



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 <i>Regional cheese and cold cuts tasting (for 2 people)</i>	25€	Polpettine di manzo con crema di formaggi campani 7 <i>Beef meatballs with regional cheese cream</i>	6€
Tagliere di formaggi (x2 persone) 7 <i>Regional cheese tasting (for 2 people)</i>	16€	Polpo scottato su crema di pomodorino giallo, purea di lampone e polvere di menta 1 <i>Seared octopus with cherry yellow tomatoes sauce, raspberry puree and mint powder</i>	12€
Babà Varnelli con scarola, porchetta e provola 1,3,7 <i>Salted Babà with escarole, porchetta (roasted pork) and provola cheese</i>	8€	Tonno croccante con cipolla caramellata, senape e mousse di burrata 1,3,7 <i>Fried tuna with caramelized onion, mustard and burrata cheese mousse</i>	18€
Parmigiana di melanzane con pomodorini saltati, parmigiano e tarallo 1,3,7 <i>Eggplant parmigiana with sautéed cherry tomatoes, parmesan cheese and tarallo (Italian salty biscuit)</i>	12€	Bocconcino di baccalà fritto con marmellata di peperoncino 1,3 <i>Fried salt cod with chilli jam</i>	16€
Zuppetta di scarolina selvatica, fagioli rossi e stinco di maiale 1,3,7 <i>Escarole, red beans and pork shank soup</i>	8€	Totano ripieno con broccoli e pancetta su purè di patate e fonduta di provola 7 <i>Stuffed squid with broccoli and bacon on mashed potatoes and provola fondue</i>	14€

I Fritti

Fried

Sfera di riso al ragù di salsiccia e burrata 1,7 <i>Rice ball with sausage ragù and burrata cheese</i>	3.50€	Frittatina di bucatini cacio e pepe 1,7 <i>Timbale of pasta with Cacio cheese and pepper</i>	3.50€
Cannellone ripieno e fritto con provola, ricotta, salame e crema di pistacchio 1,3,7,8 <i>Fried cannellone pasta with ricotta cheese, provola cheese, salami and pistachio nut sauce</i>	3.50€	Chips di patate fresche con maionese al bacon 6 <i>Potato chips with bacon sauce</i>	5€
Crocché 2.0 con marmellata di peperoncino e fonduta di parmigiano 1,3,7 <i>Potato croquette with chilli jam and parmesan cheese cream</i>	3€	Gambero in carrozza con salsa alla pizzaiola 1,3,7 <i>Shrimp with tomato sauce and oregano</i>	9€

ME NÙ



I Primi

First Courses

Gnocchi con porcini, guanciale e parmigiano 1,7 <i>Gnocchi with porcini mushrooms, cheek lard and parmesan cheese</i>	16€	Linguine agli scampi 1,2 <i>Linguine pasta with scampi</i>	22€
Maccheroncello con ragù napoletano 1 <i>Maccheroncello pasta with ragù (Italian meat sauce)</i>	16€	Risotto alla pescatora 1,2,13,14 <i>Seafood risotto</i>	23€
Candela alla Genovese con scaglie di pecorino e basilico 1,7 <i>Candele pasta with onion ragù, pecorino cheese and basil</i>	18€	Pacchero con pescatrice, burrata e pomodorino giallo 1,7 <i>Pacchero pasta with monkfish, burrata cheese and yellow cherry tomatoes</i>	23€
Tubettone con guanciale croccante, burrata e pistacchio salato 1,7,8 <i>Tubettone pasta with crispy cheek lard, burrata cheese and pistachio nut sauce</i>	16€	Trecce con vellutata di ceci, ceci croccanti e gamberi saltati alla Vecchia Romagna 1,2 <i>Trecce pasta with chickpea cream, crispy chickpeas and shrimps sautéed in Brandy</i>	23€
		Spaghetti alle vongole 1,13 <i>Spaghetti pasta with clams</i>	25€

I Secondi

Main Courses

Tagliata di Entrecote <i>Entrecote tagliata</i>	23€	Scampi alla brace con maionese alla Vecchia Romagna 3 <i>Grilled prawn with Brandy Mayonnaise</i>	15€
Hamburger di Frisona <i>Frisona Burger</i>	16€	Rollè di spigola su macedonia di verdure saporite in padella con coulis di pomodoro rosso 1,3,7 <i>Sea bass roll on pan-sautéed vegetables with red tomato coulis</i>	18€
Terrina di maialino con broccoli batesi e cubotto di zucca fritta 1 <i>Pork cooked at low temperature with broccoli and fried pumpkin</i>	16€	Bocconcino di salmone impanato con granella di pistacchio e nocciole, abbinato con marmellata di arancia e olio agli agrumi 1,8 <i>Breaded salmon bites with pistachio and hazelnut grains, orange marmalade and citrus oil</i>	18€
Moscardini saltati in padella con salsa barbecue e crostini croccanti 1,6 <i>Pan-seared musky octopus with barbecue sauce and crispy toast</i>	16€		

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



4€

1

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

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

8€

**Cheesecake scomposta con biscotto
crumble**

1,7

Cheesecake quenelle with biscuits crumble

7€

**Babà con crema di pistacchio salato
accompagnato da una sfera di gelato
alla vaniglia**

7,8

*Babà with salted pistachio cream with
vanilla ice cream*

7€

**Pasta frolla al cacao con gelee di lampone,
semifreddo alla vaniglia e cuore di caramello
salato**

1,7

*Cocoa shortcrust pastry with raspberry jelly,
vanilla semifreddo and salted caramel*

7€

**"Vesuvius" al latte con cuore morbido di
pellecchiella del Vesuvio e crumble
croccante al cacao**

1,7

*Filled milk mouss with Pellecchiella del
Vesuvio (Vesuvius apricots) on chocolate
biscuits crumble*

8€

**Quadrotto al caffè e nocciola con tappeto
di cioccolato bianco**

1,7,8

*Coffee and hazelnut mousse on white
chocolate*

8€

Dessert senza glutine

gluten free dessert

La pera dell'incanto:
crema di latte aromatizzata alla pera
con cuore di dadolata di pere caramellate

*Pear mousse with inside caramelized
pear pieces*

8€

Tiramisù

*Savoiardi biscuits with coffee,
mascarpone cream and bitter cocoa*

8€

**"Vesuvius" al latte con cuore morbido
di pellecchiella del Vesuvio**

*Filled milk mouss with Pellecchiella del
Vesuvio (Vesuvius apricots)*

8€

**Quadrotto al caffè e nocciola con tappeto
di cioccolato bianco**

*Coffee and hazelnut mousse on white
chocolate*

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

• 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

7€

• 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

8€

• 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

12€

• 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

6€

• 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

9€

9€

9€

14€
x2 pax

ME NÙ



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

Pizza a due temperature | impasto ai cereali

pizzas at two temperatures | cereal dough

• La Rivisitata

Pomodoro San Marzano stracotto, parmigiano, fuso di provola, pepe macinato, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

San Marzano tomato, Parmesan cheese, smoked mozzarella, pepper, basil, Cilento EVO oil

14€

• Friariè

Crema di friarielli, pomodorino giallo, pancetta, parmigiano, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Broccoli rabe cream, yellow cherry tomatoes, bacon, Parmesan cheese, basil, Cilento EVO oil

14€

• La Spagnola

Jamon Iberico con mousse di burrata, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Jamon Iberico (ham) with burrata cheese mousse, basil, Cilento EVO oil

14€

Fritta 180°

Forno 400°

Le pizze vegane

vegan pizza

• La Speranza

Crema di friarielli, pomodorini rossi e gialli, patate rosticciate al rosmarino, basilico e olio EVO del Cilento

1

Broccoli rabe cream, red and yellow cherry tomatoes, roasted potatoes with rosemary, basil, Cilento EVO oil

10€

• La Nonna

Scarola cotta con pomodorini rossi demi-sec, olive nere taggiasche, capperi, origano, tarallo napoletano con mandorla, basilico, olio aromatizzato all'aglio

1,6,8

Broccoli rabe cream, red and yellow cherry tomatoes, roasted potatoes with rosemary, basil, Cilento EVO oil

10€



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

O'ruttiell • pizza in teglia

pan-cooked pizza

• La Casertana

Pomodoro San Marzano stracotto, parmigiano, all'uscita mozzarella di Bufala Casertana Dop, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

San Marzano tomato, Parmesan cheese, Buffalo mozzarella, basil, Cilento Evo oil

13€

• La Fake Marinara

Pomodoro San Marzano stracotto, alici di Cetara, ciliegino rosso semi-dry, origano, olive taggiasche, olio aromatizzato all'aglio, basilico

1

San Marzano tomato, Cetara anchovies, sun dried cherry tomatoes, oregano, black olives, garlic-flavoured oil, basil

13€

Le pizze gourmet

• L'amante

Fior di latte, crema di tartufo, salsiccia, pomodorini rossi demi-sec, rucola, pecorino romano, olio EVO del Cilento

1,7,11

Mozzarella, truffle cream, sausage, sun dried red cherry tomatoes, rocket, Romano cheese, Cilento EVO oil

14€

• Chell e' Cetara

Scarola cotta, alici di Cetara, pomodorini rossi demi-sec, olive nere, capperi, origano, tarallo napoletano con mandorla, basilico, olio aromatizzato all'aglio

1,6,7,8

Cooked escarole, Cetara anchovies, sun dried red cherry tomatoes, black olives, capers, oregano, Neapolitan tarallo with almonds (Italian salty biscuit), basil, garlic-flavoured oil

10€

• Don Luigi

Fior di latte, crema di zucca, funghi porcini, pancetta, mousse di burrata, basilico e olio EVO del Cilento

1,7

Mozzarella, pumpkin cream, Porcini mushrooms, bacon, burrata cheese mousse, basil, Cilento EVO oil

10€

• La Cipollotta

Fior latte, cipollotto Nocerino, pomodorini rossi demi-sec, salsiccia, rucola in cottura, scaglie di pecorino romano, olio EVO del Cilento

1,7,11

Mozzarella, onion, sun dried red cherry tomatoes, sausage, cooking rocket, Romano cheese shaving, Cilento EVO oil

12€

• Nocilla

Fior di latte, crema di noci, patate al forno aromatizzate al rosmarino, pancetta, grattugiato di caciocavallo, basilico e olio EVO del Cilento

1,7,8

Mozzarella, walnut cream, baked potatoes flavored with rosemary, bacon, grated caciocavallo cheese, basil, Cilento EVO oil

12€

• La Peperina

Fior di latte, provola affumicata, Papaccella Napoletana, salsiccia, nocciola tostata, basilico e olio EVO del Cilento

1,7,8,11

Mozzarella, smoked mozzarella, Papaccella (small, globular red peppers), sausage, toasted hazelnut, basil, Cilento EVO oil

12€



Senza Glutine



Vegano



Vegetariano

Le pizze gourmet

- | | |
|---|---|
| <p>• 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
<i>Mozzarella, mousse of burrata cheese, purple potatoes cream, coffee powder, basil, Cilento EVO oil</i></p> | <p>• La Luppolo 13€
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
<i>Mozzarella, cherry yellow tomatoes sauce, cooked pork with beer, pumpkin flower, lemon zest, pepper, Romano cheese crisps, basil, Cilento EVO oil</i></p> |
| <p>• 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
<i>Provola cheese, mortadella, pistachio cream, shaved Parmesan cheese, basil, Cilento EVO oil</i></p> | <p>• La Stracciatella 14€
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, granella di pistacchio tostato, stracciata di burrata, basilico e olio EVO del Cilento
1,7,8
<i>Mozzarella, baked ham, Porcini mushrooms, toasted pistachio grain, mousse of Burrata cheese, basil, Cilento EVO oil</i></p> |
| <p>• La riccia  12€
Provola di Agerola, scarola riccia, pomodoro ciliegino, olive nere taggiasche, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio
1,7
<i>Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, oregano, EVO oil flavored with garlic</i></p> | <p>• Tropea 13€
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
<i>Mozzarella, red onion tartare, black pork sausage, sun dried red cherry tomatoes, Romano cheese, basil, Cilento EVO oil</i></p> |
| <p>• I 4 casi Campani  13€
Fior di latte di Agerola, caciocavallo dei monti lattari, cacioricotta cilentana, formaggio bleu di bufala, miele, basilico e olio EVO del Cilento
1,7
<i>Mozzarella, Caciocavallo cheese, cacio ricotta cheese bleu of Bufala, honey, basil, Cilento EVO oil</i></p> | |



**L'IMPASTO SENZA GLUTINE È DI NOSTRA PRODUZIONE.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULLE TIPOLOGIE DI PIZZE
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

*The Gluten - Free Dough is our production.
For more information on the types of Pizzas
contact the room staff.*

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

