

VESUVIO ROOF BAR & RESTAURANT

EASTER 2026

BRUNCH MENU

Corner "Rustico"

Casatiello napoletano ^(1,7,12)

Torta salata con bietole, provola d'Agerola e ricotta ^(1,3,7)

Rotolini di focaccia con salsiccia e friarielli ^(1,7,12)

Pizza di Scarole alla partenopea ⁽¹⁾

Corner "Non solo Foglie"

Nanà Salad: insalata tenera con gamberetti in salamoia, avocado, spigchette, pomodorini gialli, patate e salsa all'aioli a limone ^(2,3,12)

Pasqualina Salad: rucola, asparagi, uova, pulled lamb, pecorino e salsa verde ^(3,12)

Corner "Piatti freddi"

Selezioni di salumi e formaggi Campani, frutta secca e marmellata di mele ^(7,8,12)

Pettola di fior di latte con crudo e rucola ^(7,12)

Crostoni di pane con patè di ragù Genovese e olio al tartufo ^(1,7,9,12)

Tortino di spinaci con polvere di uova sode e burrata ^(3,7)

Corner "Piatti caldi"

Eliconi al nostro Ragù napoletano con salsa di pomodoro, biancostato, muscolo di manzo e gallinella di maiale ^(1,9,12)

Calamarata con crema di peperoni arrostiti, pesce spada, lime e menta ^(1,4,7,12)

Tranci di pecora Laudicauda cotti a bassa temperatura, patate novelle al rosmarino ed il suo fondo ^(9,12)

Moscardini alla Luciana ^(1,12,14)

Corner "Dolci della Tradizione"

Pastiera napoletana ^(1,3,7,12)

Tronchetto gianduja e arachidi ^(1,3,5,7,12)

Colomba Pasquale ^(1,3,7,12)

"Rustic" Corner

Neapolitan casatiello pie ^(1,7,12)

Savoury pie with chard, Provola d'Agerola cheese and ricotta ^(1,3,7)

Rolls of focaccia with sausage and turnip tops ^(1,7,12)

Neapolitan style endive pizza ⁽¹⁾

"Salads" Corner

Nanà Salad: tender salad leaves with prawns in brine, avocado, baby corn, yellow cherry tomatoes, potatoes and lemon aioli sauce ^(2,3,12)

Pasqualina Salad: rocket, asparagus, eggs, pulled lamb, pecorino cheese and salsa verde ^(3,12)

"Cold dishes" Corner

Selections of cold cuts and cheeses from Campania, nuts and apple marmalade ^(7,8,12)

Fior di latte cheese roulade with prosciutto crudo and rocket ^(7,12)

Bread crostoni with Genoese ragout patè and truffle oil ^(1,7,9,12)

Spinach pie with hardboiled egg powder and burrata ^(3,7)

"Hot dishes" corner

Eliconi with our Neapolitan ragout with tomato sauce, beef rib, beef muscle and pork leg ^(1,9,12)

Calamarata with roasted pepper cream, swordfish, lime and mint ^(1,4,7,12)

Slow-cooked slices of Laudicauda lamb, new potatoes with rosemary and meat jus ^(9,12)

Luciana-style musky octopus ^(1,12,14)

"Traditional Desserts" corner

Neapolitan pastiera cake ^(1,3,7,12)

Gianduja log with peanuts ^(1,3,5,7,12)

Easter Colomba cake ^(1,3,7,12)

€ 35 a persona

Acqua, Calice di vino della nostra selezione Campana.
Including Water, Glass of wine from our Campania selection.

