

DRINKLIST

Cocktails

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

PRE DINNER

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

AFTER DINNER

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

SPARKLING

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

COCKTAILS LONG TIME

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

ANTIPASTI

Appetizer.

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

TERRA

Selezione di salumi e formaggi 25
(x 2 persone)

Regional cheese and cold cuts tasting
(for 2 people)

7

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

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

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

Pappardelle al ragù napoletano 18

Pappardelle pasta with ragù (Italian meat sauce)

1

Carbonara Pompeiana alla Varnelli 16

Pasta Carbonara (special recipe created by Varnelli)

1-3

Maccheroncelli alla genovese con scaglie di pecorino e basilico 18

Maccheroncelli pasta with onion ragù, pecorino cheese and basil

1-7

Tubetto con crema di piselli, guanciale e pecorino 16

Tubetto pasta with cream of peas, bacon and pecorino cheese

1-7

Nodino di pasta con funghi porcini, noci e caciocavallo 20

Nodino pasta with porcini mushrooms, walnuts and caciocavallo cheese

1-7-8

MARE

Risotto alla pescatora 24

Seafood risotto

2-13

Ravioli con rana pescatrice, crema di pomodorino giallo e fuso di parmigiano 23

Ravioli (stuffed pasta) with peakfish, yellow cherry tomatoes and parmesan cheese

1-7

Gnocchetti di mare con sgusciato di lupini, zest di zucchine e fiori di zucca 22

Gnocchi with clams, courgettes and pumpkin flowers

1-13

Candele all'astice con provola e patate 24

Candele pasta with lobster, provola cheese and potatoes

1-2-7

INSALATE

Salads

Caprese pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala con basilico e olio 16

Tomato, buffalo mozzarella, basil and oil

7

Insalata dello Chef insalata mista, straccetti di pollo, mozzarella e pomodorini 16

Mixed salad, chicken strips, mozzarella and cherry tomatoes

7

SECONDI

Main Courses

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

TERRA

Tagliata di Entrecôte Entrecôte tagliata	23
Hamburger di Frisona Frisona burger	16
Costata di Angus (all'etto) Angus Rib Eye Steak	9 €9 x 100gr
Costata Frisona (all'etto) Friesian Rib Eye Steak	9 €9 x 100gr
Costata di Manzetta Prussiana (all'etto) Prussian Beef Rib Eye Steak	9 €9 x 100gr
Tagliata di salsiccia con patate a fette Sausage cut with sliced potatoes	15

MARE

Baccalà alla Bella Donna baccalà con pomodoro, olive e capperi	18
Salted cod with tomato sauce, olives and capers	
Scampi alla brace (2pz) Grilled prawns	24
2	
Filetto di spigola con purè di patate, baby carota e focchi di sale nero di Cipro	20
Sea bass fillet with mashed potatoes, baby carrot and cyprus black salt flakes	

CONTORNI

Side Dishes

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

PIZZE


Le indimenticabili di sempre


MARGHERITA 	8	MARGHERITA 2.0 	8
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento		Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino giallo, basilico e olio EVO del Cilento	
Mozzarella, San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil, Cilento EVO oli		Mozzarella, yellow cherry tomatoes sauce, basil, Cilento EVO oil	
1-7		1-7	
BUFALINA 	12	MARINARA 	7
Mozzarella di Bufala casertana in cottura con pomodoro San Marzano, basilico e olio EVO del Cilento		Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio EVO del Cilento	
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, Cilento EVO oil		San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil, Cilento EVO oil	
1-7		1	
FAKE MARINARA	13	DIAVOLA	9
Pomodoro San Marzano stracotto, alici di Cetara, ciliegino rosso semi-dry, origano, olive taggiasche, olio aromatizzato all'aglio e basilico		Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame piccante, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento	
San Marzano tomato sauce, Cetara anchovies, sun dried cherry tomatoes, oregano, black olives, garlic-flavored oil, basil		Mozzarella, San Marzano tomato sauce, spicy salami, black olives, basil, Cilento EVO oil	
1		1-7	
CAPRICCIOSA	9	BROCCOLI E SALSICCIA	9
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, parmacotto, funghi champignon, olive nere taggiasche, basilico e olio EVO del Cilento		Fior di latte di Agerola, broccoli saltati, salsiccia di maialino nero e olio EVO del Cilento	
Mozzarella, San Marzano tomato sauce, parmacotto ham, champignon mushrooms, black olives, basil, Cilento EVO oil		Mozzarella, broccoli, black pork sausage, Cilento EVO oil	
1-7		1-7-11	
PIZZA FRITTA	9	PICCANTINO (x2 persone)	14
Fior di latte di Agerola, ricotta di Bufala, ciccioli napoletani, basilico, pepe e olio EVO del Cilento		Provola di Agerola, scarola riccia, pomodorino ciliegino, olive nere taggiasche, maionese al pomodoro, origano e olio EVO del Cilento aromatizzato all'aglio	
Mozzarella, ricotta di Bufala cheese, neapolitan pork crackling, pepper, basil, Cilento EVO oil		Provola cheese, curly endive, cherry tomatoes, black olives, tomato mayonnaise, oregano, Cilento EVO oil flavored with garlic	
1-7		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

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

14

LA CASERTANA

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

13

LA COLONNATA

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

12

PIZZE VEGANE

Vegan Pizzas

TERRA MIA

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

9

SCIUE SCIUE

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


13




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 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	13
LA RICCIA  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	12
I 4 CASI CAMPANI  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	13
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 Mozzarella, yellow cherry tomatoes sauce, cooked pork with beer, pumpkin flowers, lemon zest, pepe, Romano cheese crisps, basil, Cilento EVO oil 1-7	13
LA STRACCIATELLA 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	14
TROPEA 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	13



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.

Crocante 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 milk 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

Barrigue 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)
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 intolerances 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.