



# IVESUVIANI

*Christmas Edition*

# 2018 Prêt à Profiter 2023

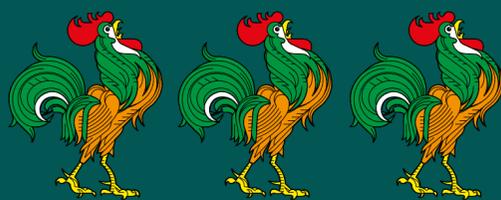


TRE SPICCHI  
**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>



**IL MATTINO**

GUIDA ALLE  
250 PIZZERIE  
*della*  
Campania  
2024



## CIURILLI

FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA,  
PARMIGIANO REGGIANO DOP, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA,  
PEPE NERO

3,5

## FRITTATINA

BUCATINI, BESCIAMELLA DI NOSTRA PRODUZIONE,  
PISELLI 100 GIORNI DEL VESUVIO, TRITO DI  
MARCHIGIANA IGP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI

2,5

## FRITTATINA SPECIAL

CHIEDICI CHE GUSTO È!

3,5

## ANGIOLETTI

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA,  
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP EXTRA,  
POMODORINI SEMI-DRY, OLIO DI RUCOLA SELVATICA

8

# FRITTI

## CROCCHÈ

PATATA VARIETÀ AVEZZANO, PROVOLA DI NAPOLI,  
PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, PARMIGIANO  
REGGIANO DOP EXTRA, PEPE NERO

2,5

## CROCCHÈ VEG

PATATA VARIETÀ AVEZZANO,  
VERDURE DI STAGIONE

2,5

## CROCCHÈ MORTADELLA & PISTACCHIO

PATATA VARIETÀ AVEZZANO, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP,  
PROVOLA DI NAPOLI, PISTACCHIO DI BRONTE DOP

3

## ARANCINO

RISO CARNAROLI IGP,  
PASSATA DI ANTICHI POMODORI DI NAPOLI,  
PISELLI 100 GIORNI DEL VESUVIO,  
TRITO DI MARCHIGIANA IGP, PROVOLA DI BUFALA

2,5

## ARANCINO VEG

RISO CARNAROLI, CAROTE, FUNGHI CHAMPIGNON,  
PISELLI 100 GIORNI DEL VESUVIO

2,5

## SUPPLÌ

CHIEDICI CHE GUSTO È!

4

SENZA GLUTINE + 0,5 EURO

\*IMPANATO CON PANE SENZA GLUTINE DI NOSTRA PRODUZIONE

# IL NOSTRO IMPASTO FRITTO

## **MONTANARA**

3

PASSATA DI ANTICHI POMODORI DI NAPOLI,  
PECORINO BAGNOLESE,  
BASILICO

## **BUFALA FRITTA**

5,5

MOZZARELLA DI BUFALA AVVOLTA NEL  
NOSTRO IMPASTO, PASSATA DI ANTICHI  
POMODORI DI NAPOLI, PARMIGIANO  
REGGIANO DOP EXTRA, BASILICO

# FRITTO E AL FORNO

## **TRIS DI MONTANARE**

12

FRITTE E AL FORNO

- 1** POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO DOP EXTRA, BASILICO
- 2** GENOVESE DI CIPOLLA RAMATA DI MONTORO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CONCIATO ROMANO, BASILICO, OLIO EVO
- 3** ESTRO DELLO CHEF! UNA FRITTATINA UNICA, OGNI VOLTA DIVERSA, CHE ASSECONDA L'ESTRO DEL NOSTRO CHEF

# LABORATORIO

*ivesuviani*

## FOIE GRAS

IMPASTO AL PADELLINO CON LIEVITO MADRE SAN FRANCISCO

CIPOLLA RAMATA DI MONTORO IGP  
CARAMELLATA, BURRO DI NORMANDIA,  
FOIE GRAS

5

## HOT DOG SOTTO IL VESUVIO

BUN A VAPORE, 24 ORE DI LIEVITAZIONE

WÜRSTEL ARTIGIANALE CAMPANO,  
PATATINE FRITTE IN DOPPIA COTTURA,  
KETCHUP DI RADICCHIO, MAIONESE,  
PAPRIKA PICCANTE, OLIO EVO

5

## BUN MIGLIORE D' ITALIA\*

BUN A VAPORE, 24 ORE DI LIEVITAZIONE

TARTARE DI CARNE PIEMONTESE,  
STRACCIATA DI BUFALA, RUCOLA SELVATICA,  
POMODORINI SEMI DRY, OLIO EVO

\*PANINO DI NOSTRA PRODUZIONE PER HAMBURGERIA "DA GIGIONE"  
MIGLIOR PANINO D' ITALIA

5

## BAO

BAO A VAPORE, 24 ORE DI LIEVITAZIONE

RAGU ALLA BOLOGNESE DI VITELLONE BIANCO  
MARCHIGIANO IGP, PESTO DI BASILICO  
NAPOLETANO, FORMAGGIO DI FOSSA DOP,  
CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO DOP EXTRA

5

PIZZA PAI A TEGLIA  
MA  
DEGUSTAZIONE  
MATTONELLA



**IVESUVIANI**  
*pizzaioli da Zero generazioni*

# PIZZA IN TEGLIA

**4 QUADRATINI DI PIZZA IN TEGLIA ROMANA A MODO NOSTRO. IMPASTO FARINA DI GRANO TENERO SEMI INTEGRALE E FARRO  
OMAGGIO AL MAESTRO GABRIELE BONCI.**

## **MARGHERITA IN TEGLIA** 9

---

STRACCIATA DI BUFALA, TARTARE DI POMODORO SAN MARZANO "MIRACOLO DI SAN GENNARO", CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO AL BASILICO, OLIO EVO

## **BURRATA E GAMBERO** 12

---

BURRATA DI ANDRIA IGP, GAMBERO ROSSO\* DI MAZARA DEL VALLO, POMODORINI SEMI DRY, POLVERE DI POMODORO, GERMOGLI, OLIO EVO

## **LA NAPOLI PER IL MONDO** 11

---

MOZZARELLA CAMPANA DI BUFALA DOP, ALICI DI CETARA, ORIGANO DI MONTAGNA, CONCENTRATO DI POMODORO DI CORBARA, POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE, OLIO EVO ALL'AGLIO

## **GENOVESE E CIOCCOLATO** 10

---

GENOVESE NAPOLETANA DI VITELLONE BIANCO IGP, CONCIATO ROMANO, CIOCCOLATO FONDENTE 75% DI MODICA IGP, OLIO EVO

## **LARDO, PIENNOLO E PECORINO** 10

---

LARDO DI SUINO NERO CASERTANO, POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, PECORINO BAGNOLESE, OLIO EVO

## **PARMIGIANA** 11

---

MELANZANE AL FORNO, MOZZARELLA AFFUMICATA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, CREMA DI POMODORINI SEMI DRY, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO, OLIO EVO

## **MAIALE CARAMELLATO** 11

---

PANCIA DI SUINO UMBRO COTTA A BASSA TEMPERATURA, CIPOLLA RAMATA DI MONTORO IGP CARAMELLATA, PROVOLONE DEL MONACO DOP, MELA ANNURCA IGP, OLIO EVO

**MATTOMELLA**

**ROMANA**

## **MARGHERITA MATTONELLA**

---

7

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, MAIONESE DI POMODORINI DEL PIENNOLO DOP, OLIO EVO, BASILICO

## **PORCHETTA IN CROSTA DI PATATE**

---

9

OMAGGIO A SANCHO

PORCHETTA DI SUINO CAMPANO, PROVOLA DI NAPOLI, PATATE D' AVEZZANO, MAIONESE AL ROSMARINO, ORIGANO, OLIO EVO

## **SALSICCIA E FRIARIELLI**

---

10

DOPPIO CRUNCH!

SALSICCIA DI SUINO UMBRO COTTA A BASSA TEMPERATURA, FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA, MOZZARELLA AFFUMICATA DI BUFALA, PECORINO BAGNOLESE, 'NDUJA DI SPILINGA, OLIO EVO

# DEGUSTAZIONE

## PIZZA A SPICCHI

IMPASTO CON  
GRANI CAMPANI  
MACINATI A  
PIETRA E  
LIEVITO MADRE

### PROSCIUTTO E STRACCIATA

---

18

IMPASTO CON LIEVITO MADRE INTEGRALE  
OMAGGIO A SIMONE PADOAN

STRACCIATA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP,  
GRANELLA DI NOCCIOLE AVELLA DE.C.O., BASILICO, OLIO EVO

### MARGHERITA CROCCANTE

---

16

IMPASTO DI FARINA TIPO 2

MOZZARELLA DI BUFALA, UMAMI DI POMODORINI DEL  
PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, CRUMBLE DI BASILICO  
NAPOLETANO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP,  
OLIO EVO

### PROVOLA E PEPE CROCCANTE

---

16

IMPASTO SEMI INTEGRALE

CREMA DI POMODORO SAN MARZANO DOP ARROSTO,  
PARMIGIANO REGGIANO DOP, MIX DI PEPE, PROVOLA DI  
BUFALA A FREDDO, BASILICO, OLIO EVO

### CONIGLIO ALL' ISCHITANA

---

18

IMPASTO SEMI INTEGRALE

CONIGLIO PAESANO, POMODORINI DEL PIENNOLO DEL  
VESUVIO DOP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PARMIGIANO  
REGGIANO DOP EXTRA, OLIO EVO

# PIZZA IN PALA

**12 PEZZI DI PIZZA CROCCANTE PERFETTA  
DA CONDIVIDERE ( 2/3 PERSONE MA PUR 1 )**

## **MARINARA IN PALA** 16

---

PASSATA DI POMODORINI DEL PIENNOLO DOP, AGLIO ROSSO DELL' UFITA, ORIGANO DI MONTAGNA, OLIO EVO

## **MARGHERITA IN PALA** 16

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, BASILICO, OLIO EVO

## **MARINARA COMPLETA** 21

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORINI DEL PIENNOLO DOP, PESTO DI AGLIO ORSINO, ALICI DI CETARA, POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE, CAPPERI DI PANTELLERIA IGP, ORIGANO DI MONTAGNA, OLIO EVO

## **BUFALINA** 19

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, BASILICO, OLIO EVO

## **DIAVOLA** 19

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, SALAME PICCANTE DI MUGNANO DEL CARDINALE, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, BASILICO, OLIO EVO

## **PROVOLA E PEPE** 18

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, PROVOLA DI NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO DOP, MIX DI PEPE, BASILICO, OLIO EVO

# PIZZA IN PALA

## **PARMIGIANA IN PALA**

21

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, BASILICO, OLIO EVO

## **PARMIGIANA DI PATATE**

22

PATATE VARIETÀ AVEZZANO, BESCIAMELLA, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PARMIGIANO REGGIANO 26 MESI EXTRA DOP, OLIO EVO

## **SALSICCE E PATATE**

22

PATATE D' AVEZZANO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, SALSICCE DI SUINO UMBRO, OLIO EVO

## **COTTO E FUNGHI**

22

PANNA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, FUNGHI CHAMPIGNON, BASILICO, OLIO EVO

## **BURRATA E MORTADELLA**

22

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, BURRATA DI ANDRIA IGP, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, PISTACCHI DI BRONTE IGP, CREMA DI PISTACCHIO, OLIO EVO

## **ZUCCA E SALSICCIA**

22

ZUCCA PAESANA, SALSICCE DI SUINO UMBRO, CACIOBUFALA, OLIO EVO

## **GENOVESE**

23

CIPOLLA RAMATA DI MONTORO IGP, CARNE DI CHIANINA IGP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CONCIATO ROMANO, BASILICO, OLIO EVO

# PIZZA IN PALA

## SASICCEFRIARIELL

---

22

SALSICCIA DI SUINO UMBRO COTTA A BASSA TEMPERATURA, FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA, PROVOLA DI NAPOLI, OLIO EVO

## CROCCHÈ

---

22

PANNA FRESCA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CROCCHÈ, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, OLIO EVO

## LA PALA AL PUB

---

23

PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PROVOLA DI NAPOLI, PATATE D'AVEZZANO AL FORNO, MELANZANE A FUNGHETTO, OLIO EVO

## ORTOPALA D'INVERNO

---

23

ZUCCA NAPOLETANA, FUNGHI CARBONCELLI, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, GRANELLA DI NOCCIOLE AVELLA DE.C.O., OLIO EVO

## SALSICCE E PATATE

---

22

PATATE D'AVEZZANO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, SALSICCE DI SUINO UMBRO, OLIO EVO

## SAPORE DI DOMENICA

---

24

CREMA DI POMODORO ARROSTO, POLPETTE DI VITELLONE BIANCO IGP, RICOTTA DI BUFALA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, OLIO EVO

# LA PIZZA TONDA

## VAPORE FRITTE E AL FORNO

### MARGHERITA DEL MONACO

12

---

ANTICHI POMODORI DI NAPOLI, FIOR DI LATTE NAPOLI, PROVOLONE DEL MONACO DOP, BASILICO, OLIO EVO

### MORTADELLA AL TARTUFO

13

---

MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO DOP MESI EXTRA, MORTADELLA AL TARTUFO, MAIONESE DI NOCCIOLE D'AVELLA D.E.C.O., TARTUFO NERO, OLIO EVO

### SUA MAESTA'

13

---

MIX DI 3 POMODORI CAMPANI (SAN MARZANO DOP, DATTERINI CARAMELLA, POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP), MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO DOP MESI EXTRA, BASILICO, OLIO EVO

### SCARPARIELLO

11

---

POMORINI DEL PIENNOLO DOP IN SUCCO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PECORINO BAGNOLESE, PARMIGIANO REGGIANO DOP MESI EXTRA, BASILICO, OLIO EVO

**TONDA  
NAPOLIETANA  
COTTA A LEGNA**

## MARINARA

6

POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO ROSSO DELL'UFITA, ORIGANO DI MONTAGNA, OLIO EVO

## COSACCA

6

POMODORO SAN MARZANO DOP, PECORINO BAGNOLESE, BASILICO, OLIO EVO

## MARGHERITA

6

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

## OLIO E POMODORO A MODO NOSTRO

8,5

POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, POMODORINO GIALLO GIAGIÙ, PESTO DI BASILICO, OLIO EVO

## COSACCA A MODO NOSTRO

9

MIX 3 POMODORI CAMPANI, PECORINO BAGNOLESE, RASPADURA DI GRANA PADANO GIOVANE, CRUMBLE DI BASILICO NAPOLETANO, OLIO EVO

## MARINARA A MODO NOSTRO

10

POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, POMODORINO GIALLO GIAGIÙ, PESTO DI AGLIO ORSINO, MAIONESE DI ALICI DI CETARA, ORIGANO DI MONTAGNA ALL'USCITA, POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE, FOGLIE DI CAPPERI DI PANTELLERIA IGP CROCCANTI, OLIO EVO MADONNA DELL' ULIVO

## **BUFALINA CAMELLA** 10

---

POMODORINI DATTERINI CAMELLA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, BASILICO, OLIO EVO

## **MARGHERITA SAN GENNARO** 10

---

POMODORO SAN MARZANO "MIRACOLO DI SAN GENNARO" FRANTUMATO A MANO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA ALTA STAGIONATURA, BASILICO, OLIO EVO

## **MARINARA COMPLETA** 9

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORINI DATTERINI, AGLIO DELL'UFITA, OLIVE NERE CAIZZANE, ALICI DI CETARA, CAPPERI DI PANTELLERIA IGP, ORIGANO DI MONTAGNA, OLIO EVO

\*Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano

## **DIAVOLA** 8,5

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE DI MUGNANO DEL CARDINALE, BASILICO, OLIO EVO

## **DIAVOLA A MODO NOSTRO** 11

---

POMODORO SAN MARZANO DOP, STRACCIATA DI ANDRIA IGP, SALAME PICCANTE DI MUGNANO DEL CARDINALE, NDUJA DI SPILINGA DOP, OLIO DI BASILICO NAPOLETANO, OLIO EVO

## **CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO** 12

---

POMODORO SAN MARZANO ARROSTO, FIOR DI LATTE, PATÉ DI CARCIOFI DI PERTOSA, PANCETTA COTTA GIOVANNA, SALAME DI MUGNANO DEL CARDINALE, FUNGHI PLEUROTUS ARROSTITI, POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO

\*Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano

## **PRIMAVERA A MODO NOSTRO** 11

---

CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, POMODORINI SEMI DRY, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, OLIO DI RUCOLA

## **UN TONNO TRA LE CIPOLLE** 13

---

CIPOLLA IN CREMA IGP, PROVOLA DI NAPOLI, POLVERE DI CIPOLLA BRUCIATA IGP, CIPOLLA FERMENTATA IGP, MAIONESE DI CIPOLLA IGP, TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN CONSERVA, OLIO EVO

## **DELICATO SORRENTINO** (OMAGGIO A PEPPE GUIDA) 11

---

POMODORINI GIALLI IN SUCCO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI EXTRA, MOZZARELLA DI BUFALA, SCHIUMA DI BUFALA, OLIO AL BASILICO, ZEST DI LIMONE

## **GENOVESE CON SPASSO NAPOLETANO** 11

---

FIOR DI LATTE, CIPOLLA RAMATA DI MONTORO IGP, CARNE DI CHIANINA IGP, CONCIATO ROMANO, MIX DI FRUTTA SECCA, OLIO EVO

## **PROVOLA E PEPE MODERNA** 11

---

CREMA DI POMODORINI ARROSTO, PROVOLA, PEPE MACINATO, BASILICO

## **SALSICCE E FRIARIELLI OLD SCHOOL** 11

---

FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA, SALSICCIA DI SUINO UMBRO COTTA A BASSA TEMPERATURA, PROVOLA, OLIO EVO

## **SALSICCE E FRIARIELLI MODERNA** 12

---

CREMA DI FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA, SALSICCIA DI SUINO UMBRO A PUNTA DI COLTELLO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO

## **4 PARMIGIANI** (OMAGGIO A MASSIMO BOTTURA) 13

---

CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 26 MESI, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP 30 MESI, SPUMA DI PARMIGIANO DOP 48 MESI, CHIPS DI PARMIGIANO DOP 36 MESI

## **ORTOLANA D'INVERNO** 10

---

CREMA DI PATATE, FUNGHI CARBONCELLI, ZUCCA NAPOLETANA, CARCIOFI, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, OLIO EVO

## **PICCOLI GOURMET**

---

10

SFOGLIA DI PATATE AL BURRO DI NORMANDIA, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, SPALLA COTTA DI MANGALICA, OLIO EVO

## **PORCALOCA**

---

13

CREMA DI PATATE, PORCHETTA D'OCA, PROVOLA DI NAPOLI, FONDUTA DI PROVOLA E ZAFFERANO, POMODORI SECCHI, POLVERE DI MELANZANE

## **ZUCCA E NERO**

---

13

ZUCCA NAPOLETANA, PANCETTA TESA AFFUMICATA DI SUINO NERO LUCANO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, GRANELLA DI MANDORLE, OLIO EVO

## **PAESANA D'INVERNO**

---

12

PATATE D'AVEZZANO AL BURRO DI NORMANDIA, PROVOLA DI NAPOLI, FUNGHI CARDONCELLI\*, SPECK DI BUFALO, OLIO EVO

# **RIPIENI**

## **RIPIENO AL FORNO**

---

10

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, RICOTTA DI BUFALA, SALAME DI MUGNANO, PEPE NERO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO, OLIO EVO

## **FRITTA COMPLETA**

---

10

RICOTTA DI BUFALA, CICOLI DI SUINI NOSTRANI, PROVOLA DI BUFALA, OMBRA DI POMODORO SAN MARZANO DOP, MIX DI PEPE, OLIO EVO

**JUST  
BOO  
PIZZA.**



**IVESUVIANI**  
*pizzaioli da Zero generazioni*

THE BEST WAY  
TO MAKE YOURSELF  
LIKE 'A  
SFRAVECATURA

# DESSERT

## I LIEVITATI

## I CLASSICI

### LA BRIOCHE CON GELATO

IL GELATO  
*Mennella*

7

BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE A LENTA  
LIEVITAZIONE CON GELATO ARTIGIANALE\*

\*PER INFORMAZIONE SUI GUSTI DISPONIBILI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

### IL TRANCIO DI PANETTONE ARTIGIANALE

9

CREMA "BUENO"  
(CREMA ARTIGIANALE 27% DI NOCCIOLA BIANCA DELL' AZIENDA AGRICOLA PAPA)

CREMA "NUTELLA"  
(CREMA ARTIGIANALE 27% DI NOCCIOLA E CACAO DELL' AZIENDA AGRICOLA PAPA)

CREMA PISTACCHIO  
(CREMA ARTIGIANALE 60 % DI PISTACCHIO DELL' AZIENDA AGRICOLA FALLICO)

CREMA PASTICCERA, AMARENA

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI DI BOSCO

RICOTTA DI BUFALA, CREMA DI ALBICOCCA  
PELLECCHIELLA DEL VESUVIO, CIOCCOLATO  
FONDENTE DI MODICA IGP

NAMELAKA AL CIOCCOLATO A LATTE, CARAMELLO  
SALATO, ARACHIDI

### IL TIRAMISÙ A MODO NOSTRO

5

UOVA PASTORIZZATE,  
CAFFÈ,  
BISCOTTO DI PAN DI SPAGNA,  
MASCARPONE ARTIGIANALE  
CRUMBLE DI CACAO

### LA CHEESECAKE A MODO NOSTRO

6

CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

CREMA DI PISTACCHIO

CREMA BUENO

CREMA NUTELLA

### LA PAN DI STELLE A MODO NOSTRO

6

PASTA FROLLA AL CACAO,  
PANNA FRESCA,  
CREMA DI NOCCIOLE AL CACAO

# L'ACQUA & LE BIBITE



**MA  
TANTO  
COLTO  
CHE**

**ACQUA NATIA "LA LISCIA"**

2,5

**ACQUA FERRARELLE "CLASSICA"**

2,5

**ACQUA FERRARELLE "MAXIMA"**

2,5

**COCA - COLA**

3

**COCA - COLA "ZERO"**

3

**FANTA**

3

## COCKTAIL BAR

# IVESUVIANI

Drink List

## I GIN TONIC

### VESUVIUS TONIC

Gin Vesuvius, tonica Mediterranea Fever Tree

### GIN MARE TONIC

Gin Mare, tonica Mediterranea Fever Tree

### GINAPPO TONIC

Gin Roku, tonica al té matcha

### CLASSICO GIN TONIC

Gin Bombay Dry Original, tonica Indian Fever Tree

## I SIGNATURE

### AMERICANO BEER

Campari, Vermouth Rosso del Professore, spuma di birra I.P.A

### ARIA DI MARE

Gin Mare, sciroppo di zucchero, succo di limone fresco, prosecco, aria di mare

### PINK GIN FIZZ

Gin Malfy al pompelmo, sciroppo di lamponi, succo di limone fresco, soda

### WHATERMELON PALOMA

Tequila José cuervo silver, succo di Lime fresco, soda all'anguria, crosta di sale

### PINA COLADA A MODO NOSTRO

Rum Havana Club 7, succo di Lime fresco, sciroppo di cocco, soda all'ananas

## GLI SPRITZ

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

### CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda

### LOVEM SPRITZ

Liquore lovem al miele e zenzero fresco, prosecco, ginger beer

### HUGO SPRITZ

Sciroppo di sambuco, prosecco, menta fresca

### LEMON SPRITZ

Limoncello, prosecco, lemon soda

## I CLASSICI

### NEGRONI (Classico o Affumicato)

Gin Bombay Dry Original, Campari, Vermouth Rosso del Professore

### MOJITO

Rum bianco, succo di Lime fresco, menta fresca, zucchero di canna bianco, soda

### MOSCOW MULE

Vodka Smiroff, succo di Lime fresco, ginger beer

### DAIQUIRI

Rum bianco, succo di Lime fresco, zucchero

### MARGARITA

Tequila José cuervo silver, Cointreau, succo di Lime fresco

### WHISKY SOUR

Bourbon whisky, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, albume d'uovo

### BOULEVARDIER

Bourbon whisky, Campari, Vermouth Rosso del Professore

### MANHATTAN

Whisky, Vermouth Rosso del Professore, Angostura Bitter

### OLD CUBAN

Menta fresca, Rum havana club 7, succo di Lime fresco, sciroppo di zucchero, Angostura Bitter, prosecco

### GIN FIZZ

Gin Bombay Dry Original, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, soda.

### ALTRI DRINK

Chiedere al personale di sala per la disponibilità

# LE BIRRE

*artigianali*

## ALLA SPINA

- HELLES
- BIRRE ALLA SPINA A ROTAZIONE

### 32 VIA DEI BIRRAI VENETO

**AUDACE BIO** 75CL 16

---

STILE: BELGIAN STRONG ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO  
GRADI ALCOLICI: 8,4%VOL

**OPPALE** 75CL 15

---

STILE: BELGIAN ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: CHIARO CON RIFLESSI RAMATI  
GRADI ALCOLICI: 5,5%VOL

### BARLEY SARDEGNA

**BB BOOM** 75CL 18

---

STILE: STRONG BELGIAN ALE  
CON MOSTO D'UVE VERMENTINO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO DORATO CHIARO  
GRADI ALCOLICI: 9%VOL

**DUENNA** 75CL 19

---

STILE: AMERICAN SEASON  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO  
GRADI ALCOLICI: 6,5%VOL

**BB10** 75CL 18

---

STILE: IGA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: MARRONE SCURO  
GRADI ALCOLICI: 10%VOL

### BIRRANOVA PUGLIA

**PRIMATIA** 33CL 7

---

STILE: ABBEY DUBBEL  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO BRILLANTE  
GRADI ALCOLICI: 9%VOL

**NEGRAMARA** 33CL 9

---

STILE: IMPERIAL/DOUBLE IPA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO  
GRADI ALCOLICI: 8%VOL

**GIARA** 33CL 7

---

STILE: WITBIER  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO DORATO  
GRADI ALCOLICI: 5%VOL

### BIRRA PERUGIA UMBRIA

**ILA** 33CL 6

---

STILE: SCOTCH ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO  
GRADI ALCOLICI: 8%VOL

**MARIO TRA 20ANNI** 33CL 6

---

STILE: IMPERIAL IPA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO DORATO  
GRADI ALCOLICI: 8%VOL

## BIRRIFICIO DEL FORTE

TOSCANA

### GASSA D'AMANTE 33CL 6

---

STILE: BELGIAN BLONDE ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO DORATO VELATO  
GRADI ALCOLICI: 4,5%VOL

GLUTEN  
FREE

### REGINA DEL MARE 75CL 15

---

STILE: BELGIAN DARK STRONG ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: MOGANO SCURO TENDENTE AL BRUNO  
GRADI ALCOLICI: 8%VOL

## BIRRIFICIO ITALIANO

LOMBARDIA

### TIPOPILS 33CL 7

---

STILE: PILSNERTEDESCA  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: GIALLO DORATO QUASI LIMPIDO  
GRADI ALCOLICI: 5,2%VOL

### NIGREDO 33CL 7

---

STILE: DARK IPA  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: BRUNA CON RIFLESSI CARMELLO  
GRADI ALCOLICI: 6,5%VOL

### ASTEROID 33CL 7

---

STILE: IPA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: BRONZO INTENSO  
GRADI ALCOLICI: 6,6%VOL

## BIRRIFICIO KLANBARRIQUE

ROVERETO TN

### INCLUSIO ULTIMA 75CL 20

---

STILE: BIRRA "METODO CLASSICO BARBARO"  
HOPPED IMPERIAL LAGER  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: GIALLO DORATO  
GRADI ALCOLICI: 7%VOL

### PADOSÈ 75CL 20

---

STILE: BIRRA METODO CLASSICO BARBARO  
CON RIBES NERO  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: ROSSO AMBRATO RIFLESSI RUBINO  
GRADI ALCOLICI: 7%VOL

## BIRRONE

VENETO

### CIBUS 50CL 7

---

STILE: WEIZEN BOCK  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO PAGLIERINO OPALESCENTE  
GRADI ALCOLICI: 6,8%VOL

### PUNTO G 50CL 7

---

STILE: BOCK  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: ROSSO BRILLANTE RIFLESSI RUBINO  
GRADI ALCOLICI: 6,2%VOL

### SIDRO 33CL 5

---

STILE: SIDRO  
FERMENTAZIONE: SPONTANEA  
COLORE: DORATO  
GRADI ALCOLICI: 4,8%VOL

## BONAVENA

NAPOLI

### GONG LATTINA 33CL 6

---

STILE: ROBUST PORTER  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: NERO  
GRADI ALCOLICI: 6,5%VOL

### CASSIUS LATTINA 33CL 6

---

STILE: IMPERIAL STOUT  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: EBANO  
GRADI ALCOLICI: 10,5%VOL

**HOOK** LATTINA 33CL 6

---

STILE: VERMONT IPA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: BIONDO TORBIDO  
GRADI ALCOLICI: 6,9%VOL

**POUND FOR POUND** 44CL 6

---

STILE: BELGIAN DARK STRONG ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: MOGANO SCURO TENDENTE AL BRUNO  
GRADI ALCOLICI: 8%VOL

**BOON**  
BELGIO

**GUEZE** 37CL 9

---

STILE: GUEZE  
FERMENTAZIONE: SPONTANEA  
COLORE: DORATO NEBULOSO  
GRADI ALCOLICI: 7%VOL

**KRIEK** 37CL 9

---

STILE: LAMBIC  
FERMENTAZIONE: SPONTANEA  
COLORE: ROSATO VELATO  
GRADI ALCOLICI: 4%VOL

**FRAMBOISE** 37CL 10

---

STILE: BOCK  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: ROSSO BRILLANTE RIFLESSI RUBINO  
GRADI ALCOLICI: 6,2%VOL

**CA' DEL BARDO**  
RASTIGNANO (BO)

**Û BACCABIANCA** 37CL 12

---

STILE: ITALIAN GRAPE ALE  
FERMENTAZIONE: SPONTANEA  
COLORE: AMBRATO  
GRADI ALCOLICI: 7,9%VOL

**CERBERO** 37CL 16

---

STILE: OLD ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: MOGANO  
GRADI ALCOLICI: 9,8%VOL

**KBIRR**  
CAMPANIA

**#CUOREDINAPOLI** 33CL 5

---

STILE: APA  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO RAMATO  
GRADI ALCOLICI: 6%VOL

**NATAVOT** 75CL 14

---

STILE: LAGER  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: GIALLO CHIARO OPALESCENTE  
GRADI ALCOLICI: 5,2%VOL

**CARROBIOLO**  
MONZA

**OG11** 33CL 10

---

STILE: PEATED OLD ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO SCURO  
GRADI ALCOLICI: 13%VOL

**TRIPEL** 33CL 6

---

STILE: TRIPEL  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO DORATO  
GRADI ALCOLICI: 9%VOL

**EXTRAOMNES**  
LOMBARDIA

**IMPERIAL ZEST** 33CL 5,5

---

STILE: SAISON / FARMHOUSE ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO  
GRADI ALCOLICI: 9%VOL

**STRAFF** 33CL 5,5

---

STILE: BELGIAN STRONG ALE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO ORO OPALESCENTE  
GRADI ALCOLICI: 9,5%VOL3

**QUADRUPEL** 33CL 6

---

STILE: QUADRUPEL  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: AMBRATO SCURO  
GRADI ALCOLICI: 9,3%VOL

**SHIRE**  
RASTIGNANO (BO)

**STOUT** LATTINA 33CL 6

---

STILE: IRISH STOUT  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: MARRONE SCURO  
GRADI ALCOLICI: 4,2%VOL

**JUNGLI JUICE**  
ROMA

**EXTRALIFE** LATTINA 33CL

---

STILE: DDH PALE ALE - GLUTEN FREE  
FERMENTAZIONE: ALTA  
COLORE: GIALLO  
GRADI ALCOLICI: 5,5%VOL

**GLUTEN  
FREE**