① ⑦

€ 11

RUSTICHELLA

Fior di latte, melanzane al forno, Grana Padano, gorgonzola, cilieginio

① ⑦

€ 13

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, salsiccia, friarielli

① ⑦

€ 13

MAFALDA

Fior di latte, melanzane fritte, salsiccia e, a fine cottura, Grana Padano a scaglie

① ⑦

€ 12

PENISOLA

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

① ⑦ ⑫

€ 13

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 Cilieginio: 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	€ 3
ACQUA SAN PELLEGRINO	75CL	€ 3
COCA COLA	33CL	€ 3,5
SPRITE	33CL	€ 3,5
FANTA	33CL	€ 3,5
THE PESCA E LIMONE	33CL	€ 3,5
CHINOTTO LAURISIA	33CL	€ 3,5
COCA ZERO	33CL	€ 3,5
COCA COLA	1L	€ 8

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE	50CL 33CL	€ 6 € 4.5
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	50CL 33CL	€ 6 € 4.5
GREVENSTEINER HELLES ALTA FERMENTAZIONE	50CL	€ 7
FLEA BASTOLA IMPERIAL RED ALE	33CL	€ 5.5
FLEA ISABELLA GLUTEN FREE	33CL	€ 5.5
BIRRA ANALCOLICA	33CL	€ 5

VINO BIANCO DELLA CASA

GLERA - LEGGERMENTE FRIZZANTE / DILETTO - FERMO	1L 0,5L 0,25L	€ 14 € 7 € 4.5
---	---------------------	----------------------

BIRRE ALLA SPINA

Carlsberg bionda

GRANDE	1L	€ 11
MEDIA	0,4LT	€ 5,5
PICCOLA	0,2LT	€ 4

Grimbergen rossa

GRANDE	1L	€ 13
MEDIA	0,5LT	€ 6,5
PICCOLA	0,3LT	€ 4,5

Waizen Tucher

MEDIA	0,5LT	€ 6.5
-------	-------	-------



