



VESUVIO ROOF BAR & RESTAURANT

MENU LUNCH
LUNCH MENU

MENU LUNCH

LUNCH MENU

Disponibile dalle ore 12.30 alle 14.30

Available from 12.30 p.m. to 2.30 p.m.

ANTIPASTI / STARTERS

Caprese 🌿 🇮🇹

€ 18

di mozzarella di Bufala (250 gr) con pomodori di Sorrento e basilico ⁽⁷⁾

Caprese Salad with Buffalo mozzarella (250 g), tomatoes from Sorrento 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

Fresella

€ 14

con pomodorini datterini, rucola, culotta e scaglie di cacio ^(1,7,12)

Fresella rusk bread with date tomatoes, rocket, culatta ham and cacio cheese shavings

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Masaniello 🌿

€ 15

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

Tripolina 🇮🇹

€ 16

al ragù napoletano e ricotta mantecata al pepe ^(1,7,12)

Tripolina with Neapolitan ragout and softened ricotta with pepper

Spaghetti trafilati

€ 17

in bronzo di Gerardo di Nola con pesto di mandorle, colatura di alici e bottarga ^(1,4,7,8,12)

Bronze-cut Gerardo di Nola spaghetti with almond pesto, anchovy sauce and bottarga

Zuppa del giorno 🌿

€ 15

zuppa o crema del giorno ai sapori autunnali, crostini di pane ed erbe spontanee ^(1,3,12)

Winter beauty: soup or cream of the day with autumn flavors, bread croutons, and wild herbs

NON SOLO FOGLIE / SALAD

Mediterranea Salad

€ 14

insalata mista, mais, olive, tonno, mozzarelline, pomodorini rossi e nocciole ^(7,8)

mixed leaves, sweetcorn, olives, tuna, mini mozzarellas, red cherry tomatoes and hazelnuts

Caesar Salad

€ 14

lattuga, pollo alla griglia, bacon, salsa caesar, crostini di pane aromatizzati

e parmigiano a scaglie ^(1,3,4,7,12)

lettuce, grilled chicken, bacon, Caesar dressing, herb croutons and Parmesan shavings

DOLCI / DESSERTS

Mi Tira Su

€ 10

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

Tiramisù with mascarpone, coffee and cocoa

Tortino Camilla

€ 10

tortino alle carote con salsa al rum 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