



VESUVIO ROOF BAR & RESTAURANT

MENU CENA
DINNER MENU

MENU CENA

DINNER MENU

Disponibile dalle ore 19.00 alle 22.30

Available from 7.00 p.m. to 10.30 p.m.

ANTIPASTI / STARTERS

- Caprese** € 18
di mozzarella di Bufala campana (250 gr), pomodori di Sorrento e basilico ⁽⁷⁾  
Caprese Salad with Buffalo mozzarella from Campania (250 g), tomatoes from Sorrento and basil
- Sofia Loren** € 15
Classica Montanara frita con coulis di pomodorino datterino, Bufala e basilico ^(1,7, 12) 
Classic Montanara fried pizza with date tomato coulis, buffalo mozzarella and basil
- Pulcinella "va in carrozza"** € 14
Gâteau di patate ripieno di salumi e formaggi campani, salsa cacio e granella di tarallo ^(1,3,7,12)
Pulcinella "goes by carriage": potato gâteau filled with cold cuts and cheeses from Campania, cacio cheese sauce and tarallo crumble
- Patè di pulled pork** € 16
barbabietola rossa, cipolla caramellata, fiocchi di sedano e nocciole ^(8,9,12)
Pulled pork paté, with beetroot, caramelised onion, celery flakes and hazelnuts
- Partenope** € 15
baccalà mantecato alle patate, gelatina di pomodoro, salsa gazpacho e tapenade di olive e nocciole ^(4,8,12)
Parthenope: creamed salt cod with potatoes, tomato jelly, gazpacho salsa and olive and hazelnut tapenade

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Masaniello**  € 16
Spaghetti trafilati in bronzo di Gerardo di Nola con crema di datterino, pomodorino a pacchetella e basilico ⁽¹⁾
Bronze-cut Gerardo di Nola spaghetti with date tomato cream, pacchetella cherry tomato and basil
- RE Sartù** € 17
timballo di riso ripieno di ragù napoletano (biancostato, costina di maiale e copertina di bovino), piselli e stracciatella di Bufala ^(1,7,8,12)
King Sartù: rice timbale filled with Neapolitan ragout (beef rib, pork rib and flat iron steak), peas and buffalo stracciatella
- Fusilloni con pesto di friarielli** € 16
maialino al nero casertano affumicato e noci ^(1,6,7,8,9,12)
Fusilloni with broccoli rabe pesto, smoked Nero Casertano pork and walnuts
- Eliconi** € 18
con cremoso di peperoni rossi, concassè di pesce spada, olive e panura di mandorle aromatizzato al lime ^(1,4,7,8,12)
with red pepper cream, swordfish concassé, olives and lime-infused almond powder
- Paccheri e fagioli** € 19
con rana pescatrice caramellata e rosmarino ^(1,4,6,7,12)
Paccheri and beans with caramelised monkfish and rosemary
- Zuppa del giorno**  € 16
zuppa o crema del giorno ai sapori autunnali, crostini di pane ed erbe spontanee ^(1,3,12)
soup or cream of the day with autumn flavours, bread croutons and wild herbs

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Scarola

€ 15

saltata con crema di ceci e rosmarino ⁽⁹⁾

Sautéed endive with chickpea cream and rosemary

Millefoglie

€ 20

di pollo e coniglio, bietole e crema di nocciola salata ^(8,9,12)

Chicken and rabbit millefeuilles, chard and savoury hazelnut cream

Fricandeau

€ 22

di vitellone brasato con vellutata di cavolfiore romano e friarielli ^(9,12)

Braised veal fricandeau with broccoli rabe and Romanesco cauliflower velouté

Seppia*

€ 24

in umido con patate e zenzero, crema di zucca e crosta di pane casareccio ^(1,9,12,14)

Cuttlefish stew with potatoes and ginger, pumpkin cream and homemade bread crust

Pescato

€ 25

Pescato del giorno con verdure di stagione ^(4,8,12,14)

Catch of the day with seasonal vegetables

DOLCI / DESSERTS

Vesuviotto

€ 14

Piramide di cioccolato fondente con cuore di nocciola, salsa frutti rossi e MOU ^(3,7,8,12)

dark chocolate pyramid with hazelnut centre, red berry sauce and caramel

Mi Tira Su

€ 10

Tiramisù al mascarpone, caffè e cacao ^(1,3,7,8,12)

Tiramisù with mascarpone, coffee and cocoa

Panna cotta

€ 10

alle mele annurche, crumble di biscotti alle mandorle e menta ^(1,3,7,8,12)

Panna cotta with annurca apple, almond biscuit crumble and mint

Tortino Camilla

€ 10

tortino alle carote con salsa al rhum e ribes ^(1,3,7,8,12)

Camilla cupcake: carrot cupcake with rum sauce and redcurrants

Tagliata di frutta

€ 10

fresca di stagione

Slices of seasonal fresh fruit

Coperto a persona / Covered for person € 4



Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Piatto regionale / Regional dish



Piatto vegano / Vegan dish



Prodotto surgelato / Frozen food



Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /

Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.

The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

ALLERGENI / ALLERGENS

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati.

La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
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 derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below.

You are, therefore, kindly asked to ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy produce, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish