



VARNELLI

archeologi del gusto



varnellipompei.com

ELENCO *List of* ALLERGENI *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)
Dairy product (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.

The background is a solid light beige color. It features several thick, wavy, beige lines that flow across the frame. In the lower-left quadrant, there is a stylized beige icon of a fork, with its handle extending towards the bottom left and its tines pointing towards the center. The text is centered in the middle of the image.

PRIMI, SECONDI E TANTE ALTRE BONTÀ

Sbircia un po' il menu

ANTI PASTI

starters

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI X2.....25

Regional cheese and cold cuts tasting (for 2 people)

7

TAGLIERE FORMAGGI16

cacioricotta affinata in vinacce, blu di bufala, caciocavallo stagionato stravecchio, ocelli al malto d'orzo whisky

Cheese board: cacioricotta aged in wine grapes, buffalo blue cheese, old matured caciocavallo, malted ocelli barley whisky

7

Bakery

BAO.....8

con straccetti di pollo marinati in birra e impanati con cornflakes e salsa piccante

Bao buns with beer marinated chicken strips and breaded with cornflakes and spicy sauce

1-7-11

PADELLINO SAN GIOVANNI.....16

Burrata pugliese, cipolla caramellata e prosciutto cotto di S. Giovanni

Burrata Pugliese cheese, caramelized onion, cooked ham

1-7

PADELLINO ALLA ROMANA.....16

Salsa cacio e pepe, julienne di seppia fritta, marmellata di arance e pesto di arachidi

Cacio e pepe sauce, fried cuttlefish julienne, orange jam, peanut pesto

1-5-7

MARITOZZO SALATO.....12

Parmigiana di melanzane e scaglie di caciocavallo

Eggplant parmigiana, caciocavallo cheese flakes

1-7

POLPO BAKERY.....12

Polpo scottato con mousse di burrata al limone e granella di pistacchio

Seared octopus, lemon burrata cheese mousse, pistachio grains

1-7-8

FRITTI

Fried

CROCCHÈ DI PATATE 2.0.....3.50

Marmellata di peperoncino e fonduta di parmigiano

Potato croquette with chilli jam and parmesan cheese cream

1-7-3

FRITTATINA DI BUCATINI.....3.50

cacio e pepe

Timbale of pasta cacio e pepe

1-7

CANNELLONE FRITTO.....4

Ripieno di provola, ricotta, salame e crema di pistacchio

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

1-7-8

BOMBETTE DI PULLED PORK.....6

Pulled pork balls

1-7

CROCCHÈ DI RISO.....3,50

Con mortadella e pesto di limone e parmigiano

Rice croquette with mortadella and lemon and parmesan pesto

1-7

CHIPS DI PATATE.....5

cacio e pepe

Potato chips with cheese and pepper

1-7

GAMBERO FRITTO.....9

con mayo al mojito

Fried shrimp with mojito mayonnaise

1-2



PRIMI

First Courses

RISOTTO.....24

con bocconcino d'astice e burrata
Risotto with lobster and burrata cheese

7

TAGLIOLINI.....20

con cozze, limone e cacioricotta cilentana
Tagliolini pasta with mussels, lemon
and cacioricotta cheese

1-7-13

PACCHERI.....23

con pescatrice, pomodorino giallo e fuso di parmigiano
Pasta with monkfish, yellow tomato and Parmigiano melt

1-7

GNOCCHETTI DI MARE.....20

con lupini sgucciati, zucchine e fiori di zucca
Gnocchi with clams, courgettes and pumpkin flowers

1-13

PAPPARDELLE.....18

al ragù napoletano
Pappardelle pasta with ragù (italian meat sauce)

1

TUBETTI.....16

con guanciale e pistacchio
Tubetti pasta with cheek lard and pistachio

1-8

CANDELE.....18

alla bolognese con fuso di provola
Candele pasta with bolognese sauce
and provola cheese cream

1-7

RAVIOLI.....16

con melanzane, parmigiano e basilico
Ravioli (stuffed pasta) with eggplants,
parmesan cheese and basil

1-7

Mare

Terra

Innovazione e tradizione



tutti i prezzi sono indicati in euro



Mare

BABABBACALÀ CON SALSA DELLA BELLA DONNA.....18

Pomodoro, olive e capperi

Salted babà with salted cod fish with tomato sauce, olives and capers

1

SPIGOLA SCOTTATA IN PADELLA.....18
con macedonia di verdure
e coulis di pomodoro

Pan-sauteed sea bass with vegetables and tomato coulis

SCAMPI ALLA BRACE (2 PZ).....23

Grilled prawn

2

TONNO CROCCANTE.....18
con cipolla caramellata e mousse di burrata

Fried tuna with caramelized onion and burrata cheese mousse

1-7

Terra

TAGLIATA DI ENTRECOTE.....23

Entrecote tagliata

HAMBURGER DI FRISONA.....16

Frisona Burger



Selezione delle nostre Carni

Our meats selection

ANGUS SPAGNA.....9 ALL'ETTO

COSTATA DI MARCHIGIANA.....9 ALL'ETTO

COSTATA DI SIMMENTAL.....9 ALL'ETTO

tutti i prezzi sono indicati in euro

GOVITO RAI

Side Dishes

VERDURE GRIGLIATE	5
<i>Grilled vegetables</i>	
PATATE AL FORNO	5
<i>Roasted potatoes</i>	
PATATINE FRITTE	5
<i>French fries</i>	
SCAROLA SALTATA OLIVE E CAPPERI	5
<i>Sautéed escarole with olives and capers</i>	
INSALATA MISTA	5
<i>Mixed salad</i>	

INSALATE

Salads

CAPRESE	16
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and oil</i>	
INSALATA DELLO CHEF	16
Insalata mista, stracotti di pollo, mozzarella e pomodorini	
<i>Mixed salad, chicken strips, mozzarella and cherry tomatoes</i>	
INSALATA FIT	16
Rucola, bresaola, scaglie di parmigiano e pomodorini	
<i>Rocket, bresaola, parmesan flakes and cherry tomatoes</i>	



Lapillo
Pompeiano

DOLCI

Dessert

CROCCANTE AL CARAMELLO.....8
mousse al cioccolato al latte, caramello salato, arachidi, namelaka al caffè, glassa croccante al cioccolato al latte
Milk chocolate mousse, salted caramel, peanut, namelaka coffee, milk chocolate crunchy icing
1-5-7-8

CHEESECAKE.....8
crema leggera cheesecake, biscotto sablé
Light cheesecake cream, sablé biscuit
1-7

SFERA DI TENNIS.....8
bavarese alla vaniglia e limone, pan di Spagna imbevuto con una bagna leggera al limoncello
Vanilla and lemon Bavarian cream, sponge cake soaked in a light limoncello syrup
1-11

LAPILLO POMPEIANO.....8
bavarese vaniglia, savoiardo al cacao, amarene, mousse al cioccolato fondente, ganache montata alla vaniglia
Vanilla bavares, cocoa ladyfingers, black cherries, dark chocolate mousse, vanilla whipped ganache
1

PRALINATO AL PISTACCHIO CON CRUMBLE AL CACAO.....8
mousse leggera al pistacchio, pralinato al pistacchio
Light pistachio mousse, pistachio praline
1

TIRAMISÙ.....8
Crema leggera al mascarpone, savoiardo imbevuto al caffè, glassa croccante al cioccolato fondente
Light mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers, dark chocolate crunchy icing
1

Consigliamo di abbinare uno dei nostri vini liquorosi.
We recommend pairing one of our fortified wines.



Tiramisù

RICORDA

Per il dessert c'è sempre spazio!





IL MATCH CHE NON SAPEVI DI AMARE

Pizza e cocktail, lo adorerai!



COCKTAILS

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 banco, 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*

PIZZE

Le indimenticabili di sempre

MARGHERITA8

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento
San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, Cilento EVO oil
1-7

MARGHERITA 2.08

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino giallo, basilico e olio EVO del Cilento
Mozzarella, yellow cherry tomatoes sauce, basil, Cilento EVO oil
1-7

BUFALINA12

Mozzarella di Bufala casertana in cottura con pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil and Cilento EVO Oil
1-7

MARINARA7

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento
San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil
1

FAKE MARINARA.....13

Pomodoro San Marzano stracotto, alici di Cetara, ciliegino rosso semi-dry, origano, olive taggiasche, olio aromatizzato all'aglio, basilico
San Marzano tomato, Cetara anchovies, sun dried cherry tomatoes, oregano, black olives, garlic-flavoured oil, basil
1

DIAVOLA.....9

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
1-7

CAPRICCIOSA.....9

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, parmacotto, champignon, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento
Mozzarella, tomato sauce, Parmacotto ham, champignon mushrooms, black olives, basil, Cilento EVO oil
1-7

BROCCOLI E SALSICCIA.....9

Fior di latte di Agerola, broccoli saltati, salsiccia di maialino nero e olio EVO del Cilento
Mozzarella, broccoli, black pork sausage, Cilento EVO oil
1-7-11

PIZZA FRITTA.....9

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
1-7

PICCANTINO(x2 pax) 14

Provola di Agerola, scarola riccia, pomodorino ciliegino, olive nere taggiasche, maionese al pomodoro, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio
Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, tomato mayonnaise, oregano, EVO oil flavored with garlic
1-7-3



Senza glutine



Vegano



Vegetariano

PIZZE A DUE TEMPERATURE

Impasto
ai cereali

FRITTA 180°
FORNO 400°

Pizzas at two temperatures | cereal dough



Senza glutine



Vegano



Vegetariano

LA SPAGNOLA.....14

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

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

1-7

LA CASERTANA.....13

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

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

1-7

PIZZE VEGANE

Vegan pizza

ATENA.....8

Crema di pomodoro giallo, friggiteli spadellati
con pomodorini rossi, funghi porcini, basilico fresco
e olio EVO Cilento

Yellow tomato cream, *fried friggiteli red tomatoes,
porcini mushrooms, fresh basil, Cilento EVO oil

1

ERA.....8

Stracotto di pomodoro, scarola riccia fresca, pomodori,
olive nere e olio aromatizzato all'aglio

Slow-cooked tomato sauce, fresh escarole, cherry
tomatoes, black olives, garlic-flavoured oil

1

tutti i prezzi sono indicati in euro

Prima fritta, poi passata al forno....



PIZZE GOURMET



Senza glutine



Vegano



Vegetariano

L'AMANTE.....14

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

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

1-7-11

VARNELLI ESPERIENZA DEL PATRON.....12

Fior di latte di Agerola, stracciatella 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

1-7

BRONTE.....13

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

1-7-8

LA RICCIA.....12

Provola di Agerola, scarola riccia, pomodorino ciliegino, olive nere taggiasche, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio

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

1-7

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

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

1-7

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

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

1-7

LA STRACCIATELLA.....14

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

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

1-7-8

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

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

1-7-11

MONTI LATTARI.....14

Provola di Agerola, crema di zucchine, caciocavallo in cottura, zucchine spadellate, tarallo sbriciolato, basilico, macina di pepe nero e olio EVO Cilento

Provola cheese from Agerola, zucchini cream, caciocavallo cheese (cooked), sautéed zucchini, crumbled tarallo, basil, grind black pepper, Cilento EVO oil

1-7-8

PASSIONE.....14

Provola di Agerola, stracotto di pomodoro, pacchiette di melanzane fritte, parmigiano DOP, pesto di basilico e olio EVO Cilento

Provola cheese from Agerola, slow-cooked tomato sauce, fried eggplant cubes, DOP Parmigiano cheese, basil pesto, Cilento EVO oil

1-7-8

GOLOSA.....14

Fior di latte, crema di pomodori gialli, mascarpone, n'duja, anacardi olive nere, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, yellow tomato cream, mascarpone, 'nduja, cashews, black olives, basil, Cilento EVO oil

1-7-8

UGO BOSS.....14

Fior di latte, crema di pomodorini gialli, salmone affumicato, mousse di burrata, zest di limone, basilico fresco, macina di pepe nero e olio EVO Cilento

Mozzarella, yellow tomato cream, smoked salmon, burrata mousse, lemon zest, basil, grind black pepper, Cilento EVO oil

1-4-7

FRIGITELLI.....10

Fior di latte, friggirelli spadellati con pomodorini, pancina magra, caciocavallo in cottura, basilico fresco e olio EVO del Cilento

Mozzarella, fried friggirelli pasta with cherry tomatoes, skinny pancina, cooked caciocavallo cheese, fresh basil, Cilento EVO oil

1-7-11



**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.



TI VA UNA COSA DA BERE?

Occhio qui!

BIRRE ALLA SPINA

Draught Beer

FRAVORT FRESH BEER (ITALIAN BEER) 0,20 CL - 0,40 CL.....	3,50 - 6
ERDINGGER WEISSBIER 0,33 CL - 0,50 CL.....	5 - 7
FRAVORT AMBRATA (ITALIAN BEER) 0,30 CL	7
GUINNESS 0,50 CL	8

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
SCHWEPPE'S 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

ACQUA

Waters

ACQUA NATURALE 0,74 CL.....	2.50
<i>Natural Water 0,74 cl</i>	
ACQUA EFFERVESCENTE 0,74 CL.....	2.50
<i>Effervescent Water 0,74 cl</i>	
MAXIMA FERRARELLE 0,75 CL.....	4
<i>Maxima Ferrarella 0,75 cl</i>	

CAFFÈ & ALTRO

Coffee and more

ESPRESSO NAPOLETANO.....	2.50
GINSENG.....	2,50
CAPPUCCINO	4
CIOCCOLATA CALDA.....	4
INFUSO.....	4

DISTILLATI

rum · cognac · whiskey

JAMAICA RUM.....	11
ENMORE GUTANA DEMERARA.....	15
FIJI RUM.....	13
RON ZACAPA 23.....	8
RON ZACAPA X.O.....	12
COGNAC FRANCOIS PEYROT.....	8
COGNAT POLIGNAC X.O.....	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

GRAPPE BARRICATE

GRAPPA BARRICATA.....	4
BERTA TRE SOLITRE.....	9
BRIC DELGAIN	9
RISERVA DEL FONDATORE BERTA.....	15
DELLA VALLE PICOLIT.....	9

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