



WELCOME TO VESUVIO ROOF RESTAURANT

LAND & SEA MENU

La vita è una combinazione di Pasta e Magia

Life is a combination of Pasta and Magic

Federico Fellini

In Italy we do love... APERITIVO!!

Bollicine al calice / Bubbles by the glass

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 7.00
<i>Asprinio di Aversa (regional)</i>	€ 7.00
<i>DUBL rosè (regional)</i>	€ 9.00
<i>Prosecco + fresh fruit</i>	€ 10.00
<i>Sorrento Spritz</i>	€ 10.00
<i>Champagne Moët & Chandon Brut Imperial</i>	€ 15.00

Italian Pre-Dinner cocktails

<i>Premium Vermouth Selection (on the rocks or with soda)</i>	€ 8.00 – 12.00
<i>Classic Americano (Red Vermouth, Bitter, soda water)</i>	€ 10.00
<i>Americano + Chinotto (Red Vermouth, Bitter, Chinotto)</i>	€ 10.00
<i>Classic Negroni (Red Vermouth, Bitter, Gin)</i>	€ 10.00
<i>Negroni Bianco (Biancosarti, white Vermouth, Gin)</i>	€ 10.00
<i>Marsala Adonis (Red vermouth, Marsala, Orange bitter)</i>	€ 12.00
<i>Italian Gin and Tonic (Premium Italian gin, premium Italian tonic water)</i>	€ 10.00

Selezione delle Acque - Waters Selection

<i>Lete light sparkling (regional) 1L</i>	€ 4.00
<i>Sorgesana still (regional) 1 L</i>	€ 4.00
<i>San Benedetto premium still 0.60 L</i>	€ 3.50
<i>San Benedetto premium sparkling 0.60 L</i>	€ 3.50
<i>San Pellegrino sparkling 0.70 L</i>	€ 5.00
<i>Panna Still 0.70 L</i>	€ 5.00

Gli Antipasti - Starters

Fiori di Zucchine – Zucchini Flowers € 16.00

dorati, ripieni di formaggi campani, battuto di pomodoro confit e gazpacho
crunchy outside, local cheese filling, tomato confit and gazpacho

Lingotto di Melanzane – Eggplant Bar € 16.00

panato, fonduta di mozzarella, coulis di pomodoro, salsa al basilico
braded, tomatoes sauce, parmigiano cream and basil sauce

Il Crudo di Mare – Raw fish € 28.00

tonno, gambero, scampo, coccio, abbinamento di salse
tuna, gunard, shrimp and scampi, selection of sauce

L’Astice – The Lobster € 27.00

fonduta di mozzarella di bufala, peperoncino a pistilli, gratinatura alla vaniglia Bourbon
buffalo mozzarella cheese fondue, hot pepper and toasted bread with butter and vanilla Bourbon

Il Baccalà – The Salt Cod € 18.00

al vapore, con cubi di patate, concassè di pomodoro, olive taggiasche, odori campani
steamed salt cod, cubes of potatoes, aromatized tomatoes, black olives “taggiasche” dust, local herbs

La Faraona – Guinea Fowl € 18.00

petto di faraona in olio cottura glassato al miele irpino, aromatizzato al bouquet mediterraneo
guinea fowl breast glazed with honey flavoured with Mediterranean aromas

Il Carpaccio € 20.00

carpaccio di bufalo, spuma di provolone del monaco, maionese di pomodorino datterino giallo
local buffalo meat raw carpaccio, mousse of “provolone del monaco” cheese, yellow tomatoes mayo

Pasta & Risotto

I Ravioli – Homemade Ravioli € 16.00

caciotta, maggiorana, salsa di pomodoro San Marzano, basilico
caciotta cheese, majoram, San Marzano tomato sauce, basil

I Cappelletti – Homemade Cappelletti € 18.00

Cappelletti, ripieno di carne e aromi, salsa ai Peperoni, polvere di acciughe e aromi campani
stuffed cappelletti pasta, meat filling, sweet pepper sauce, anchovies powder and local herbs

Gli Spaghettoni € 16.00

al sugo di pomodorino fresco, quenelle di ricotta di bufala, salsa al basilico
fresh local tomato sauce, buffalo ricotta cheese and basil sauce

I Tagliolini € 28.00

aromatizzati al limone con tartufi ed asparagi di mare
lemon aromatized 'tagliolini' homemade pasta, warty venus and sea asparagus

La Tagliatella € 18.00

aromatizzata alle alghe con sugo di cozze e crema di pecorino
seaweed aromatized 'tagliatelle' pasta with mussel and pecorino cheese cream

I Paccheri € 20.00

mantecato al ragù di scorfano
traditional macaroni "paccheri", scorpion fish sauce

Il Risotto € 18.00

mantecato con acqua di pomodoro corbarino, tartare di scampi, spuma di Campari orange,
local tomatoes risotto, finely chopped raw scampi, Campari orange foam

Secondi Vegani e Vegetariani - Vegan & Vegetarian main

I Fagioli e Le scarole – Red Beans and Local Endive € 18.00

crema di scarole, aroma di capperi ed olive, polpetta di fagioli borlotti

local endive cream, capers and olives aroma, "borlotti" beans vegetarian meatball

Bulgur e Quinoa € 18.00

bulgur , quinoa, zucchine in varie consistenze

bulgur, quinoa, courgettes (cream, raw and marinated courgettes)

Il Riso Selvatico – Wild Rice € 20.00

riso selvatico , verdure di stagione, patate viola, crema di porri allo zafferano

wild rice, seasonal vegetables, violet potatoes, saffron, leeks cream

I Peperoncini Verdi – Green sweet Peppers € 18.00

peperoncini di fiume ripieni all'amalfitana

green peppers filled with local cheese mousse, potatoes and Amalfi pesto sauce

Le Patate ed il Tartufo – Potatoes and Truffle € 16.00

di patate dal cuore filante, Crema di Formaggi Locali, tartufo nero estivo, cialda di parmigiano

hot potatoes timbale, local cheeses sauce, black truffle, parmesan wafer

Pesci e Carni – Fish & Meat

Pesce San Pietro – John Dory Fish € 27.00

pesce san Pietro, crema di zucca, pepe verde e riduzione di Falanghina

John Dory, cream of pumpkin, green pepper, white wine sauce

La Ricciola – The Amberjack € 25.00

Scottata, su verdure croccanti, maionese alla menta e rosmarino, gelatina al Gin Mare

Pan-fried, on Crispy vegetables, mint & rosemary mayonnaise, jelly of Gin Mare

Il Calamaro – The Squids € 23.00

Ripieno di calamari, pane ed aromi, con crema di zucchini e zucchini marinate

filled with Squids, Herbs and bread, with marinated and cream of zucchini

La Zuppa di Pesce – The Fish Soup € 25.00

Pesce fresco Locale, Crostacei, frutti di mare, tortino di patate

Fresh local fish, shellfish, crustaceans, small potato pie

Il Carrè di Agnello – The Lamb Loin € 26.00

marmellata di cipolla di Tropea, scarola alla partenopea, salsa al formaggio caprino

Tropea red onion jam, batavian endive garlic and pepper, caprino cheese sauce

La Pancetta di Maiale – The Pork Belly € 22.00

maiale nero casertano con crema di sedano, rapa, tartufo nero estivo e salsa alla birra sorrentina

low temperature cooked local black pork, cream of celeriac, black truffle and Sorrento beer sauce

Il Filetto di Bufalo – The Buffalo Fillet € 26.00

scalogno in agrodolce, patate a castello

buffalo tenderloin, shallots in sweet and sour, castle of potatoes

Desserts

Cheese Cake alle Fragole – Strawberries Cheese Cake € 10.00

croccante alla nocciola, gelato alla menta

hazelnuts biscuit, mint ice cream

La Tartelletta – The Tartlet € 10.00

Pasta frolla, mousse al rhum, more fresche e spuma di more

blackberries tartlet: with rum mousse and blackberries foam

La Delizia al Limone € 10.00

Tipicità sorrentina rivisitata

Chef's interpretation of traditional Sorrento dessert, sponge cake, lemon mousse

Lingotto al Cioccolato – Chocolate bar € 12.00

Lingotto cremoso di cioccolato fondente (90 %), gelato al lampone

Creamy bar of dark chocolate (90%), raspberry ice cream

Il Tiramisù al Caffè – Coffee Tiramisu € 12.00

Tiramisu scomposto

House tiramisu

Il Fondente – Chocolate Fondant € 12.00

tortino caldo al cioccolato, cuore di zucca fondente, salsa alla zuppa inglese

warm chocolate fondant, pumpkin heart, trifle cream sauce

I Formaggi – Cheese € 15.00

selezione di formaggi campani, confetture, miele, frutta secca

regional cheese selection, jams, honey, dried fruit



Lo Chef Giuseppe Saccone e tutto lo Staff vi danno il benvenuto al Vesuvio Roof Restaurant

Abbiamo a il piacere di proporvi due percorsi degustativi:

Il Nostro Mare

La nostra Terra

Se vorrete il sommelier vi guiderà nel miglior abbinamento di spumanti e vini.

Vi auguriamo una piacevolissima serata

Our Chef Giuseppe Saccone and all the Staff welcome you at Vesuvio Roof Restaurant.

We are glad to propose two tasting menus

Our Sea

Our Land

Our Sommelier will be happy to propose you the best wine-pairing

We wish you a lovely evening

Il Nostro Mare Our Sea

Il Baccalà – The Salt Cod

al vapore, con cubi di patate, concassè di pomodoro, olive taggiasche, odori campani

steamed salt cod, cubes of potatoes, aromatized tomatoes, black olives “taggiasche” dust, local herbs

★★★★★★

I Paccheri

mantecato al ragù di scorfano

traditional macaroni “paccheri”, scorpion fish sauce

★★★★★★

Il Calamaro – The Squids € 23.00

Ripieno di calamari, pane ed aromi, con crema di zucchini e zucchini marinate

filled with Squids, Herbs and bread, with marinated and cream of zucchini

★★★★★★

La Delizia al Limone

Tipicità sorrentina rivisitata

Chef’s interpretation of traditional Sorrento dessert, sponge cake, lemon mousse

Prezzo bevande non incluse - Menu price without beverage € 60,00 pp

Prezzo con abbinamento vini e spumanti - Menu price with wine-pairing € 85.00 pp

La Nostra Terra Our Land

Fiori di Zucchine – Zucchini Flowers

dorati, ripieni di formaggi campani, battuto di pomodoro confit e gazpacho

crunchy outside, local cheese filling, tomato confit and gazpacho

★★★★★★

I Cappelletti – Homemade Cappelletti

Cappelletti, ripieno di carne e aromi, salsa ai Peperoni, polvere di acciughe e aromi campani

stuffed cappelletti pasta, meat filling, sweet pepper sauce, anchovies powder and local herbs

★★★★★★

Il Carrè di Agnello – The Lamb Loin

marmellata di cipolla di Tropea, scarola alla partenopea, salsa al formaggio caprino

Tropea red onion jam, batavian endive garlic and pepper, caprino cheese sauce

★★★★★★

Lingotto al Cioccolato – Chocolate Slice

lingotto di cioccolato fondente (90 %) con gelato al lampone

slice of dark chocolate (90%) with raspberry icecream

Prezzo bevande non incluse - Menu price without beverage € 60,00 pp

Prezzo con abbinamento vini e spumanti - Menu price with wine-pairing € 85.00 pp