



VESUVIO ROOF BAR & RESTAURANT



CHRISTMAS EVE

Menù Cena | Dinner Menu

Entrée

Pralina frita di patate merluzzo, arancia e cimette di rapa (1,3,4,7,8,12)

Antipasto

Seppia alla plancia marinata al Mojito, funghi porcini scottati, concassè di gelatina di pomodoro, stracciatella di Bufala e olio all'erbe (7,9,12,14)

Primo piatto

Risotto alla Pescatore con crema di cavolo cappuccio, cozze e polvere di mandorle al prezzemolo (4,7,8,12,14)

Secondo piatto

Fish and chips napoletano: Trancetto di Baccalà e calamari fritti, crema di brassicacee e schiacciata di patate alle erbe (1,4,12,14)

Dessert

Mousse di pastiera napoletana crumble di frollini alle nocciole e scorza di arancia candita (1,3,7,8,12)

Centro tavola

Panettone e Pandoro, struffoli napoletani

Entrée

Fried praline of potato, cod, orange and broccoli rabe (1,3,4,7,8,12)

Antipasto

Mojito-marinated grilled cuttlefish, seared porcini mushrooms, tomato jelly concassé, buffalo stracciatella and herb oil (7,9,12,14)

First course

Risotto alla Pescatore with cabbage cream, mussels and almond powder with parsley (4,7,8,12,14)

Main course

Neapolitan fish and chips: slice of salt cod and fried squid, brassica cream and herb mashed potato (1,4,12,14)

Dessert

Neapolitan pastiera mousse with hazelnut shortcrust biscuit crumble and candied orange peel (1,3,7,8,12)

On the table

Panettone and Pandoro, Neapolitan struffoli dough balls

€ 70 p.p.

50€ p.p. con menu dedicato (per ragazzi da 6-11 anni)

Menu à la carte (per bambini da 0-5 anni)

€ 50 p.p. with special menu (for children aged 6-11 years old)

À la carte menu (for children aged 0-5 years old)





VESUVIO ROOF BAR & RESTAURANT



CHRISTMAS LUNCH

Menù pranzo | Lunch Menu

Entrée

Arancino al pistacchio e ragù di vitello ^(1,3,7,8,12)

Antipasto

Maritata new style: pancia di maialino caramellata, brodetto di verza, ciuffo di scarole e cracker di guanciale ^(9,8,12)

Primo piatto

Ziti al ragù Genovese ^(1,7,9,12)

Secondo piatto

Cappello del prete brasato, spinacino e fondo bruno ^(9,12)

Dessert

Babà in un bicchiere: millefoglie di babà con crema al rum e amarena

Centro tavola

Panettone e Pandoro, struffoli napoletani

Entrée

Arancino rice ball with pistachio and veal ragout ^(1,3,7,8,12)

Antipasto

New-style maritata: caramelised pork belly, Savoy cabbage broth, tuft of escarole and pork jowl crackers ^(9,8,12)

First course

Ziti with Genoese ragout ^(1,7,9,12)

Main course

Braised beef shoulder, baby spinach and brown stock ^(9,12)

Dessert

Rum babà in a glass: babà millefeuilles with rum and black cherry cream

On the table

Panettone and Pandoro, Neapolitan struffoli dough balls

€ 70 p.p.

50€ p.p. con menu dedicato (per ragazzi da 6-11 anni)

Menu à la carte (per bambini da 0-5 anni)

€ 50 p.p. with special menu (for children aged 6-11 years old)

À la carte menu (for children aged 0-5 years old)





CHRISTMAS EVE

Room Service

Antipasti

- Caprese: € 19
mozzarella di Bufala campana (250 gr),
pomodori di Sorrento e basilico ⁽⁷⁾
- Pulcinella va in carrozza: € 12
gâteau di patate ripieno
di salumi e formaggi campani, salsa
cacio e granella di tarallo ^(1,3,7,12)
- Parthenope: € 14
rotolino di verza con mousse
al sentore di mare, passatina di carote,
nasturzio e polvere di nero di seppia ^(4,7,8,9,12,14)

Primi piatti

- Masaniello: € 15
Spaghetti trafilati in bronzo di Gerardo
di Nola con crema di datterino, pomodorino
a pacchettata e basilico ⁽¹⁾
- Ziti alla Genovese € 17
scaglie di caciocavallo e pepe ^(1,7,9,12)
- Paccheri con frutti di mare, € 24
pomodorini datterini e basilico

Secondi Piatti

- Scarola con crema di fagioli e timo ⁽⁹⁾ € 17
- Stracotto di bovino glassata € 22
con il suo fondo e schiacciata di patate ^(9,12)
- Pescato del giorno € 25
con verdure di stagione ^(4,8,12,14)

Desserts

- Vesuviotto: € 14
piramide di cioccolato fondente
con cuore di nocciola, salsa frutti rossi
e MOU ^(3,7,8,12)
- Mi Tira Su: € 10
tiramisù al mascarpone, caffè e cacao ^(1,3,7,8,12)
- Tagliata di frutta fresca di stagione € 10

Starters

- Caprese salad: € 19
buffalo mozzarella from Campania (250 g),
tomatoes from Sorrento and basil ⁽⁷⁾
- Pulcinella goes by carriage: € 12
potato gâteau filled with cold cuts
and cheeses from Campania, cacio
cheese sauce and tarallo crumble ^(1,3,7,12)
- Parthenope: € 14
Savoy cabbage roll with seafood mousse,
puréed carrot, nasturtium and cuttlefish
ink powder ^(4,7,8,9,12,14)

First courses

- Masaniello: € 15
Bronze-cut Gerardo di Nola spaghetti
with date tomato cream, pacchettata cherry tomato,
and basil ⁽¹⁾
- Ziti with Genoese sauce € 17
caciocavallo shavings and black pepper ^(1,7,9,12)
- Paccheri with seafood, date tomatoes and € 24
basil

Main courses

- Escarole with bean cream and thyme ⁽⁹⁾ € 17
- Glazed beef stew € 22
with its stock and mashed potatoes ^(9,12)
- Catch of the day € 25
with seasonal vegetables ^(4,8,12,14)

Desserts

- Vesuviotto: € 14
dark chocolate pyramid
with hazelnut centre, red berry sauce
and caramel ^(3,7,8,12)
- Mi Tira Su: € 10
tiramisù with mascarpone, coffee and cocoa ^(1,3,7,8,12)
- Slices of seasonal fresh fruit € 10

