



**VARNELLI**  
pizza bistrot & restaurant

# ME NÙ



## Elenco allergeni

List of allergen

Regolamento UE 1169/2011 Parlamento Europeo del Consiglio 25 Ottobre 2011

EU Regulation 1169/2011 European Parliament of the Council 25 October 2011



**Glutine**  
Gluten



**Crostacei**  
Crustaceans



**Uova**  
Eggs



**Pesce**  
Fish



**Arachidi**  
Peanuts



**Soya**  
Soy



**Latticini**  
Dairyproduct



**Frutta a guscio**  
Nuts



**Sedano**  
Celery



**Senape**  
Mustard



**Solfiti**  
Sulphites



**Sesamo**  
Sesame



**Molluschi**  
Mollusc



**Lupini**  
Lupins

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari potete chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro personale, saremo pronti per consigliarvi nel migliore dei modi.

Dear Customers, if you have food allergies and / or intollerances you can ask our staff for information about our food and drinks. We will be ready to advise you in the best way.

**Cover charge:** a charge that is sometimes added to the amount that a customer pays for food, drinks, and service in a restaurant.

# ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

## Gli Antipasti

Starters

**Tonno impanato e fritto su letto di funghi porcini e chips di patate**  
*Fried tuna with Porcini mushrooms and potato chips*

18€

**Spiedino di polpo rosticiato con fagotto di verza e timo**  
*Barbecued octopus skewers with savoy cabbage and thyme*

10€

**Schiacciata di patate con dadolata di polpo e coulis di pomodoro condito**  
*Mashed potatoes with octopus and tomato coulis*

12€

**Babà Varnelli con genovese di manzo**  
*Salted babà with Genovese sauce (beef and onion ragù)*

8€

**Gambero in pane panko e cornflakes su maionese al bacon e popcorn**  
*Breaded shrimp with cornflakes with bacon mayonnaise and popcorn*

10€

**Seppia e carciofi con cacioricotta e tarallo sbriciolato**  
*Cuttlefish and artichokes with Caciocotta cheese and crumbled Tarallo (Italian salty biscuit)*

10€

**Selezione di salumi e formaggi (x2 persone)**  
*Regional cheese and cold cuts tasting (for 2 people)*

25€

## I Fritti

Fried

**Arancino di riso bianco con salsiccia su cremoso di parmigiano e trilogia di funghi**  
*Arancini rice ball with sausage on parmesan cream and mushroom trilogy*

3.50€

**Crocché dello Chef con pesto di nocciola, mortadella e mousse di parmigiano**  
*Potato croquette with hazelnut pesto, Mortadella (Italian sliced meat) and parmesan mousse*

3€

**Cannellone fritto ripieno di ricotta, provola, ciccioli napoletani e crema di pistacchio**  
*Fried cannellone pasta with ricotta cheese, smoked mozzarella, neapolitan pork crackling and pistachio nut sauce*

3.50€

**Tacos con pulled pork, patate e cremoso di caciocavallo**  
*Tacos with pulled pork, potatoes and Caciocavallo cheese cream*

8€

**Frittatina di bucatini cacio e pepe**  
*Timbale of pasta with Cacio cheese and pepper*

3.50€

  
**VARNELLI**  
pizza bistrot & restaurant

# ME NÙ



## I Primi

First Courses

**Spaghetti con vongole, cannellini e mandorle tostate**

*Spaghetti with clams, Cannellini beans and toasted almonds*

20€

**Linguine agli scampi**

*Linguine pasta with scampi*

22€

**Ziti spezzati con genovese di manzo**

*Ziti pasta with Genovese sauce (beef and onion ragù)*

18€

**Bucatino con crema di zucca, peperoncino, amaretto e crema di pecorino**

*Bucatino pasta with pumpkin cream, chili pepper, amaretto biscuit and Pecorino cheese cream*

15€

**Nodini con porcini, noci e caciocavallo**

*Nodini pasta with Porcini mushroom, walnut and Caciocavallo cheese*

18€

**Risotto al limone con crudo di gambero rosso Mazara del Vallo e lamponi**

*Lemon risotto with raw Mazara red prawn and raspberry*

23€

**Pappardelle al Ragù napoletano con burrata**

*Pappardelle pasta with meat sauce and Burrata cheese*

18€

**Fusillone con carciofi, guanciale, pecorino e olio affumicato alla menta**

*Fusillone pasta with artichokes, cheek lard, Pecorino cheese and smoked mint oil*

18€

**Tubetto con patate, crema di provola e sfera di tartare di gambero rosso**

*Tubetto pasta with potatoes, smoked mozzarella cream and red prawn tartare*

23€

**Tortello fresco ripieno di bufala con ragù di polpo**

*Stuffed pasta with Bufala cheese with octopus ragù*

20€

## I Secondi

Main Courses

**Trancio di cernia con crema di scarola e pancake di patate**

*Slice of grouper with escarole cream and mashed potatoes*

23€

**Terrina di maiale con tortino di patate affumicato alla paprika e broccolo scoppiettato**

*Pork cooked at low temperature with smoked mashed potatoes with paprika and broccoli*

16€

**Calamaro con focchi di broccoletti e cavolo e salsa vegetale**

*Squid with broccolini and cabbage flakes and vegetable sauce*

22€

**Baccalà fritto con salsa alla Bella Donna**

*Fried codfish with tomato sauce, olives and capers*

22€

**Tagliata di tonno con tortino di scarole**

*Tuna tagliata with stewed escarole*

23€

**Hamburger di Frisona**

*Frisona beef burger*

15€

**Tagliata di Frisona**

*Frisona tagliata*

25€

**Costata Angus Spagna**

*Angus Spagna ribeye steak*

all'etto 8€

**Costata di Simmental Bavarese**

*Simmental Bavarese ribeye steak*

all'etto 9€

# ME NÙ



## *Dessert*

*consigliamo di abbinare uno dei nostri vini liquorosi*

<b>La pera dell'incanto:</b> crema di latte aromatizzata alla pera con cuore di dadolata di pere caramellate su un crumble al cacao <i>Pear mousse with inside caramelized pear pieces on chocolate biscuits crumble</i>	<b>8€</b>	<b>Babà napoletano affumicato e tostato con caramello salato, ciuffi di crema pasticcera e lampone fresco</b> <i>Toasted and smoked Babà with salted caramel served with custard cream and raspberry</i>	<b>7€</b>
<b>Sfera al cioccolato fondente con cuore alla gianduia</b> <i>Dark chocolate ball with gianduia filling</i>	<b>7€</b>	<b>Tiramisù scomposto e ricomposto</b> <i>Reinvented tiramisu with butter biscuits and mascarpone mousse</i>	<b>7€</b>
<b>Quenelle di cheesecake con biscotto scomposto</b> <i>Cheesecake quenelle with biscuits crumble</i>	<b>7€</b>	<b>Fagotto di mele con semifreddo alla vaniglia, cannella e granella di cioccolato fondente</b> <i>Apple pie bundles with vanilla semifreddo, cinnamon and dark chocolate chips</i>	<b>7€</b>

## *Vini liquorosi | Liqueur Wines for Dessert*

<b>Barolo Chinato</b>	<b>5€</b>	<b>Moscato d'Asti</b>	<b>5€</b>
<b>Icewine Vidal</b>	<b>7€</b>	<b>Antinori Muffato della Sala</b>	<b>6€</b>
<b>Passito di Pantelleria Benrye</b>	<b>7€</b>	<b>Pedro Ximenez Hidalgo</b>	<b>6€</b>
		<b>Recioto della Valpolicella</b>	<b>8€</b>

# ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano



Pizza Pride

## Le indimenticabili di sempre

- **Margherita**   
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, Cilento EVO oil*  
**7€**
- **Margherita 2.0**   
Fior di latte di Agerola, crema di pomodoro giallo, basilico e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, yellow cherry tomatoes sauce, basil, Cilento EVO oil*  
**8€**
- **Bufalina**   
Mozzarella di Bufala in cottura con pomodoro San Marzano, olio EVO del Cilento e all'uscita fette di bufala fresca  
*Mozzarella di Bufala, tomato sauce, mozzarella di Bufala slices on the way out, basil, Cilento EVO oil*  
**12€**
- **Marinara**   
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento  
*San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil*  
**6€**
- **Marinara Fashion Style**   
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, pomodorino semi dry, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil*  
**8€**
- **Diavola**   
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame piccante, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, black olives, basil, Cilento EVO oil*  
**9€**
- **Capricciosa**   
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, parmaccotto, champignon, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, tomato sauce, Parmaccotto ham, champignon mushrooms, black olives, basil, Cilento EVO oil*  
**9€**
- **Broccoli e salsiccia**   
Fior di latte di Agerola, broccoli saltati, salsiccia di maialino nero e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, broccoli, black pork sausage, Cilento EVO oil*  
**8€**
- **Pizza frita**  
Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, ciccioli napoletani, basilico, pepe e olio EVO del Cilento  
*Mozzarella, ricotta di Bufala cheese, neapolitan pork crackling, pepper, basil, Cilento EVO oil*  
**9€**
- **Piccantino**   
Provola di Agerola, scarola riccia, pomodorino ciliegino, olive nere taggiasche, salsa rosa homemade, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio  
*Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, cocktail sauce homemade, oregano, EVO oil flavored with garlic*  
**14€  
x2 pax**

# ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

## Le tre cotture con impasto ai cereali

3 cooking pizzas with cereal dough

### • La Bella Donna

Base di pomodorini gialli e rossi cotti, olive nere taggiasche, capperi, all'uscita pancetta, scaglie di pecorino, basilico e olio EVO del Cilento

*Cooked cherry yellow and red tomatoes, black olives, capers, bacon on the way out, shaved Pecorino cheese, basil, Cilento EVO oil*

10€

### • Al raù

Ragù di salsiccia, mousse di burrata e olio EVO del Cilento

*Sausage ragù, mousse of Burrata cheese, Cilento EVO oil*

10€

### • Il Mare a Pompeii

Fior di latte di Agerola, datterino giallo, Cacioricotta, salamella di gambero e salmone con finocchietto selvatico  
*Mozzarella, yellow cherry tomatoes, Cacioricotta cheese, prawn and salmon salami with wild fennel*

12€

## Le pizze gourmet

### • Varnelli Esperienza del Patron

Fior di latte di Agerola, mousse di burrata, crema di patata viola, polvere di caffè, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, mousse of burrata cheese, purple potatoes cream, coffee powder, basil, Cilento EVO oil*

12€

### • Bronte

Provola di Agerola, mortadella di Bologna IGP, crema di pistacchio di Bronte DOP, scaglie di parmigiano e olio EVO del Cilento

*Provola cheese, mortadella, pistachio cream, shaved Parmesan cheese, basil, Cilento EVO oil*

10€

### • La riccia

Provola di Agerola, scarola riccia, pomodoro ciliegino, olive nere taggiasche, origano e olio EVO del Cilento

*Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, oregano, Cilento EVO oil*

9€

### • Monti Lattari

Provola di Agerola, crema di zucchine homemade, fonduta di caciocavallo, chips di zucchine, basilico e olio EVO del Cilento

*Provola cheese, homemade creamy courgette, Caciocavallo cheese sauce, courgettes chips, basil, Cilento EVO oil*

10€

### • I 4 casi Campani

Fior di latte di Agerola, caciocavallo dei monti lattari, cacioricotta cilentana, formaggio bleu di bufala, granella di noci della Penisola Sorrentina, miele, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, Caciocavallo cheese, cacioricotta cheese bleu of Bufala, walnut crumb, honey, basil, Cilento EVO oil*

11€

## Le pizze gourmet



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

• **Nocilla**

Fior di latte di Agerola, crema di noci, speck del Trentino croccante, scaglie di caciocavallo, noci della Penisola Sorrentina, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, walnut cream, crunchy speck, shaved Caciocavallo cheese, walnut, basil, Cilento EVO oil*

11€

• **La Luppulo**

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino giallo, stinco di maiale cotto con la birra, fiori di zucca, zest di limone, pepe, cialde di Romano croccante, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, cherry yellow tomatoes sauce, cooked pork with beer, pumpkin flower, lemon zest, pepper, Romano cheese crisps, basil, Cilento EVO oil*

12€

• **La Calabresina**

Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto bianche, parmigiano reggiano, nduja, basilico, mousse di burrata e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, fried eggplant, Parmesan cheese, Nduja (spicy salami), mousse of Burrata cheese, basil, Cilento EVO oil*

10€

• **La Stracciatella**

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, granella di pistacchio tostato, mousse di burrata, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, baked ham, Porcini mushrooms, toasted pistachio grain, mousse of Burrata cheese, basil, Cilento EVO oil*

11€

• **Scapriciatiello** 

Crema di melanzane homemade, pomodorini rossi demi-sec, all'uscita ciliegine di fior di latte, gocce di pesto di basilico, mousse di burrata e olio EVO del Cilento

*Homemade eggplant sauce, sun dried cherry tomatoes, mozzarella cherries on the way out, basil pesto, mousse of Burrata cheese, Cilento EVO oil*

11€

• **Carbonara Cream**

Fior di latte di Agerola, crema cacio e pepe, pancina magra, crema di tuorlo, cialda di romano croccante, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, homemade creamy cacio e pepe, bacon, egg yolk cream, Romano cheese crisps, basil, Cilento EVO oil*

10€

• **Tropea**

Fior di latte di Agerola, tartare di cipolla rossa IGP, salsiccia di maialino nero, pomodorino rosso demi-sec, formaggio romano grattugiato, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, red onion tartare, black pork sausage, sun dried red cherry tomatoes, Romano cheese, basil, Cilento EVO oil*

11€

• **Cotto Experience**

Fior di latte di Agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, all'uscita prosciutto Cotto di Cillo di maialino nero casertano, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, cherry yellow tomatoes, cherry red tomatoes, cooked ham on the way out, basil, Cilento EVO oil*

10€

• **Chell'e Cetara** 

Scarola saltata, olive nere, pomodorini rossi demi-sec, alici di Cetara, olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio e tarallo napoletano sbriciolato

*Sauteed escarole, black olives, sud dried cherry tomatoes, anchovies, EVO oil flavored with garlic, crumbled tarallo*

10€

• **Silana**

Fior di latte di Agerola, crema di porcini, patate saporite, speck del Trentino croccante, basilico e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, porcini mushrooms cream, roasted potatoes, crunchy speck, basil, Cilento EVO oil*

10€



# ME NÙ



## PIZZA PRIDE

sapore, solidarietà e sostenibilità

Nel nostro menù troverai alcune pizze che hanno un alto valore etico, culturale e sociale oltre ad una elevatissima qualità nelle materie prime: DOP o IGP, da agricoltura naturale e biologica.

Varnelli Bistrot ha avviato una serie di collaborazioni con Cooperative della Campania che offrono opportunità di lavoro e riparo sociale a persone svantaggiate. Varnelli Bistrot sostiene questa rete acquistando ed utilizzando i prodotti di queste realtà e se scegli di gustare queste pizze, potrai trovare qualcosa di speciale e, soprattutto, aiuterai chi è meno fortunato di te.

### Pizza Pride

- **Condividere**

Fior di latte di Agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, cipolla di Montoro, salsiccia di suino nero, olio allo zafferano e basilico fresco

*Mozzarella, cherry yellow and red tomatoes, onion, black pork sausage, saffron oil, basil*

12€

- **Amare**

Fior di latte di Agerola, trancio di tonno di Cetara, pesto di pomodorini secchi, olive nere taggiasche, basilico fresco e olio EVO del Cilento

*Mozzarella, slice of tuna fish, sun dried tomatoes pesto, black olives, Cilento EVO oil*

12€

- **Credere**

Mozzarella di Bufala in cottura con pomodoro San Marzano, olio EVO del Cilento e all'uscita fette di bufala fresche "Terre di Don Pepe Diana"

*Mozzarella di Bufala, tomato sauce, mozzarella di Bufala slices on the way out, basil, Cilento EVO oil*

12€



# VARNELLI

pizza bistrot & restaurant

# ME NÙ



## Calici e bollicine

<b>Spumante Promosso (prosecco)</b> <i>Cantine Montelvini Treviso</i>	<b>5€</b>
<b>Falanghina D.O.C. - Aia Dei Colombi</b> <i>100% Falanghina - 13%</i>	<b>6€</b>
<b>Souvignon Blanc D.O.C.G.</b> <b>Peter Zimmel</b> <i>Sautéed escarole</i>	<b>6€</b>
<b>Lacryma Cristi del Vesuvio Rosè</b> <b>Le Lune del Vesuvio</b> <i>100% Piedirrosso - 13,5%</i>	<b>7€</b>
<b>Terzo Tratto - Taurasi D.O.C.G.</b> <b>Cantina I Favati</b> <i>100% Aglianico Irpinia - 15%</i>	<b>9€</b>
<b>Primitivo di Manduria</b> <b>Cantine Due PALme</b> <i>100% Primitivo - 14%</i>	<b>6€</b>
<b>Aglianico Irpinia</b> <i>100% Aglianico - 14%</i>	<b>6€</b>

## Champagne

<b>Moët &amp; Chandon</b>	<b>95€</b>
<b>Vuelve Clicquot</b>	<b>95€</b>
<b>Krug</b>	<b>450€</b>
<b>Dom Perignon</b>	<b>250€</b>
<b>Ruinart Brut Blanc De Blanc</b>	<b>135€</b>

## Bottiglie

<b>Ca' Del Bosco</b> <b>Annamaria Clementi</b>	<b>220€</b>
<b>Ca' Del Bosco</b> <b>Cuvée Prestige</b>	<b>55€</b>
<b>Berlucchi</b>	<b>55€</b>
<b>Enrico Gatti</b>	<b>40€</b>

# ME NÙ



## Birre alla spina

*Draught Beer*

Flavort Fresh Beer 0,20 cl - 0,40 cl	3€ - 5€
Erdinger Weissbier 0,33 cl - 0,50 cl	4€ - 6€
Flavort Ambrata 0,30 cl	5€

## Acque

*Waters*

Acqua Naturale 0,74 cl <i>Natural Water 0,74 cl</i>	2.50€
Acqua Effervescente 0,74 cl <i>effervescent Water 0,74 cl</i>	2.50€
Maxima Ferrarelle 0,75 cl <i>Maxima Ferrarella 0,75 cl</i>	4€

## Birre in bottiglia

*Bootled Beer*

Gluten Free Lager 0,33 cl	6€
Blanche De Namur 0,33 cl	6€
Brewdog Punk Ipa	6€
La Chouffe 0,33 cl	6€
Mc Choufee Scotch Ale 0,33 cl	6€
Guinness Original 0,33 cl	6€

## Drink in bottiglia

*Bootled Drink*

Ginger Beer	5€
Ginger Ale	5€
Bitter Bianco	5€
Bitter Rosso	5€
Acqua Tonica	5€
Schweppes Limone	5€
Succo di Frutta	4€
Coca Cola 0,33 cl	3€
Coca Cola Zero 0,33 cl	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Chinotto	5€

# ME NÙ



## Cocktails | 11€

### Pre Dinner

**Americano**

*Bitter Campari, vermouth rosso, soda*

**Negroni**

*Dry Gin, bitter Campari, vermouth rosso*

**Martini Cocktail**

*Dry Gin, dry vermouth*

**Manhattan**

*Rye Whiskey, vermouth rosso, gocce di Angostura*

**Aperol Soda**

*Aperol, soda water*

**Moscow Mule**

*Vodka, succo di lime, ginger beer*

### After Dinner

**Black Russian**

*Vodka, liquore al caffè*

**Old Fashion**

*Bourbon Whiskey, gocce di Angostura, zolletta di zucchero, soda water*

**Whisky Sour**

*Bourbon Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water*

**Bramble**

*Dry Gin, liquore di more, succo di lime, sciroppo di zucchero*

### Sparkling

**Aperol Spritz**

*Aperol, prosecco, soda water*

**Amalfi Spritz**

*Limoncello, prosecco, soda water*

**Rossini**

*Prosecco, purea di fragole*

**Bellini**

*Prosecco, purea di pesca*

**Pompeii Spritz**

*Vino speziato rosso, prosecco, soda water*

### Cocktails Long Time

**Mojito**

*Havana Club 3 anni, succo di lime, zucchero di canna, soda water, foglie di menta*

**Gin Fizz**

*Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water*

**Mai Tai**

*Rum bianco, rum scuro, triple sec, succo di lime, sciroppo di orzata*

**Cuba Libre**

*Rum blanco, succo di lime e coca-cola*

**Long Iceland Ice Tea**

*Rum bianco, tequila, triple sec, vodka, succo di lime e cola-cola*

**Sex On The Beach**

*Vodka, liquore di pesca, succo d'arancia, cranberry juice*

**Cosmopolitan**

*Vodka, cointreau, succo di lime, cranberry juice*

# ME NÙ



## Caffè e altro

Coffee and more

Espresso Napoletano	2.50€
Ginseng	2.50€
Cappuccino	4€
Cioccolata Calda	4€
Infuso	4€

## Grappe Barricate

Grappa Barricata	4€
Berta Tre Solitre	9€
Bric Delgain	9€
Riserva del Fondatore Berta	15€
Della Valle Picolit	9€

## I Distillati

rum • cognac • whiskey

Jamaica Rum	11€
Enmore Gutana Demerara	15€
Fiji Rum	13€
Ron Zacapa 23	8€
Ron Zacapa X.0	12€
Cognac Francois Peyrot	8€
Cognat Polignac X.0	13€
Semalens Bas Armagnac	8€
Brandy Carndenal Mendoza	7€
Calvados Cheateau De Breuil	9€
Green Label	8€
Nikka Taketsuru	10€
Knob Creek Rye Whiskey	9€
Michael Couvreur Malt	12€
Adelphi Bowmore	13€
Oban	10€
Lagavulin	10€
Jhonnie Walker Red	5€
Jhonnie Walker Black	5€

