

◆

VESUVIO

EXPERIENCE

L'Anima di Napoli · El Alma de Nápoles · The Soul of Naples



Antipasti della Tradizione

SAPORI CHE RACCONTANO STORIE · SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS

Parmigiana di Melanzane	GLV	€12
<i>Melanzane, San Marzano DOP, fior di latte, basilico</i>		
Impepata di Cozze	M	€14
<i>Cozze del Golfo, pepe nero, prezzemolo, aglio</i>		
Tagliere Vesuvio DOP	GL	€18
<i>Selezione di salumi e formaggi campani stagionati</i>		
Frittura di Paranza	GP	€16
<i>Pescato del giorno, leggermente infarinato e fritto</i>		
Polpo alla Luciana	M	€17
<i>Polpo verace, pomodorini, olive nere di Gaeta, capperi</i>		
Burrata Pugliese con Crudo	L	€15
<i>Burrata cremosa, prosciutto crudo 24 mesi, rucola</i>		

I Primi · Pasta Artigianale

L'ARTE DELLA PASTA NAPOLETANA · EL ARTE DE LA PASTA NAPOLITANA

Ziti alla Genovese	G	€18
<i>12 ore di cottura, cipolle dorate, manzo brasato</i>		
Spaghetti alla Nerano	GLV	€17
<i>Zucchine fritte, provolone del Monaco, basilico</i>		
Paccheri alla Luciana	GM	€22
<i>Polpo, pomodorini del Piennolo, olive taggiasche</i>		
Scialatielli ai Frutti di Mare	GMC	€24
<i>Pasta fresca, vongole, cozze, gamberi, calamari</i>		
Candele Spezzate al Ragù	GL	€16
<i>Ragù napoletano, 6 ore di cottura, pecorino, basilico</i>		





Le Pizze Tradizionali

FORNO A LEGNA 450°C · 48 ORE DI LIEVITAZIONE · DISCIPLINARE AVPN

Margherita DOP GLV	€14	Prosciutto e Funghi GL	€14
San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon	
Marinara GV	€10	Capricciosa GL	€15
Pomodoro, aglio, origano, olio EVO		Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto	
Napoli GLP	€13	Salsiccia e Friarielli GL	€16
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cetara, capperi		Fior di latte, salsiccia napoletana, friarielli	
Diavola GL	€14	Tonno e Cipolla GLP	€14
Pomodoro, fior di latte, salame piccante calabrese		Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea	
Quattro Formaggi GLV	€15	Ortolana GLV	€14
Fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provolone		Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate di stagione	

Le Pizze Gourmet

CREAZIONI DELLO CHEF · INGREDIENTI SELEZIONATI · ECCELLENZE DOP

Vesuvio Speciale ★ GLF	€22	Gamberi e Lime GLC	€23
Bufala affumicata, crudo 24 mesi, Piennolo, pistacchio		Gamberi rossi, burrata, zeste di lime, rucola	
'Nduja e Stracciatella GL	€18	Pata Negra GL	€26
'Nduja calabrese, stracciatella, cipolla caramellata		Fior di latte, jamón ibérico, pomodorini confit, rucola	
Tartufo Nero GLU	€24		
Crema di tartufo, fior di latte, uovo, parmigiano			



I Dolci · Poesia Napoletana

RICETTE DELLA TRADIZIONE · RECETAS DE LA TRADICIÓN · TRADITIONAL RECIPES

- Babà al Rum

GUL

€9

Soffice come una nuvola, bagnato nel rum dei Caraibi, panna montata
- Sfogliatella Riccia

GUL

€7

Sfoglia croccante, ricotta, canditi, cannella e vaniglia
- Pastiera Napoletana

GUL

€8

Grano cotto, ricotta, arancia candita, acqua di fiori d'arancio
- Delizia al Limone

GUL

€9

Pan di spagna, crema al limone di Sorrento, limoncello

Caffetteria & Digestivi

Espresso Napoletano
€2

Caffè Corretto
€3.50

Limoncello di Sorrento
€5

Amaro del Vesuvio
€6

LEGENDA ALLERGENI · ALLERGEN GUIDE

G Glutine/Gluten **L** Latticini/Dairy **F** Frutta a guscio/Nuts **M** Molluschi/Molluscs **C** Crostacei/Crustaceans **P** Pesce/Fish
U Uova/Eggs **V** Vegetariano/Vegetarian

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale · Consulte con el personal · Please ask our staff



VESUVIO
EXPERIENCE

Carrer d'Enric Granados, 88 · 08008 Barcelona
+34 93 123 4567 · ciao@vesuvioexperience.com
[@vesuvioexperience](#)