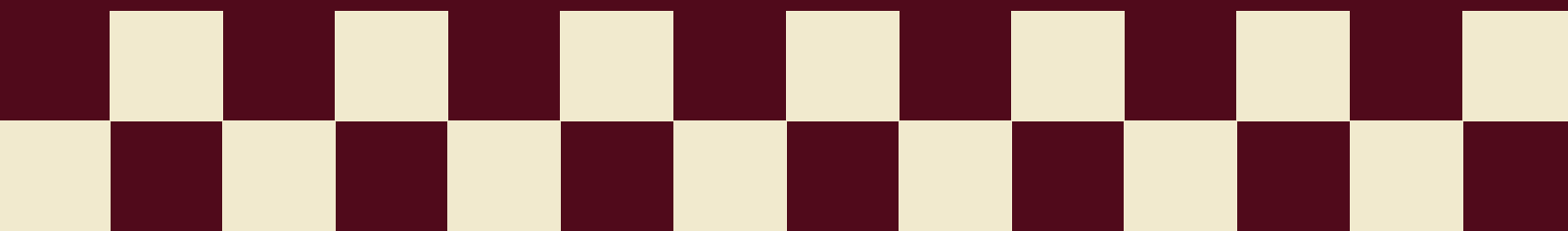


I VESUVIANI

DA ZERO GENERAZIONI

MENU



# ANTIPASTO

**FRITTATINA 3€** 1,7

Bucatini, besciamella, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di carne Marchigiana, fior di latte di Napoli

\* disponibile senza glutine

**FRITTATINA SPECIAL**

Chiedici che gusto è!

**FRITTATINA OLD SCHOOL 3€** 1,7

Bucatini, besciamella, cuore di piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di carne Marchigiana, pomodoro, fior di latte di Napoli

\* disponibile senza glutine

**CROCCHÉ' 3€** 1,3,7

Patata varietà Avezzano, provola di Napoli, prosciutto cotto di Parma, parmigiano reggiano, pepe nero

\* disponibile senza glutine

**CROCCHÉ' MORTADELLA E PISTACCHIO 3€**

Patata varietà Avezzano, Mortadella di Bologna, provola di Napoli, pistacchio di Bronte

\* disponibile senza glutine 1,3,7

**CROCCHÉ' VEG 2,5€** 1

Patata varietà Avezzano, verdure di stagione

\* disponibile senza glutine

**ARANCINO 3€** 1

Riso carnaroli, passata di Antichi Pomodori di Napoli, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di carne Marchigiana, provola di bufala

\* disponibile senza glutine

**ARANCINO VEG 2,5€** 1,7

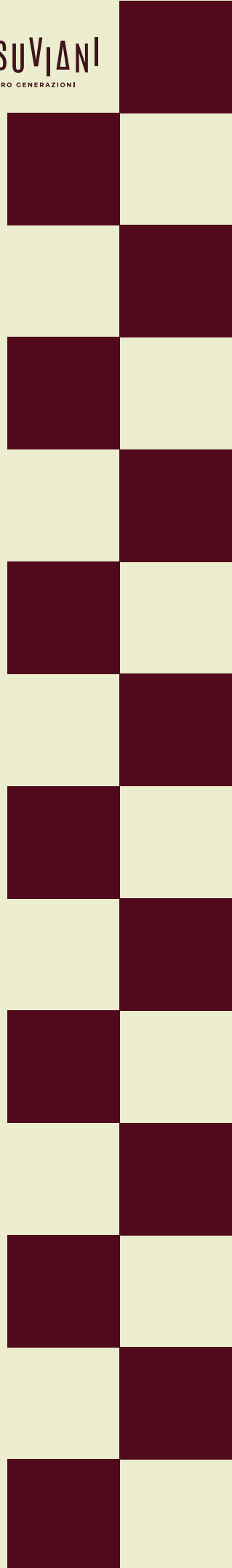
Riso carnaroli, carote, funghi champignon, piselli 100 giorni del Vesuvio

\* disponibile senza glutine

**ANGIOLETTI D'INVERNO 9€** 1,5,7

Straccetti di pizza fritti, fonduta di parmigiano reggiano, pomodorini spadellati, pesto di basilico

\* disponibile senza glutine



**CIURILLI 3.5€** 1,7

Fiore di zucca in pastella ripieno di ricotta di bufala, parmigiano reggiano, prosciutto cotto di Parma, pepe nero  
\* disponibile senza glutine

**MONTANARA 3€** 1,7

Passata di Antichi pomodori di Napoli, pecorino Bagnolese, basilico  
\* disponibile senza glutine

**MINI BUFALA FRITTA 3€** 1,7

Ciliegina di bufala, passata di Antichi pomodori di Napoli, parmigiano reggiano, basilico  
\* disponibile senza glutine

**"GRAFFA" DI BOLOGNESE 4€** 1,7

Bolognese di Marchigiana, parmigiano reggiano, basilico

**BRUSCHETTA D'INVERNO 3€** 1,7

Pane di nostra produzione, pomodorini spaccati, basilico, crema d'aglio

**HOT DOG SOTTO IL VESUVIO 6€** 1

Würstel artigianale campano, patatine fritte in doppia cottura, ketchup BIO, maionese BIO al bergamotto, paprika piccante

**BUN MIGLIORE D' ITALIA \* 5€** 1,7

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

**BUN COME A NEW YORK \* 6€** 1,7

Butter Burger di Manzetta Prussiana, cheddar giovane, patate fritte

**BAO 6€** 1,7

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, scarole alla napoletana, provolone del Monaco, polvere di olive nere cazzane

# LE MANS SALATE

**TONNO RUCOLA E POMODORINI 12€** 1  
Rucola selvatica, pomodorini semi dry, tonno rosso del Mediterraneo sott'olio, olio evo, pezzettini di pizza croccante

**INSALATA VEG 7€** 1  
Rucola selvatica, insalata, pomodorini semi dry, pomodorini datterini, mais, olio evo, pezzettini di pizza croccante

**INSALATA DI POLLO 12€** 1,7  
Insalata, petto di pollo nostrano, pomodorini datterini, parmigiano reggiano, basilico, olio evo, pezzettini di pizza croccante

**BUFALA E DATTERINI 10€** 1,7  
Pomodorini datterini, ciliegine di bufala, basilico, olio evo, pezzettini di pizza croccante

# PIZZA IN TEGLIA

## Omaggio al maestro Gabriele Bonci

4 rettangolini di pizza in teglia romana a modo nostro. Impasto farina di grano tenero semi integrale e farro

\* disponibile senza glutine

**MARGHERITA 9€** 1,7  
Mozzarella di bufala, pomodoro san Marzano "Miracolo di San Gennaro", parmigiano reggiano, crumble di basilico, olio evo

**LARDO, PIENNOLO E PECORINO 10€** 1,7  
Lardo di suino nero casertano, pomodorini del Piennolo, pecorino bagnolese, olio evo

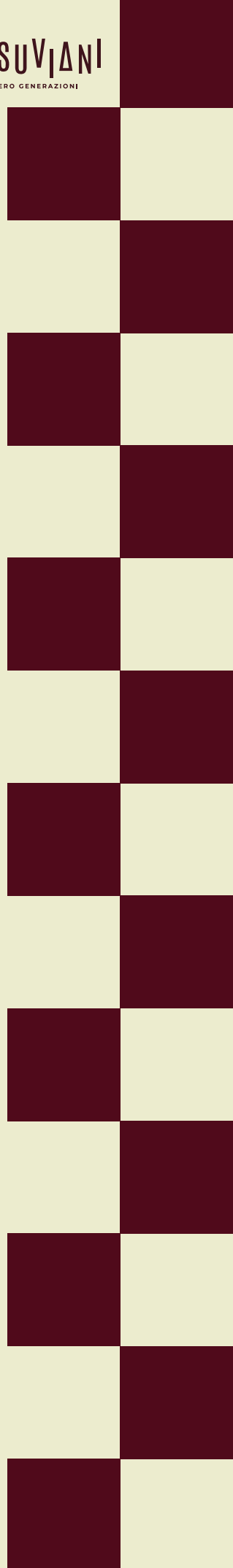
**CARCIOFO 12€** 1,2,7  
Carciofi in doppia consistenza, guanciaie, provola di Napoli, bisque di gambero rosso, olio al carciofo arrostito

**BURRATA E GAMBERO 12€** 1,2,7  
Burrata di Andria, gambero rosso\*, pomodorini semi dry, polvere di pomodorino del piennolo, germogli, olio evo

**ZUCCA E STRACCIATA 11€** 1,7,8  
Stracciata di bufala, zucca napoletana, polvere di prosciutto crudo di Parma, semi di zucca, germogli, olio evo

**LA NAPOLI PER IL MONDO 11€** 1,4,7  
Mozzarella di bufala, alici di Cetara, origano di montagna, concentrato di pomodoro di Corbara, polvere di olive nere caiazzane, olio evo all'aglio

**GENOVESE E CIOCCOLATO 10€** 1,7  
Genovese napoletana di vitellone bianco, pecorino romano, cioccolato fondente 75% di Modica, olio evo



# MATTONELLA ROMANA A MODO NOSTRO

\* disponibile senza glutine

## MARGHERITA MATTONELLA 7€ 1,3,7

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, maionese di pomodorini del Piennolo, olio evo, basilico

## PORCHETTA IN CROSTA DI PATATE 9€ 1,3,7

(omaggio a Sancho)  
Porchetta, provola di Napoli, patate d' Avezzano, maionese, rosmarino, origano, olio evo

## PANCIA E FRIARIELLI 10€ (Doppio Crunch)

Pancia di maiale, friarielli, provola di bufala, pecorino bagnolese, polvere di 'nduja di Spilinga, olio evo 1,7

## RIPIENO DI FRITTATINA 7€ (MEZZA DOPPIO CRUNCH) 1,7

Bucatini, besciamella di nostra produzione, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di carne Marchigiana, fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano

# PIZZA CROCCANTE

## 4\8 spicchi

(Impasto di grani italiani e lievito madre)

\* disponibile senza glutine

## PROSCIUTTO E STRACCIATA 18€ (PADELLINO) 1,7,8

### OMAGGIO A SIMONE PADOAN

Stracciata di bufala, prosciutto crudo di Parma, granella di nocciole Avella, olio evo

## PROVOLA ALLA PIZZAIOLA 16€ (PADELLINO) 1,7

Provola di bufala, datterini caramella, origano, olio evo

## BIANCA AL TARTUFO 18€ (PIZZA CROCCANTE) 1,7

Mozzarella di bufala, tartufo, parmigiano reggiano, basilico, olio evo

## 4 FORMAGGI 18€ (PIZZA CROCCANTE) 1,7,12

Caciobufala, provola di Napoli, belinda, Emmental AOP svizzero, cheddar Westcombe, Comte, blue stilton, confettura di ciliegie del monte Somma

# PIZZA TANA MIN PATA ATA

12 pezzi di pizza croccante perfetta da condividere

**MARINARA 16€** 1  
Passata di pomodorini dei Monti Lattari, aglio, origano di montagna, olio evo

**MARGHERITA 18€** 1,7  
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo

**MARINARA COMPLETA 21€** 1,4  
Pomodoro San Marzano, pomodorini del Pienno-  
lo, pesto di aglio orsino, alici di Cetara, polvere di  
olive nere Caiazzane, capperi di Pantelleria, ori-  
gano di montagna, olio evo

**BUFALINA 20€** 1,7  
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala,  
parmigiano reggiano, basilico, olio evo

**DIAVOLA 20€** 1,7  
Pomodoro San Marzano, salame piccante di Mu-  
gnano del Cardinale, fior di latte di Napoli, basili-  
co, olio evo al peperoncino

**PROVOLA E PEPE 18€** 1,7  
Pomodoro San Marzano, provola di Napoli, par-  
migiano reggiano, mix di pepe, basilico

**PARMIGIANA 21€** 1,7  
Parmigiana di melanzane alla napoletana, fior di  
latte di Napoli, Parmigiano Reggiano, basilico

**BURRATA E MORTADELLA 22€** 1,7,8  
Fior di latte di Napoli, burrata di Andria, morta-  
della di Bologna, granella di pistacchio, crema di  
pistacchio

**GENOVESE 23€** 1,7  
Cipolla ramata di Montoro, carne di Marchigiana,  
fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano

**CROCCHÈ' 22€** 1,3,7  
Panna fresca, fior di latte di Napoli, crocchè, pro-  
sciutto cotto di parma

**LA PALA AL PUB 23€** 1,7  
Porchetta, provola di Napoli, patate d' Avezzano  
al forno, melanzane a funghetto

**PANNA, PROSCIUTTO E PISELLI 24€** 1,7

Panna fresca, provola di Napoli, piselli 100 giorni del Vesuvio, prosciutto cotto di Parma, funghi, parmigiano reggiano

**SALSICCE E PATATE 22€** 1,7

Panna fresca, patate d' Avezzano, fior di latte di Napoli, salsicce di suino umbro

**CARBONARA 22€** 1,3,7

Guanciale di Mangalica affumicato, fior di latte di Napoli, pecorino bagnolese, tuorlo d'uovo, mix di pepe

**POLPETTE E PEPERONI 23€** 1,3,7

Peperoni arrostiti, fior di latte di Napoli, polpette, pecorino bagnolese, lardo

**ZUCCA E SALSICCIA 22€** 1,7

Zucca paesana, salsicce di suino umbro, caciobufala, paprika

**SALSICCE E FRIARIELLI 22€** 1,7

Salsiccia di pelatello napoletano, friarielli alla napoletana, provola di Napoli, pecorino romano

**ZUCCA E FUNGHI 24 €** 1,7

Zucca napoletana, funghi, provola di Napoli, granello di nocciole Avella, blue di bufala

**SAPORE DI DOMENICA 24€** 1,3,7

Crema di pomodoro arrosto, polpette di Marchigiana, ricotta di bufala, fior di latte di Napoli, chips di parmigiano reggiano

# P I Z Z A M A M P A L L A

# PIZZA NAPOLETANA

VAPORE FRITTE E AL FORNO

**MARINARA 12€** 1,4

Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico di Pantelleria, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, pomodorini semi secchi, pesto di aglio orsino, polvere di olive nere Caiazzane, olio evo

**MARGHERITA DEL MONACO 12€** 1,7

Antichi pomodori di Napoli, fior di latte Napoli, provolone del Monaco, basilico

**SUA MAESTA' 13€** 1,7

Crema di 4 pomodori campani ( San Marzano, datterini caramella, pomodorini del Piennolo, cuore di bue), mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilico

## LE COTTE A LEGNA

**MARINARA 6€** 1

Pomodoro San Marzano, aglio rosso dell'Ufita, origano di montagna, olio evo

**COSACCA 6€** 1,7

Pomodoro San Marzano, pecorino bagnolese, parmigiano reggiano, basilico, olio evo

**MARGHERITA 6€** 1,7

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo

**MARGHERITA SAN GENNARO 8€ (RUOTA DI CARRO)** 1,7

Pomodoro "Miracolo di San Gennaro", fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano, basilico

**BUFALINA CAMELLA 10€** 1,7

Passata di pomodorini datterini Caramella, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilico

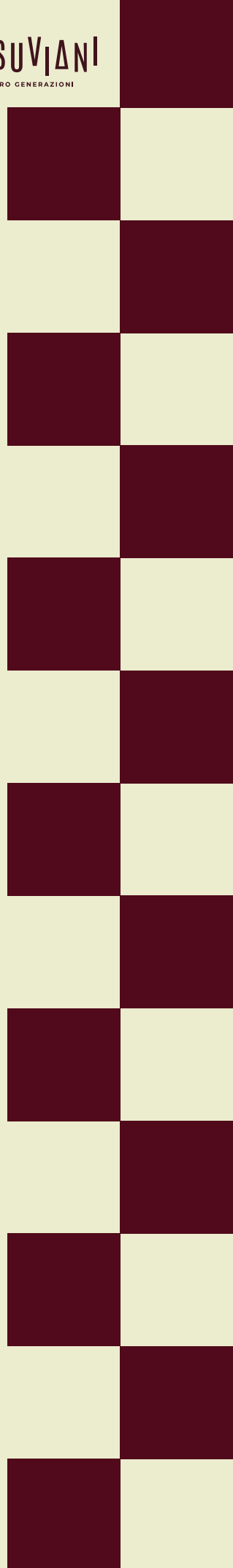
**MARGHERITA COTTO E RICOTTA 11€** 1,7

Pomodoro "Miracolo di San Gennaro", fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano, prosciutto cotto affumicato, ricotta di bufala in salvietta, basilico

**MARINARA COMPLETA 9€** 1,4

Pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, aglio dell'Ufita, olive nere Caiazzane, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano di montagna

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



**MARINARA GIALLA 9€**

1,4

Pomodoro pelato giallo, aglio dell'Ufita, olive nere Caizzane, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano di montagna

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

**DIAVOLA 9€**

1,7

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, salame piccante di Mugnano del Cardinale, basilico, olio evo al peperoncino

**DIAVOLA GIALLA 12€**

1,7

Pomodoro pelato giallo, stracciata di bufala, salame piccante di suino pelatello napoletano, nduja di Spilinga, olio di basilico napoletano

**CAPRICCIOSA 12€**

1,7,12

Pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofi grigliati, prosciutto cotto arrosto, salame di pelatello napoletano, funghi, polvere di olive nere caiazzane, basilico

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

**"PRIMAVERA" A MODO NOSTRO 12€**

1,7

Crema di Parmigiano Reggiano, fior di latte di Napoli, pomodorini semi dry, prosciutto crudo di Parma, olio di rucola

**SAN MARZANO E PARMIGIANO 13€**

1,7

Crema di Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano, pesto di basilico

**SALSICCE E FRIARIELLI (RUOTA DI CARRO) 12€**

1,7

Friarielli alla napoletana, salsiccia di suino umbro, provola, pecorino bagnolese

**SALSICCE E FRIARIELLI "GOURMET" 13€**

1,7

Pesto di friarielli (varietà broccolo San Pasquale), salsiccia di suino umbro a punta di coltello, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano

**DELICATO SORRENTINO****(OMAGGIO A PEPPE GUIDA) 12€**

1,7,8

Pomodoro pelato giallo, parmigiano reggiano, mozzarella di bufala, schiuma di bufala, pesto di basilico, zest di limone

**GENOVESE CON SPASSO NAPOLETANO 11€**

1,7,8

Fior di latte, cipolla ramata di Montoro, carne Marchigiana, parmigiano reggiano, mix di frutta secca

**PROVOLA E PEPE A MODO NOSTRO 11€**

1,7

Pomodoro San Marzano cotto a bassa temperatura, provola di bufala, mix di pepe, basilico

**PISELLI E PANCETTA 12€**

1,3,7

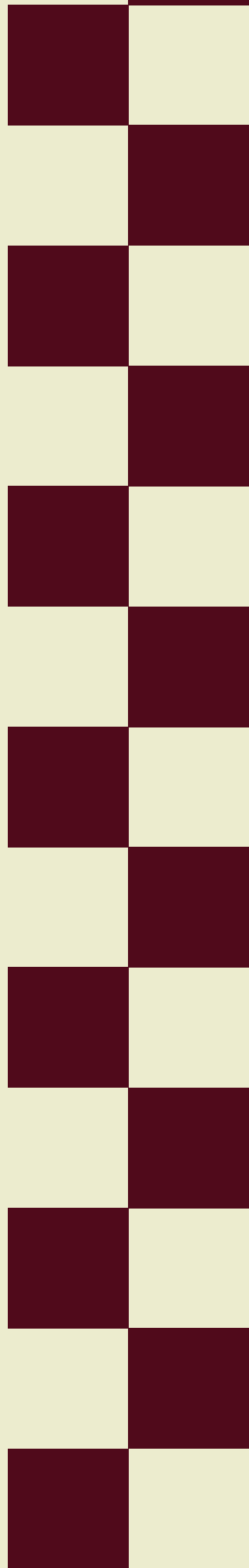
Piselli 100 giorni del Vesuvio in doppia consistenza, fior di latte di Napoli, pancetta tesa di suino nero lucano, parmigiano reggiano, maionese di cipolla di Tropea, pomodorini semi dry, tuorlo d'uovo

**MAIALE GIALLO E NERO 13€**

1,7,8

Pomodoro pelato giallo, pancetta tesa affumicata di suino nero lucano, fior di latte di Napoli, granella di pistacchio

<b>PICCOLI GOURMET 10€</b>	1,7
Sfoglia di patate al burro di Normandia, fior di latte di Napoli, prosciutto cotto affumicato di suino nero campano	
<b>CARCIOFO 13€</b>	1,7
Crema di carciofo, provola di Napoli, carciofi grigliati, lonzarda di suino pelatello napoletano, pecorino bagnolese, olio al carciofo arrostito	
<b>ORTOLANA D'INVERNO 10€</b>	1,7
Crema di porro e patate, funghi, zucca napoletana, carciofi, provola di Napoli	
<b>ZUCCA AL CUBO 13€</b>	1,7,8
Zucca napoletana in tre consistenze, pancetta tesa affumicata di suino nero lucano, provola di Napoli, granella di mandorle	
<b>CARBONARA 11€</b>	1,3,7
Guanciale di Mangalica affumicato, fior di latte di Napoli, pecorino bagnolese, tuorlo d'uovo, mix di pepe	
<b>PROVOLA E CILIEGIE 12€</b>	1,7,12
Provola di bufala, composta di ciliegie del Monte Somma, provolone del Monaco, pepe nero di Sarawak, basilico	
<b>PACCHETELLE E SALSICCIA 11€</b>	1,7
Pacchetelle di pomodorini del Piennolo, salsiccia di suino umbro, caciobufala, basilico	
<b>PAESANA D'INVERNO 12€</b>	1,7
Patate d' Avezzano al burro di Normandia, provola di Napoli, funghi cardoncelli , speck di collina, rosmarino	
<b>RIPIENO DI SCAROLE 11€</b>	1,4,7,8
Scarola, fior di latte di Napoli, noci, polvere di olive Caiazzane, capperi di Pantelleria, alici di Cetara, maionese di colatura di Alici, pecorino bagnolese	
<b>PEPERONE QUASI IMBOTITTO 12€</b>	1,7
Peperoni, macinato di secreto iberico, mozzarella di bufala campana, Parmigiano Reggiano, polvere di olive nere Caiazzane, foglie di capperi di Pantelleria, pane all'aglio	
<b>RIPIENO AL FORNO 10€</b>	1,7
Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta di bufala, salame di Mugnano, pepe nero, parmigiano reggiano, basilico	
<b>META' RIPIENO, META' BUFALINA 13€</b>	1,7
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto cotto di suino nero, ricotta di bufala in salvietta, fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano, mix di pepe, basilico	
<b>FRITTA COMPLETA 10€</b>	1,7
Ricotta di bufala, cicoli, provola di Napoli, pomodoro San Marzano, mix di pepe	

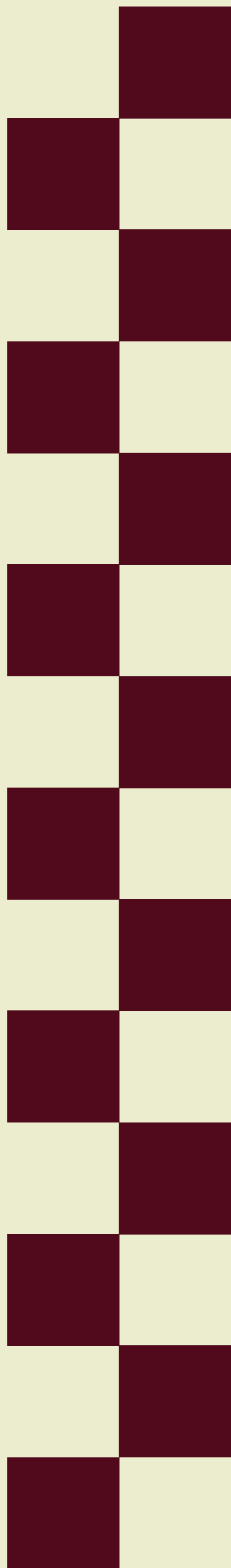


# SOFT DRINKS

Acqua Ferrarelle e Electa	2,50€
Ferrarelle maxima	3,50€
Acqua perrier	5,00€
Coca cola	3,00€
Coca cola zero	3,00€
Fanta	3,00€

# SERVIZIO

**Coperto 3€**



# Tabella Allergeni

I VESUVIANI  
DA ZERO GENERAZIONI



**1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE** cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**



**3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**



**4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



**5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**



**6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.



**8. FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queen sland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**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** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**



**14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

# I VESUVIANI

DA ZERO GENERAZIONI

