

VESEVIUS RESTAURANT

ANTIPASTI/ APPETIZER

L'Oro di Napoli Fritto / L'Oro di Napoli Mixed fried selection

€ 18.00

misto crochè, arancini, candele ripiene, pacchero fritto ripieno, polpette di melanzane, frittatina di pasta, fiori di zucca e verdure pastellate crochè (potato croquettes), arancini (rice balls), fried ravioli, stuffed candele pasta, fried stuffed pacchero, eggplant meatballs, pasta frittata, zucchini flowers, and battered vegetables



Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Pesce/ Fish, Crostacei/ Crustaceans, Glutine/Gluten, Uova e derivati/ Eggs

Insalata caprese con bufala, treccia sorrentina, pomodori di Sorrento e pomodorini gialli

€ 15.00

Caprese Salad Buffalo mozzarella, Sorrento treccia cheese, Sorrento tomatoes, and yellow cherry tomatoes

Allergeni: Latte e derivati/ Dairy

Chef Salad Insalata mista con formaggio, prosciutto cotto, olive, tonno, mais, olio extravergine

€ 12.00

Chef Salad Mixed salad with cheese, cooked ham, olives, tuna, corn, and extra virgin olive oil

Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Sedano/ Celery, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs

Carpaccio di Polpo

€ 18.00

Octopus Carpaccio, Extra Virgin Olive Oil, Wet with Saffron

Allergeni: Molluschi/ Shellfishes, Pesce/ Fish, Crostacei/ Crustaceans

Sapore di Mare | Completo / Flavors of the Sea | Complete

€ 20.00

Aliciotto all'amalfitana, gambero in polpetta di melanzane, insalata di polpo, baccalà in tempura su cipolla caramellata
Amalfi-style stuffed anchovy, shrimp wrapped in eggplant meatball, octopus salad, tempura- fried salt cod on caramelized onions

Sapore di Mare | Scomposto / Flavors of the Sea | Deconstructed

€ 5.00

Per Pezzo



Allergeni: *Pesce/ Fish, Crostacei/ Crustaceans, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide*

Tagliere di salumi e formaggi Presidio slowfood / Cured Meats & Cheese

Board Selection of Slow Food

€ 22.00

certified cured meats and cheeses served with bruschetta

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten*

PRIMI PIATTI/MAIN COURSE

Spaghetti Nerano con Fiore di zucchini ripieno e basilico

€ 16.00

Spaghetti with zucchini flowers of zucchini with cheese and basil. (Gluten-free option available)

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

*Casarecce 'Reali' con carciofo, ricotta di bufala e zafferano

€ 18.00

Casarecce 'Reali' Casarecce pasta with artichokes, buffalo ricotta, and saffron Gluten Free

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

Ravioli di mare con ripieno di provola affumicata, dentice e zucchine

€ 22.00

Seafood Ravioli Homemade ravioli filled with smoked provola cheese, dentex fish, and zucchini

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Pesce/ Fish, Glutine/Gluten, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

Tubettone cozze, patate e zafferano

€ 17.00

Tubettone Pasta with Mussels, Potatoes & Saffron

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Crostacei/ Crustaceans, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

Ravioli con ripieno di provola e melanzane al sugo di pomodorini gialli

€ 18.00

Ravioli Homemade filled with provola cheese and eggplant, served with a yellow cherry tomato sauce



Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

Risotto Rombo e Pistacchio

€ 20.00

Risotto with Turbot and Pistachio

Allergeni: *Frutta a guscio/Nuts, Latte e derivati/ Dairy, Pesce/ Fish, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide*

Bucatini alla Mike con pomodorino giallo, basilico, formaggio romano e pepe nero

€ 16.00

Bucatini alla Mike Bucatini pasta with yellow cherry tomatoes, basil, Roman cheese, and black pepper

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

SECONDI PIATTI/ SECOND COURSE

Costolette di agnello arrostate con erbe aromatiche e patate al forno

€ 18.00

Grilled Lamb Chops Seasoned with aromatic herbs and baked potatoes



Baccalà in casseruola con olive, capperi e pomodorini in crosta di pane

€ 20.00

Braised Salt Cod Cooked with olives, capers, and cherry tomatoes, served in a crispy bread crust

Allergeni: *Latte e derivati/ Dairy, Pesce/ Fish, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs*

Filetto di orata in casseruola con patate, erbe selvatiche e pomodorino confit

€ 23.00

Sea Bream Fillet Slow-cooked with potatoes, wild herbs, and confit cherry tomatoes

Allergeni: *Pesce/ Fish, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide*

Soutè di cozze

€ 18.00

Sautéed Mussels

Allergeni: *Molluschi/ Shellfishes*

Frittura di gamberi, calamari e alici con salsa tartare

€ 25.00

Fried Seafood Platter Golden-fried shrimp, calamari, and anchovies, served with tartar sauce



Allergeni: *Frutta a guscio/Nuts, Latte e derivati/ Dairy, Pesce/ Fish, Glutine/Gluten, Uova e derivati/ Eggs*

Tagliata di manzo ai funghi porcini e scaglie di parmigiano	€ 22.00
Sliced Beef with Porcini Mushrooms & Parmesan Flakes	
Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide	

Parmigiana di melanzane al Tegamino	€ 13.00
Eggplant Parmesan Baked in a traditional earthenware dish	
Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Glutine/Gluten, Sedano/ Celery, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs	

CONTORNI/ SIDE DISHES

Insalata Mista	€ 7.00
Mixed Salad	

Insalata Verde	€ 7.00
Green Salad	

Patate Fritte	€ 7.00
French Fries	



Fuori Menù - Sfornata Segreta - La Pizza

La Napoli Pizza pomodori pelati, acciughe, origano e aglio	€ 10.00
La Napoli Pizza with peeled tomatoes, anchovies, capers, oregano, and garlic	

La Regina Margherita Pizza con fior di latte, pomodori pelati, basilico, olio extravergine	€ 12.00
La Regina Margherita Pizza with fior di latte, peeled tomatoes, basil, and extra virgin olive oil	

La Bufalina Pizza con mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi, basilico e olio extravergine	€ 13.00
La Bufalina Pizza with buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatoes, basil, and extra virgin olive oil	

La Pizza Manfredi Pizza con pancetta, fior di latte, noci di Sorrento, pomodorino giallo, olio extravergine € 15.00

La Pizza Manfredi Pizza with pancetta, fior di latte, Sorrento walnuts, yellow cherry tomatoes, and extra virgin olive oil

La Costiera Pizza con pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala, pesto di basilico, olio extravergine € 14.00

La Costiera Pizza with Sorrento tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto, and extra virgin olive oil

DOLCI/DESSERT

Delizia al Limone € 9.00

Lemon Delight Light Sponge Dessert with Lemon Creme Patisserie

Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs

Panna Cotta € 6.00

Cooked Cream is a Dessert of Sweetened Cream Thickened with Gelatin and Molded that it maybe Aromatized with Chocolate - Pistache- Berries and other Flavorings.

Allergeni: Latte e derivati/ Dairy

Caprese € 8.00

Caprese Cake Italian Chocolate and Almond Cake named for the island of "Capri"

Allergeni: Frutta a guscio/Nuts, Latte e derivati/ Dairy, Uova e derivati/ Eggs

Tiramisù € 7.00

Tiramisù

Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Uova e derivati/ Eggs

Gelato Cioccolato o vaniglia € 7.00

Ice Cream Chocolate or Vanilla Gelato



Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Uova e derivati/ Eggs

Babà rum	€ 9.00
Babà rum	
Allergeni: Latte e derivati/ Dairy, Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide, Uova e derivati/ Eggs	

Sorbetto al limone	€ 6.00
Lemon Sorbet	
Allergeni: Latte e derivati/ Dairy	

Menù Fisso Tre portate (bevande Escluse)

Menù Fisso Sabato	€ 50.00 <i>(Valido solo per persona/valid only for one person)</i>
PRENOTABILE SOLO IN RECEPTION/early booking at reception Primi Piatti/Main Course A scelta fra/ To choose between	
- Minestrone di verdure/ Vegetable Minestrone -Linguine alla Buon Donna/ Linguine Pasta alla buona donna -----	
- Secondo Piatto/ Second Course To choose between: -Filetto di Orata all'acqua pazza/ Fillet Bream Fish "crazy water"	
Parmigiana di melanzane/ EGGPLANT PARMESAN ----- Dolce della Casa Home Made dessert	
	

Coca Cola Bottiglia in vetro da 1L

BOLLICINE SPUMANTI&CHAMPAGNE SPARKLING WINE

MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL	€ 60.00
Champagne Epernay France	

EUFORIO PROSECCO GRAN CUVÈ EXTRA DRY	€ 15.00
Cuvè extra Dry	

Calice di Prosecco Cuvè	€ 6.00
--------------------------------	--------

Moet & Chandon Imperial	€ 60.00
Champagne Extra Brut	

VINI ROSSI/RED WINE

AGLIANICO IRPINIA "IO E TE" 75CL

€ 18.00

"VIGNA VILLAE"

LACRYMA CHRISTI AURORA

€ 18.00

TAURASI I RICORDI 75CL

€ 35.00

VILLA VILLAE

Calice di VINO DELLA CASA

€ 6.00

AGLIANICO SANNIO JANARE 75CL

€ 25.00

Aglianico Terre Aequane

€ 16.00

2019

Janare Aglianico 75CL

€ 25.00

DOC DEL SANNIO

Calice Aglianico Janare

€ 8.00

AGLIANICO LA VINICOLA DEL TITERNO 25CL

€ 6.00

LACRYMA CRISTY SORRENTINO 375ML BIO

€ 12.00

AGLIANICO TITERNO 250ML

€ 6.00

CALICE ROSSO DELLA CASA	€ 6.00
--------------------------------	--------

CALICE AGLIANICO JANARE	€ 8.00
--------------------------------	--------

VINI ROSATI/ROSE' WINE

Rosato Costa Toscana (Organic Wine) BIO	€ 28.00
--	---------

Piccini (Toscana)

CALICE CERASUOLO D'ABRUZZO	€ 6.00
-----------------------------------	--------

CALICE

COLLEMORO Cerasuolo D'Abruzzo 750ML	€ 18.00
--	---------

Valle Reale DOC

VINI BIANCHI/WHITE WINE

FALANGHINA IANARE	€ 25.00
--------------------------	---------

CHARDONNAY CA' BOLANI 75CL	€ 27.00
-----------------------------------	---------

FRIZZANTE

Gewurztraminer KALTERN 75CL	€ 30.00
------------------------------------	---------

Alto Adige 2020

SORRENTINO LACRIMA CHRISTI BIANCO BIO 375ML	€ 12.00
--	---------

JERMAN PINOT GRIGIO 750ML	€ 35.00
----------------------------------	---------

CALICE DI JERMANN	€ 10.00
Pinot Grigio	

LACRYMA CRISTI "Sorrentino" BIO 375 ML	€ 12.00
---	---------

FALANGHINA DEL TITERNO 250 ML	€ 6.00
--------------------------------------	--------

FALANGHINA IANARE (calice)	€ 8.00
CALICE DI FALANGHINA IANARE	

LACRYMA CHRISTI BIANCO 750ML DOC	€ 18.00
CASA AURORA	

MULLER THURGAU KENDERMANS 75CL	€ 25.00
ALTO ADIGE DOC 2023 OBERN BERG NALS MARGREID	

JERMAN CHARDONNAY 750 ML	€ 35.00
---------------------------------	---------

LIQUORI RHUM COGNAC BRANDY E GIN

Gin Tanqueray	€ 5.00
Bicchieri	

Gin Hendrick's	€ 10.00
Bicchieri	

Diplomatico Reserva Exclusive Rum	€ 8.00
--	--------

WHISKY

CHIVAS REGAL	€ 10.00
--------------	---------

JACK DANIEL'S	€ 8.00
---------------	--------

Johnnie Walker Red Label	€ 10.00
--------------------------	---------

GRAPPA

GRAPPA OF' BONOLLO	€ 8.00
--------------------	--------

Barrique - Moscato

grappa Barricata Barrique	€ 8.00
-----------------------------	--------

BIRRE | DEFT BEER

BIRRA PERONI ALLA SPINA 0,40	€ 6.00
------------------------------	--------

Da 0,40

BIRRA PERONI ALLA SPINA 0,20	€ 3.50
------------------------------	--------

0,20

Nastro Azzurro	€ 5.00
----------------	--------

Tennent's	€ 5.00
-----------	--------

33Cl

Fischer	€ 8.00
66Cl	

Hob Pils] Draft Beer Da 040	€ 5.00
-------------------------------------	--------

BIBITE

Acqua Naturale	€ 3.00
cl.75	

Acqua Frizzante	€ 3.00
cl.75	

Coca Cola	€ 4.00
------------------	--------

Coca Cola 0	€ 4.50
--------------------	--------

Fanta	€ 4.00
--------------	--------

Sprite	€ 4.00
---------------	--------

Succhi di Frutta	€ 3.00
-------------------------	--------

Estathè Limone	€ 4.00
-----------------------	--------

Estathè Pesca	€ 4.00
----------------------	--------

Cedrata Tassoni	€ 4.00
Campari Soda	€ 4.00
Schweppes Lemon	€ 4.00
Crodino	€ 4.00
Schweppes Tonica	€ 4.00
Coco Cola Bottiglia grande	€ 7.00
Acqua Golden Naturale	€ 2.00
Acqua Golden Frizzante	€ 2.00
Acqua in plastica da 0,50 naturale o frizzante	€ 2.50

COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Schweppes soda	€ 8.00
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Schweppes Soda	€ 8.00

Gin Tonic	€ 8.00
Hugo Spritz	€ 8.00
Vodka, Schweppes soda, Lemon soda	
Campari Spritz	€ 8.00
Negroni	€ 8.00
Campari, Vermouth rosso, gin	
Classic Mojito	€ 8.00
Rhum bianco, Lime, Mint, Schweppes Soda, Brown sugar	
Manfredi Curacao Cocktail	€ 8.00
Martini Dry	€ 8.00
Vodka or Gin, Vermouth Dry	
Gin Mare Drink	€ 18.00
Gin mare	

COCKTAIL ANALCOLICI

Copagabana	€ 6.00
Granatina, succo Ace e Ananas	
Manfredi Tropical	€ 6.00
Succo Ace - Granatina - Tonica	

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2.00
----------------	--------

Caffè Macchiato	€ 2.00
-----------------	--------

Macchiato freddo	€ 2.00
------------------	--------

Caffè Corretto	€ 3.00
----------------	--------

Caffè d'Orzo	€ 2.00
--------------	--------

Caffè Decaffeinato	€ 2.00
--------------------	--------

Caffè Americano	€ 3.00
-----------------	--------

Cappuccino Caldo	€ 3.00
------------------	--------

Cappuccino Freddo	€ 3.00
-------------------	--------

Cioccolata Classica	€ 4.00
---------------------	--------

Doppio Espresso	€ 4.00
-----------------	--------

SELEZIONE TEA

English Breakfast Tea	€ 4.00
-----------------------	--------

Green Tea	€ 4.00
-----------	--------

The Earl Grey	€ 4.00
---------------	--------

Camomile Tea	€ 4.00
--------------	--------

Mint Tea	€ 4.00
----------	--------

Bottiglie Plastica da 0,50 Lt

Acqua in plastica da 0,50 Lt	€ 2.50
------------------------------	--------

Naturale o frizzante

Bottiglia di Acqua in Plastica da 1,50 Lt

Consulta la lista degli Allergeni

Arachidi e derivati/ Peanuts

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Frutta a guscio/Nuts

Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagi

Latte e derivati/ Dairy

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: Yogurt, Biscotti, Torte, Gelato e creme Varie

Molluschi/ Shellfishes

Canestrello, Cannolicchio, Capesante, Cozza, Ostrica, Patella, Vongole, Telline, ecc

Pesce/ Fish

Prodotti alimentari in cui

Sesamo/ Sesame

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

Soia/ Soy

Prodotti derivati come: Latte di soia, Tofu, Spaghetti di soia e simili

Crostacei/ Crustaceans

Marini d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Glutine/Gluten

Cereali, grano, Segale, Orzo, Avea, Farro, Kamut, Inclusi ibridati derivati

Lupini/ Lupin Bean

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

Senape/Mustard

Si pu

Sedano/ Celery

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Anidride solforosa e Solfiti/ Sulphur Dioxide

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc

Uova e derivati/ Eggs

Uova e prodotti che le contengono come: Maionese, Emulsionanti, Pasta all'uovo

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico