

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 (1)
Gluten (1)



Crostacei (2)
Crustaceans (2)



Uova (3)
Eggs (3)



Pesce (4)
Fish (4)



Arachidi (5)
Peanuts (5)



Soya (6)
Soy (6)



Latticini (7)
Dairyproduct (7)



Frutta a guscio (8)
Nuts (8)



Sedano (9)
Celery (9)



Senape (10)
Mustard (10)



Solfiti (11)
Sulphites (11)



Sesamo (12)
Sesame (12)



Molluschi (13)
Mollusc (13)



Lupini (14)
Lupins (14)

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

Gli Antipasti

Starters

**Selezione di salumi e formaggi
(x2 persone)**

7

*Regional cheese and cold cuts
tasting (for 2 people)*

**Tagliere di formaggi
(x2 persone)**

7

*Regional cheese tasting
(for 2 people)*

**Jamon De Cebo de Campo
Iberico 100g (tagliato a coltello)**

*Jamon De Cebo de Campo
Iberico 100g (knife cut)*

**Parmigiana di melanzane con
pomodorini saltati, parmigiano
e tarallo**

1,3,7

*Eggplant parmigiana with sautéed
cherry tomatoes, parmesan cheese
and tarallo (Italian salty biscuit)*

25€

16€

20€

12€

**Babà salato scomposto con scarola,
porchetta e provola fusa**

1,3,7

*Salted babà with escarole, porchetta
(roasted pork) and melted provola cheese*

**Seppie al vapore con limone, zenzero,
sedano, mirtilli e ravanelli**

9

*Steamed cuttlefish with lemon, ginger,
celery, blueberries and radishes*

**Gambero in pane panko con vellutata
di carote e peperone arrosto**

1

*Breaded shrimp with carrot cream and
roasted pepper*

**Polpo scottato su crema di pomodorino
giallo, purea di lampone e polvere di menta**

*Seared octopus with cherry yellow tomatoes
sauce, raspberry puree and mint powder*

**Tonno croccante con cipolla caramellata,
senape e mousse di burrata**

1,3,10

*Fried tuna with caramelized onion, mustard
and burrata cheese mousse*

8€

12€

10€

12€

18€

I Fritti

Fried

**Sfera di riso alla nerano con zucchine,
parmigiano e provola**

1,7

*Rice ball with courgettes, parmesan
cheese and provola cheese*

3.50€

**Cannellone ripieno e fritto con provola,
ricotta, salame e crema di pistacchio**

1,3,7

*Fried cannellone pasta with ricotta
cheese, provola cheese, salami and
pistachio nut sauce*

3.50€

**Crocché 2.0 con marmellata di
peperoncino e fonduta di parmigiano**

1,3,7

*Potato croquette with chilli jam and
parmesan cheese cream*

3€

Frittatina di bucatini cacio e pepe

1,7

*Timbale of pasta with Cacio cheese
and pepper*

3.50€

**Chips di patate fresche con maionese
al bacon**

1,6

Potato chips with bacon sauce

5€

ME NÙ



I Primi

First Courses

Risotto mantecato al burro e limone con gambero rosso e purea di passion fruit fresco

7,2

Lemon risotto with red prawn and passion fruit puree

23€

Pacchero con rana pescatrice, pomodorino giallo, fuso di provola e mousse di barbabietola

7,1

Pacchero pasta with monkfish, yellow cherry tomatoes, melted provola cheese and beet mousse

23€

Candela spezzata con patate, gambero e fuso di pecorino

1,7,2

Candele pasta with potatoes, prawn and melted pecorino cheese

23€

Calamarata pasta di Gragnano con frutti di mare e pomodorini

1,13

Calamarata pasta with seafood and cherry tomatoes

24€

Linguine alla nerano con parmigiano e provolone del monaco

1,7

Linguine pasta courgettes, parmesan cheese and provolone del monaco cheese

20€

Pappardelle al ragù con mousse di parmigiano

1,7

Pappardelle pasta with meat sauce and parmesan cheese mousse

18€

Gnocchetti freschi con pomodorini, melanzane a funghetto e pesto di basilico

1,7

Gnocchi pasta with cherry tomatoes, eggplant and pesto sauce

16€

I Secondi

Main Courses

Tagliata di entrecote

Entrecote tagliata

23€

Terrina di maialino con tortino di patate affumicato alla paprika e broccolo scoppiettato

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

16€

Salmone scottato in padella con coulis di pomodoro giallo, olive nere e tarallo con mandorle

Seared salmon with yellow tomato coulis, black olives and tarallo (Italian salty biscuit with almond)

22€

Baccalà fritto con rucola saltata in padella e marmellata di pomodoro

1,6

Fried codfish with sautéed rocket and tomato jam

22€

Trancio di cernia su crema di scarole con patata croccante

1,7,3

Slice of grouper with escarole cream and crunchy potato

25€

Tagliata di tonno

Tuna tagliata

25€

ME NÙ



Selezione delle nostre Carni

Our meats selection

Angus Spagna	9€ all'etto	Costata di Simmental	9€ all'etto
Costata di Frisona	9€ all'etto	T-Bone Angus Irlanda	9€ all'etto





Le Insalate

Salads

Insalata Caprese Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e olio 7 <i>Tomato, Mozzarella di Bufala cheese, basil and oil</i>	14€	Insalata Fit Rucola, tacchino, parmigiano reggiano e pomodorini 7 <i>Rocket, turkey, parmesan cheese and cherry tomatoes</i>	14€
Insalata dello Chef Insalata mista con straccetti di pollo, mozzarella e pomodorini 7 <i>Mix salad with chicken strips, mozzarella cheese and cherry tomatoes</i>	14€		

I Contorni

Side Dishes

Patate al forno  <i>Roasted potato</i>	4€	Scarola saltata  <i>Sautéed escarole</i>	4€
Verdure grigliate  <i>Grilled vegetables</i>	4€	Patatine fritte fresche  1 <i>Fresh french fry</i>	4€

ME NÙ



Dessert

consigliamo di abbinare uno dei nostri vini liquorosi

La pera dell'incanto:
crema di latte aromatizzata alla pera
con cuore di dadolata di pere caramellate
su un crumble al cacao

1,7

*Pear mousse with inside caramelized pear
pieces on chocolate biscuits crumble*

7€

**Pasta frolla alla vaniglia con crema
pasticcera, frutti di bosco freschi con
sfera di semifreddo vaniglia e cioccolato**

1,7

*Vanilla shortcrust pastry with pastry cream,
berries, vanilla semifreddo and chocolate*

8€

**Caprese al limone con semifreddo ai frutti
di bosco**

7

Lemon caprese cake with berries semifreddo

8€

**Babà affumicato e caramellato con
crema pasticcera e lampone fresco**

1,7

*Toasted and smoked Babà with salted
caramel served with custard cream
and raspberry*

7€

**Cheesecake scomposta con biscotto
crumble**

1,7

Cheesecake quenelle with biscuits crumble

7€

Dolce senza lattosio:

- Semifreddo al caffè
- Semifreddo al pistacchio

Lactose-free dessert:

- Coffee semifreddo
- Pistachio semifreddo

8€

Vini liquorosi | Liqueur Wines for Dessert

Barolo Chinato

5€

Icewine Vidal

7€

Passito di Pantelleria
Benrye

7€

Moscato d'Asti

5€

Antinori Muffato della Sala

6€

Pedro Ximenez Hidalgo

6€

Recioto della Valpolicella

8€

ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

Le indimenticabili di sempre

- **Margherita** 
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, Cilento EVO oil
- **Margherita 2.0** 
Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino giallo, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
Mozzarella, yellow cherry tomatoes sauce, basil, Cilento EVO oil
- **Bufalina** 
Mozzarella di Bufala casertana in cottura con pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil and Cilento EVO Oil
- **Marinara** 
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento
1
San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil
- **Mani D'Oro** 
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, olive taggiasche, aglio orsino, pomodorini, origano, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
Mozzarella, tomato sauce, olives, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil
- **Diavola**
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame piccante, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, black olives, basil, Cilento EVO oil
- **Capricciosa**
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, parmacotto, champignon, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
Mozzarella, tomato sauce, Parmacotto ham, champignon mushrooms, black olives, basil, Cilento EVO oil
- **Broccoli e salsiccia**
Fior di latte di Agerola, broccoli saltati, salsiccia di maialino nero e olio EVO del Cilento
1,7,11
Mozzarella, broccoli, black pork sausage, Cilento EVO oil
- **Pizza fritta**
Fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, ciccioli napoletani, basilico, pepe e olio EVO del Cilento
1,7
Mozzarella, ricotta di Bufala cheese, neapolitan pork crackling, pepper, basil, Cilento EVO oil
- **Piccantino** 
Provola di Agerola, scarola riccia, pomodorino ciliegino, olive nere taggiasche, maionese al pomodoro, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio
1,7,3
Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, tomato mayonnaise, oregano, EVO oil flavored with garlic

ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

Pizza a tre temperature

pizzas at three temperatures

- **La Spagnola** 14€
Pizza crunch con stracciata di burrata e prosciutto crudo spagnolo iberico, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, cherry yellow and red tomatoes, anchovies, black olives, crumbled tarallo, basil, Cilento EVO oil

Le pizze vegane

vegan pizza

- **Vegan - Violetta** 11€
Crema di patate viola, patate al forno, pomodorini gialli e rossi, basilico e olio EVO del Cilento

1

Purple potatoes cream, baked potatoes, cherry yellow and red tomatoes, basil, Cilento EVO oil

Le pizze gourmet

- **Varnelli Esperienza del Patron** 12€
Fior di latte di Agerola, stracciata di burrata, crema di patata viola, polvere di caffè, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

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

- **Bronte** 13€
Provola di Agerola, mortadella di Bologna IGP, crema di pistacchio di Bronte DOP, scaglie di parmigiano e olio EVO del Cilento

1,7,8

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

- **La riccia** 12€
Provola di Agerola, scarola riccia, pomodoro ciliegino, olive nere taggiasche, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio

1,7

Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, oregano, EVO oil flavored with garlic

Vapore 100°
Fritta 180°
Forno 400°

- **Norvegese** 14€
Fior di latte di provola, pomodorini gialli, salmone affumicato, zest di limone, basilico e olio EVO del Cilento

1,4,7

Mozzarella, cherry yellow tomatoes, smoked salmon, lemon zest, basil, Cilento EVO oil

- **Vegan - Tulipano** 11€
Crema di pomodoro giallo, funghi porcini, funghi champignon, pomodoro ciliegino, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento

1

Cherry yellow tomatoes cream, Porcini mushroom, Champignon mushroom, cherry tomatoes, seasoned olives, basil, Cilento EVO oil

- **Monti Lattari** 12€
Provola di Agerola, crema di zucchine homemade, scaglie di provolone del Monaco, zucchine saltate in padella, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Provola cheese, homemade creamy courgette, Provolone del Monaco cheese flakes, courgettes, basil, Cilento EVO oil

- **I 4 casi Campani** 13€
Fior di latte di Agerola, caciocavallo dei monti lattari, caciocotta cilentana, formaggio bleu di bufala, miele, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, Caciocavallo cheese, cacio ricotta cheese bleu of Bufala, honey, basil, Cilento EVO oil

Le pizze gourmet



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

• La Luppolo

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

1,7

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

• La Stracciatella

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

1,7,8

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

• 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

1,7,11

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

• Scapricciatiello

Fior di latte di Agerola, melanzane a pacchetelle, pomodorini rossi demi-sec, gocce di pesto di basilico, stracciatella di burrata, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, eggplant, sun dried cherry tomatoes, basil pesto, burrata cheese, basil, Cilento EVO oil

13€

• Cetari

Fior di latte di Agerola, pomodorino rosso, pomodorino giallo, alici di cetara, olive nere taggiasche, tarallo sbriciolato, basilico e olio EVO del Cilento

1,4,7,8

Mozzarella, cherry yellow and red tomatoes, anchovies, black olives, crumbled tarallo, basil, Cilento EVO oil

12€

• La Lardiata di Nonna

Pomodoro San Marzano, lardo di Colonnata, pecorino, finocchietto in polvere, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

San Marzano tomato sauce, lard of Colonnata, Pecorino cheese, powder fennel seed, basil, Cilento EVO oil

12€

• La Caliente

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame iberico, aglio orsino, paprika dolce, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, San Marzano tomato sauce, Iberian salami, wild garlic, sweet paprika, basil, Cilento EVO oil

14€

• La Gustosa

Fior di latte di Agerola, salsiccia a punta di coltello, pomodorini gialli, pesto di basilico, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, sausage, cherry yellow tomatoes, basil pesto, basil, Cilento EVO oil

12€

• Siciliana

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, melanzana a pacchetella, nduja, scaglie di parmigiano, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, porcini mushrooms cream, Mozzarella, San Marzano tomato sauce, eggplant, Nduja (spicy salami), Parmesan cheese, basil, Cilento EVO oil

12€

• Sorrentina

Fior di latte di Agerola, crema di noci, patate al forno, scaglie di caciocavallo, basilico e olio EVO del Cilento

1,7,8

Mozzarella, nut sauce, baked potatoes, Caciocavallo cheese flakes, basil, Cilento EVO oil

12€

ME NÙ



Calici e bollicine

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

Champagne

Moët & Chandon	95€
Vuelve Clicquot	95€
Krug	450€
Dom Perignon	250€
Ruinart Brut Blanc De Blanc	135€

Bottiglie

Ca' Del Bosco Annamaria Clementi	220€
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige	55€
Berlucchi	55€
Enrico Gatti	40€

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€
Ciocolata 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€

