
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. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti 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. Guests are therefore kindly asked to speak to 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

VESUVIO ROOF
BAR & RESTAURANT

NAPOLI – ITALIA

ANTIPASTI / STARTERS

Caprese ⁽⁷⁾ Mozzarella di Bufala (da 250 gr per 2 pax), pomodori San Marzano, origano e basilico <i>Caprese salad with buffalo mozzarella (250g for 2 people), San Marzano tomatoes, oregano and basil</i>	€ 18
Fresella ^(1,4,12) Pomodorini, sgombro sott’olio, spighette di mais, olive e germogli di piselli <i>Fresella baked bread with cherry tomatoes, mackerel in oil, baby corn, olives and pea shoots</i>	€ 14

NON SOLO FOGLIE / SALADS

Greca salad ⁽⁷⁾ Feta greca, pomodorini datterini gialli e rossi, olive, cipolla, peperoni, cetrioli e origano <i>Greek salad: Greek feta, yellow and red date tomatoes, olives, onion, sweet pepper, cucumber and oregano</i>	€ 14
Caesar Salad ^(1,3,4,7,12) Lattuga, petto di pollo, bacon, salsa caesar, crostini alle erbe e parmigiano <i>Lettuce, chicken breast, bacon, Caesar dressing, herb croutons and Parmesan</i>	€ 18

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Masaniello ⁽¹⁾ Spaghetti Rummo con coulis di pomodorino datterino rosso, filetto di pomodorini e basilico <i>Rummo spaghetti with red date tomato coulis, cherry tomato fillet and basil</i>	€ 15
Primo piatto del giorno a cura dello Chef ^(1,4,7,8,9,12) <i>First course of the day by the Chef</i>	€ 16

DOLCI / DESSERTES

Vesuviotto ^(3,7,8,12) Piramide di cioccolato fondente con cuore di nocciola e salsa ai frutti di bosco <i>Dark chocolate pyramid with hazelnut centre and fruits of the forest sauce</i>	€ 14
Mi Tira Su ^(1,3,7,8,12) Tiramisù al mascarpone, caffè e cioccolato <i>Tiramisù with mascarpone, coffee and chocolate</i>	€ 12
Gelato della nostra selezione <i>Ice cream from our selection</i>	€ 10
Tagliata di frutta Fresca di stagione <i>Slices of seasonal fresh fruit</i>	€ 10

 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 / <i>Fresh product subsequently frozen to improve conservation</i>	

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.

Coperto | Cover charge: 4,00€

MENÙ LUNCH
LUNCH MENU

PIZZA

Margherita ^(1,7) Salsa pomodoro, fior di latte, basilico e olio extravergine Tenuta del Cerro <i>Tomato sauce, fior di latte cheese, basil and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 10
Nerano ^(1,7) Crema di zucchine, fior di latte, fiori di zucca, scaglie di caciocavallo e olio extravergine d’oliva Tenuta del Cerro <i>Courgette cream, fior di latte cheese, courgette flowers, caciocavallo cheese shavings and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 12
Bufala ^(1,7) Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e olio extravergine d’oliva Tenuta del Cerro <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 12
Caruso ^(1,7,12) Salsa di pomodoro, provola d’Agerola, pepe, salame napoletano e olio extravergine d’oliva Tenuta del Cerro <i>Tomato sauce, Provola d’Agerola cheese, pepper, Neapolitan salami and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 14
Napul’è ^(1,4,7) Pomodorino datterino giallo, pomodorino datterino rosso, mozzarella di Bufala, olive, bottarga, lime e olio extravergine Tenuta del Cerro <i>Yellow date tomato, red date tomato, buffalo mozzarella, olives, bottarga, lime and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 14
Vesuvius ^(1,7,12) Coulis di pomodorino datterino, fior di latte, guanciale, pinoli, stracciatella, pepe rosa e olio extravergine d’oliva Tenuta del Cerro <i>Tomato coulis, fior di latte cheese, guanciale bacon, pine nuts, stracciatella cheese, pink peppercorn and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 16
Giffoni ^(1,7,12) Crema di nocciole, fior di latte, maialino nero casertano, salvia e olio extravergine d’oliva Tenuta del Cerro <i>Hazelnut cream, fior di latte cheese, Nero Casertano pork, sage and Tenuta del Cerro extra virgin olive oil</i>	€ 16
Pulcinella burger ^(1,3,7,9,11,12) Hamburger di manzo da 250 gr, scamorza, salsa genovese, bacon croccante, pomodori secchi e sfoglia di patate fritte <i>250g beef burger, scamorza cheese, Genoese sauce, crispy bacon, sun-dried tomatoes and fried potato chips</i>	€ 24

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish	 Piatto vegano / Vegan dish	 Piatto regionale / Regional dish
--	--	--