



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.

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)*

**Babà Varnelli con scarola,
porchetta e provola**

1,3,7

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

**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)*

**Zuppetta di scarolina selvatica, fagioli
rossi e stinco di maiale**

1,3,7

Escarole, red beans and pork shank soup

25€

**Polpettine di manzo con crema
di formaggi campani**

7

Beef meatballs with regional cheese cream

6€

16€

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

1

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

12€

8€

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

1,3,7

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

18€

12€

**Bocconcino di baccalà fritto con
marmellata di peperoncino**

1,3

Fried salt cod with chilli jam

16€

**Totano ripieno con broccoli e pancetta
su purè di patate e fonduta di provola**

7

*Stuffed squid with broccoli and bacon
on mashed potatoes and provola fondue*

14€

**Lasagnetta frita ripiena di broccoli e
provola impanata e frita con gamberi
saltati, sifonara di parmigiano e cacao**

1,2,3,7

*Breaded and fried lasagna (pasta) filled
with broccoli and provola cheese, with sautéed
shrimps, parmesan and cocoa*

12€

I Fritti

Fried

**Sfera di riso al ragù di salsiccia
e burrata**

1,7

*Rice ball with sausage ragù and
burrata cheese*

3.50€

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

1,3,7,8

*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**

6

Potato chips with bacon sauce

5€

**Gambero in carrozza con salsa alla
pizzaiola**

1,3,7

Shrimp with tomato sauce and oregano

9€

ME NÙ



I Primi

First Courses

Gnocchi con porcini, guanciale e parmigiano

1,7

Gnocchi with porcini mushrooms, cheek lard and parmesan cheese

16€

Maccheroncello con ragù napoletano

1

Maccheroncello pasta with ragù (Italian meat sauce)

16€

Candela alla Genovese con scaglie di pecorino e basilico

1,7

Candele pasta with onion ragù, pecorino cheese and basil

18€

Tubettone con guanciale croccante, burrata e pistacchio salato

1,7,8

Tubettone pasta with crispy cheek lard, burrata cheese and pistachio nut sauce

16€

Linguine agli scampi

1,2

Linguine pasta with scampi

22€

Risotto alla pescatora

1,2,13,14

Seafood risotto

23€

Paccheri con pescatrice, burrata e pomodorino giallo

1,7

Paccheri pasta with monkfish, burrata cheese and yellow cherry tomatoes

23€

Trecce con vellutata di ceci, ceci croccanti e gamberi saltati alla Vecchia Romagna

1,2

Trecce pasta with chickpea cream, crispy chickpeas and shrimps sautéed in Brandy

23€

Spaghetti alle vongole

1,13

Spaghetti pasta with clams

25€

I Secondi

Main Courses

Tagliata di Entrecote
Entrecote tagliata

23€

Hamburger di Frisona
Frisona Burger

16€

Terrina di maialino con broccoletti baresi e cubotto di zucca fritta

1

Pork cooked at low temperature with broccoli and fried pumpkin

16€

Moscardini saltati in padella con salsa barbecue e crostini croccanti

1,6

Pan-seared musky octopus with barbecue sauce and crispy toast

16€

Scampi alla brace con maionese alla Vecchia Romagna

3

Grilled prawn with Brandy Mayonnaise

15€

Rollè di spigola su macedonia di verdure saporite in padella con coulis di pomodoro rosso

1,3,7

Sea bass roll on pan-sautéed vegetables with red tomato coulis

18€

Bocconcino di salmone impanato con granella di pistacchio e nocciole, abbinato con marmellata di arancia e olio agli agrumi

1,8

Breaded salmon bites with pistachio and hazelnut grains, orange marmalade and citrus oil

18€

ME NÙ



Selezione delle nostre Carni

Our meats selection

Angus Spagna

9€ all'etto

Costata di Simmental

9€ all'etto

Costata di Marchigiana

9€ all'etto

Le Insalate

Salads

Insalata Caprese
Pomodoro, mozzarella di Bufala,
basilico e olio

14€

Insalata Fit
Rucola, tacchino, parmigiano
reggiano e pomodorini

14€

7
*Tomato, Mozzarella di Bufala
cheese, basil and oil*

7
*Rocket, turkey, parmesan
cheese and cherry tomatoes*

Insalata dello Chef
Insalata mista con straccetti di pollo,
mozzarella e pomodorini

14€

1,7
*Mix salad with chicken strips,
mozzarella cheese and cherry tomatoes*

I Contorni

Side Dishes

Patate al forno
Roasted potato



4€

Scarola saltata
Sautéed escarole



4€

Verdure grigliate
Grilled vegetables



4€

Patatine fritte fresche
1



4€

Fresh french fry

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 <i>Pear mousse with inside caramelized pear pieces on chocolate biscuits crumble</i>	8€	Pasta frolla al cacao con gelee di lampone, semifreddo alla vaniglia e cuore di caramello salato 1,7 <i>Cocoa shortcrust pastry with raspberry jelly, vanilla semifreddo and salted caramel</i>	7€
Cheesecake scomposta con biscotto crumble 1,7 <i>Cheesecake quenelle with biscuits crumble</i>	7€	"Vesuvius" al latte con cuore morbido di pellecchiella del Vesuvio e crumble croccante al cacao 1,7 <i>Filled milk mouss with Pellecchiella del Vesuvio (Vesuvius apricots) on chocolate biscuits crumble</i>	8€
Babà con crema di pistacchio salato accompagnato da una sfera di gelato alla vaniglia 7,8 <i>Babà with salted pistachio cream with vanilla ice cream</i>	7€	Quadrotto al caffè e nocciola con tappeto di cioccolato bianco 1,7,8 <i>Coffee and hazelnut mousse on white chocolate</i>	8€

Dessert senza glutine

gluten free dessert

La pera dell'incanto: crema di latte aromatizzata alla pera con cuore di dadolata di pere caramellate <i>Pear mousse with inside caramelized pear pieces</i>	8€	"Vesuvius" al latte con cuore morbido di pellecchiella del Vesuvio <i>Filled milk mouss with Pellecchiella del Vesuvio (Vesuvius apricots)</i>	8€
Tiramisù <i>Savoiardi biscuits with coffee, mascarpone cream and bitter cocoa</i>	8€	Quadrotto al caffè e nocciola con tappeto di cioccolato bianco <i>Coffee and hazelnut mousse on white chocolate</i>	8€

Vini liquorosi | Liqueur Wines for Dessert

Barolo Chinato	5€	Moscato d'Asti	5€
Icewine Vidal	7€	Antinori Muffato della Sala	6€
Passito di Pantelleria Benrye	7€	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

7€

• 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

8€

• 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

12€

• Marinara

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento
1

San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil

6€

• 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

10€

• 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

9€

• 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

9€

• 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

9€

• Pizza frita

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

9€

• 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

14€
x2 pax

ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

Pizza a tre temperature

pizzas at three temperatures

• La Spagnola

Pizza crunch con stracciata di burrata e prosciutto crudo spagnolo iberico, basilico e olio EVO del Cilento

14€

1,7

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

Vapore 100°

Fritta 180°

Forno 400°

• Norvegese

Fior di latte di provola, pomodorini gialli, salmone affumicato, zest di limone, basilico e olio EVO del Cilento

14€

1,4,7

Mozzarella, cherry yellow tomatoes, smoked salmon, lemon zest, 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

• Vegan - Tulipano



11€

Crema di pomodorino giallo, funghi porcini, funghi champignon, pomodorino 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

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

• 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 Luppola

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

13€

• 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

14€

• 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

13€

• Scapricciatiello

Fior di latte di Agerola, melanzane a pacchettelle, 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

12€

• 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 pacchettella, 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



Cocktails | 11€

Unforgettables

Americano

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

Manhattan

Whiskey, Sweet Red Vermouth, dash Angostura Bitters

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Sugar Cube, Dashes Angostura Bitters, Dashes Plain Water

Angel Face

Gin, Apricot Brandy, Calvados

White Lady

Gin, Triple Sec, Fresh Lemon Juice

Between The Sheets

White Rum, Cognac, Triple Sec, Fresh Lemon Juice

New era

Varnelli Cocktails

Spritz Italia Veneziano

White Wine, Liqueur Select, Splash of Soda Water

Montenegro - Mule

Amaro Montenegro, Ginger Beer, Lime

Love Romagna

Brandy, Hazelnut, Walnut Coffee, Lemon Peel

Pompei Cocktail

Rosso Antico Wine Spicy, Rose Syrup, Infused Pompeian Spices, Wine Prosecco

Amalfi Spritz

Limuncello Liqueur, Prosecco, Soda Water

Contemporary

Bellini

Prosecco, White Peach Puree

Cosmopolitan

Vodka Citron, Cointreau, Fresh Lime Juice, Cranberry Juice

Long Island Ice Tea

Vodka, Tequila, White Rum, Gin, Cointreau, Lemon Juice, Simple Syrup, Top with Cola

Mojito

Cuban Ron, Fresh Lime Juice, Mint Sprigs, Cane Sugar, Soda Water

Sex On The Beach

Vodka, Peach, Orange Juice, Cranberry Juice

Mai - Tai

Jamaican Rum, Martinique Rhum, Orange Curacao, Orgeat Syrup (Almond), Fresh Lime Juice, Simple Syrup

