

DRINKLIST

Cocktails

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

PRE DINNER

Americano Bitter Campari, vermouth rosso, soda	11
Negroni Dry gin, bitter Campari e vermouth rosso	11
Martini Cocktail Dry gin e dry vermouth	11
Manhattan Rye Whiskey, vermouth rosso e gocce di Angostura	11
Aperol Soda Aperol e soda	11
Moscow Mule Vodka, succo di lime e ginger beer	11

AFTER DINNER

Black Russian Vodka e liquore al caffè	11
Old Fashion Bourbon Whiskey, gocce di Angostura, zolletta di zucchero e soda	11
Whisky Sour Bourbon Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda	11
Bramble Dry gin, liquore di more, succo di lime e sciroppo di zucchero	11

SPARKLING

Aperol Spritz Aperol, prosecco e soda	11	Amalfi Spritz Limoncello, prosecco e soda	11
Rossini Prosecco e purea di fragola	11	Pompeii Spritz Vino speziato rosso, prosecco e soda	11

COCKTAILS LONG TIME

Mojito Havana Club 3 anni, succo di lime, zucchero di canna, soda e foglie di menta	11	Gin Fizz Dry gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda	11
Mai Tai Rum bianco, rum scuro, triple sec, succo di lime e sciroppo di orzata	11	Cuba Libre Rum bianco, succo di lime e coca-cola	11
Long Iceland Ice Tea Rum bianco, tequila, triple sec, vodka, succo di lime e coca-cola	11	Sex on the Beach Vodka, liquore di pesca, succo d'arancia e cranberry juice	11
Cosmopolitan Vodka, cointreau, succo di lime e cranberry juice	11		

ANTIPASTI

Appetizer.

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

TERRA

Selezione di salumi e formaggi (x 2 persone) 25

Regional cheese and cold cuts tasting
(for 2 people)

7

Selezione di formaggi cacioricotta affinata in vinacce, blu di bufala, caciocavallo stagionato, ocelli al malto d'orzo 16

Aged cacioricotta cheese refined in grape pomace, buffalo blue cheese, aged caciocavallo, barley malt ocelli

7

Babà Varnelli con scarola cotta, porchetta e provola 8

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

1-7

Parmigiana di melanzane classica Napoletana 10

Eggplant parmigiana: slices of eggplant, layered with tomato sauce, fresh basil and melted mozzarella cheese

1-7

MARE

Gamberi fritti con salsa alla pizzaiola (2pz) 10

Fried shrimps with tomato sauce and oregano

1-2

Polpo Bakery polpo scottato con mousse di burrata al limone e granella di pistacchio 12

Seared octopus with lemon burrata cheese mousse and pistachio grains

1-7-8

Tonno croccante con cipolla caramellata, mousse di burrata e paprika dolce 18

Fried tuna with caramelized onion, burrata cheese mousse and sweet paprika

1-7

Insalata di mare 18

Seafood salad

2-13

FRITTI

Crocché 2.0 con marmellata di peperoncino e fonduta di parmigiano 3.50

Potato croquette with chilli jam and parmesan cheese cream

1-7

Frittatina alla genovese con pane panko 4

Timbale of pasta with onion ragù and panko bread

1

Frittatina cacio e pepe 4

Timbale of pasta cacio e pepe

1-7

Cannellone fritto ripieno di provola, ricotta, salame e crema di pistacchio 4

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

1-7-8

Polpetta di pulled pork 4

Pulled pork ball

1

Chips di patate fresche cacio e pepe 5

Potato chips with cheese and pepper

1

PRIMI PIATTI

First Courses

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

TERRA	MARE
Pappardelle al ragù napoletano Pappardelle pasta with ragù (Italian meat sauce) 1 18	Risotto alla pescatora Seafood risotto 2-13 24
Carbonara Pompeiana alla Varnelli Pasta Carbonara (special recipe created by Varnelli) 1-3 16	Ravioli con rana pescatrice, crema di pomodorino giallo e fuso di parmigiano Ravioli (stuffed pasta) with peakfish, yellow cherry tomatoes and parmesan cheese 1-7 23
Maccheroncelli alla genovese con scaglie di pecorino e basilico Maccheroncelli pasta with onion ragù, pecorino cheese and basil 1-7 18	Gnocchetti di mare con sgusciato di lupini, zest di zucchini e fiori di zucca Gnocchi with clams, courgettes and pumpkin flowers 1-13 22
Tubetto con crema di piselli, guanciaie e pecorino Tubetto pasta with cream of peas, bacon and pecorino cheese 1-7 16	Candele all'astice con provola e patate Candele pasta with lobster, provola cheese and potatoes 1-2-7 24
Nodino di pasta con funghi porcini, noci e caciocavallo Nodino pasta with porcini mushrooms, walnuts and caciocavallo cheese 1-7-8 20	

INSALATE

Salads

Caprese pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala con basilico e olio 7 16	Insalata dello Chef insalata mista, straccetti di pollo, mozzarella e pomodorini 7 16
Tomato, buffalo mozzarella, basil and oil	Mixed salad, chicken strips, mozzarella and cherry tomatoes

SECONDI

Main Courses

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

TERRA		MARE	
Tagliata di Entrecôte	23	Baccalà alla Bella Donna	18
Entrecôte tagliata		baccalà con pomodoro, olive e capperi	
		Salted cod with tomato sauce, olives and capers	
Hamburger di Frisona	16		
Frisona burger			
Costata di Angus (all'etto)	9	Scampi alla brace (2pz)	24
Angus Rib Eye Steak		Grilled prawns	
		2	
Costata Frisona (all'etto)	9	Filetto di spigola con purè di patate, baby carota e fiocchi di sale nero di Cipro	20
Friesian Rib Eye Steak		Sea bass fillet with mashed potatoes, baby carrot and cyprus black salt flakes	
Costata di Manzetta Prussiana (all'etto)	9		
Prussian Beef Rib Eye Steak			
Tagliata di salsiccia con patate a fette	15		
Sausage cut with sliced potatoes			

CONTORNI

Side Dishes

Purè di patate	5	Verdure grigliate	5
Mashed potatoes		Grilled vegetables	
Scarola cotta con olive e capperi	5	Patate al forno	5
Sautèed escarole with olives and capers		Roasted potatoes	
Patatine fritte	5		
French fries			
1			

PIZZE

Le indimenticabili di sempre

MARGHERITA

8

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, Cilento EVO oli

1-7

BUFALINA

12

Mozzarella di Bufala casertana in cottura con pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento

Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, Cilento EVO oil

1-7

FAKE MARINARA

13

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

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

1

CAPRICCIOSA

9

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, parmacotto, funghi champignon, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, San Marzano tomato sauce, parmacotto ham, champignon mushrooms, black olives, basil, Cilento EVO oil

1-7

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

MARGHERITA 2.0

8

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

MARINARA

7

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

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

1

DIAVOLA

9

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame piccante, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, San Marzano tomato sauce, spicy salami, 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

PICCANTINO (x2 persone)

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, Cilento EVO oil flavored with garlic

1-3-7



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.



Senza glutine | *Gluten free*



Vegano | *Vegan*



Vegetariano | *Vegetarian*

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

PIZZE A 2 TEMPERATURE

two temperatures pizzas

Impasto ai cereali | Fritta 180° | Forno 400° / *Cereal dough | Deep-fried at 180°C | Baked at 400°C*

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 oli

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 sauce, parmesan cheese, Buffalo mozzarella, basil, Cilento EVO oil

1-7

LA COLONNATA

12

Mozzarella di Bufala, pomodorino semi-dry rosso, gocce di tartufo, lardo di colonnata e pecorino romano

Buffalo mozzarella, semi-dry red cherry tomatoes, truffle shavings, Colonnata lard and Pecorino Romano cheese

1-7

PIZZE VEGANE

Vegan Pizzas

TERRA MIA

9

Scarola cotta con origano e olio all'aglio, pomodorino semi-dry rosso, olive taggiasche e patate spadellate

Cooked escarole with oregano and garlic oil, semi-dry red cherry tomatoes, Taggiasca olives and pan-fried potatoes

1

SCIUE SCIUE

13

Pomodoro stracotto, scarola riccia con olio aromatizzato all'aglio, pomodorini, olive taggiasche e origano

Overcooked tomatoes, curly escarole with garlic-flavoured oil, cherry tomatoes, Taggiasca olives and oregano

1



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.



Senza glutine | *Gluten free*



Vegano | *Vegan*



Vegetariano | *Vegetarian*

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

PIZZE GOURMET

Gourmet Pizzas

 Senza glutine | *Gluten free*

 Vegano | *Vegan*

 Vegetariano | *Vegetarian*

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

PAPPA E CICCIA

12

Fior di latte di Agerola, patate spadellate, blu di Bufala, salsiccia sbriciolata, granella di noci e miele

Mozzarella, pan-fried potatoes, buffalo mozzarella, crumbled sausage, chopped walnuts and honey

1-7-8

E GIALLO SIA

10

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino giallo del Vesuvio, pancetta affumicata, pistacchio tostato e zest di limone

Mozzarella, yellow Vesuvius cherry tomatoes sauce, smoked pancetta, toasted pistachios and lemon zest

1-7-8

AMERICAN STYLE

12

Provola, maialino cotto a bassa temperatura BBQ, patate alla paprika e cipolla croccante

Provola cheese, slow-cooked BBQ pork, paprika potatoes and crispy onions

1-7

NOCILLA

10

Fior di latte di Agerola, crema di noci, speck, caciocavallo e granella di noci

Mozzarella, walnut cream, speck, caciocavallo cheese and chopped walnuts

1-7-8

CHELLA E CETARA

10

Scarola cotta con origano e olio all'aglio, pomodorino semi-dry rosso, olive taggiasche e alici di Cetara

Cooked escarole with oregano and garlic oil, semi-dry red cherry tomatoes, Taggiasca olives and Cetara anchovies

1

L'AMANTE

14

Fior di latte, crema di tartufo, salsiccia, pomodorini rossi semi-dry, rucola, pecorino romano e 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, stracciata di burrata, crema di patata viola, polvere di caffè, basilico e olio EVO del Cilento

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

1-7

UGO BOSS

14

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorini gialli, salmone affumicato, mousse di burrata, zest di limone, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, yellow cherry tomato sauce, smoked salmon, burrata cheese mousse, lemon zest, basil, Cilento

EVO oil

1-4-7



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.

PIZZE GOURMET

Gourmet Pizzas

 Senza glutine | *Gluten free*

 Vegano | *Vegan*

 Vegetariano | *Vegetarian*

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

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, Cilento EVO oil flavored with garlic

1-7

I 4 CASI CAMPANI

13

Fior di latte di Agerola, caciocavallo dei monti lattari, cacioricotta cilentana, formaggio blu 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, yellow cherry tomatoes sauce, cooked pork with beer, pumpkin flowers, lemon zest, peppe, 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, stracciata di burrata, basilico e olio EVO del Cilento

Mozzarella, baked ham, porcini mushrooms, toasted pistachio grain, burrata cheese mousse, 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 semi-dry, 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



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.

BIRRE ALLA SPINA

Draught Beer

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

Fravort Fresh Beer 0,20cl Italian Beer	3.50	Fravort Fresh Beer 0,40cl Italian Beer	6
Fravort Ambrata 0,30cl Italian Beer	7	Guinnes 0,50cl Irish Beer	8
Erdinger Weißbier 0,33cl German Beer	5	Erdinger Weißbier 0,50cl German Beer	7

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bootled Beer

Gluten Free Lager 0,33cl German Beer	6	Blanche de Namuro 0,33cl Belgian Beer	6
Brewdog Punk Ipa 0,33cl Scottish Beer	6	La Chouffe 0,33cl Belgian Beer	6
Mc Chouffe Scotch Ale 0,33cl Belgian Beer	6	Guinness Original 0,33cl Irish Beer	6

DRINK IN BOTTIGLIA

Bootled Drink

Ginger Beer	5	Succo di Frutta	4
Ginger Ale	5	Coca Cola 0,33 cl	3
Bitter Bianco	5	Coca Cola Zero 0,33 cl	3
Bitter Rosso	5	Fanta	3
Acqua Tonica	5	Sprite	3
Schweppes Limone	5	Chinotto	5
Acqua Naturale 0,74cl Natural Water 0,74cl	2.50	Acqua Effervescente 0,74cl Effervescent Water 0,74cl	2.50
Maxima Ferrarelle 0,75cl Maxima Ferrarelle 0,75cl	4		

DOLCI

Dessert

 Senza glutine | *Gluten free*
 Senza Lattosio | *Lactose Free*

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

Croccante al caramello mousse al cioccolato al latte, caramello salato, arachidi, namelaka al caffè e glassa croccante al cioccolato Milk chocolate mousse, salted caramel, peanut, namelaka coffee, milk chocolate crunchy icing 1-5-7-8	8	Lapillo Pompeiano   bavarese alla vaniglia, savoiardo al cacao, amarene, mousse al cioccolato fondente e ganache alla vaniglia Vanilla bavarois, cocoa ladyfingers, black cherries, dark chocolate mousse, vanilla whipped ganache	8
Babà affumicato e caramello con crema pasticcera e lampone fresco Toasted and smoked Babà with salted caramel served with custard cream and raspberry 1-7	8	Pastiera di grano dello Chef Traditional Neapolitan Tart (Italian shortcrust pastry shell, filled with delicious ricotta cheese filling, with candied fruits, wheat grains and orange flowers water) 1-7	8
La pera dell'incanto crema di latte aromatizzata alla pera con cuore di pezzettini di pera caramellati su crumble al cacao Pear mousse with white milt chocolate, caramelized pear pieces and chocolate biscuits crumble 1-7	8	Tiramisù   crema leggera al mascarpone, savoiardo imbevuto al caffè e glassa croccante al cioccolato fondente Light mascarpone cream, coffee - soaked ladyfingers, dark chocolate crunchy icing	8

VINI LIQUOROSI

Liqueur Wines for Dessert

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

CAFFÈ & ALTRO

Coffee and more

Tutti i prezzi sono indicati in euro.
All prices are expressed in euros.

Espresso Napoletano	2.50	Cappuccino	4
Ginseng	2.50	Cioccolata calda	4
Infuso	4		

GRAPPE BARRICATE

Barrique Grappas

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

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 Peryrot	8
Cognac 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		

ELENCO ALLERGENI

List of allergen

Regolamento UE 1169/2011 Parlamento Europeo del Consiglio 25 Ottobre 2011
EU Regulation 1169/2011 European Parliament and Council October, 25 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.