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
Aperol, prosecco e soda

Vesuvius Spritz 11
Gin Vesuvius, prosecco e soda

Amalfi Spritz 11
Limoncello, prosecco e soda

Pompeii Spritz 11
Vino speziato rosso, prosecco e soda

COCKTAILS LONG TIME

Mojito 11
Havana Club 3 anni, succo di lime, zucchero di canna, soda e foglie di menta

Mai Tai 11
Rum bianco, rum scuro, triple sec, succo di lime e sciroppo di orzata

Long Iceland Ice Tea 11
Rum bianco, tequila, triple sec, vodka, succo di lime e coca-cola

Cosmopolitan 11
Vodka, cointreau, succo di lime e cranberry juice

Gin Fizz 11
Dry gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda

Cuba Libre 11
Rum bianco, succo di lime e coca-cola

Sex on the Beach 11
Vodka, liquore di pesca, succo d'arancia e cranberry juice

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 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

Pepita di tonno con maionese al basilico 4
Fried tuna ball with basil mayonnaise
1-3-4-7

Gamberi fritti in pane panko, maionese al miele e lime con polvere di zenzero (2pz) 10
Fried prawns in panko breadcrumbs, honey and lime mayonnaise, with ginger powder
1-2-3

Polpo scottato con patate novelle e salsa chimichurri 12
Seared octopus with baby potatoes and chimichurri sauce

FRITTI

Crocché 2.0 con marmellata di peperoncino e fonduta di parmigiano 3.90
Potato croquette with chilli jam and parmesan cheese cream
1-7

Crocché di patate classico con parmigiano e provola 3.50
Potato croquette with provola and parmesan cheese
1-7

Frittatina di bucatini cacio e pepe 4
Fried Bucatini Pasta Timbale with pecorino cheese and black pepper
1-7

Cannellone fritto ripieno di provola, ricotta, salame e crema di pistacchio 4.50
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 pecorino cheese and pepper
1

PRIMI PIATTI
First Courses

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

TERRA

Fusillone napoletano al ragù 18
Fusillone pasta with ragù (Italian meat sauce)
1

Pacchero alla Carbonara Pompeiana di Varnelli 18
Pasta Carbonara (special recipe created by Varnelli)
1-3

Pappardelle ai funghi porcini, noci di Sorrento, caciocavallo e basilico 20
Pappardella pasta with porcini mushrooms, walnuts, caciocavallo cheese and basil
1-7-8

Raviolo Capri ripieno di bufala e ricotta con pomodorini gialli e rossi 22
Ravioli (stuffed pasta) with buffalo mozzarella and ricotta cheese, served with yellow and red cherry tomatoes
1-7

Candele alla genovese napoletana 22
Candele Pasta with slow-cooked beef and onion sauce (Neapolitan Style)
1

MARE

Linguine all'astice 28
Linguine pasta with lobster
1-2

Pacchero con rana pescatrice, crema di pomodorino giallo e mousse di burrata 23
Paccheri pasta with monkfish, yellow cherry tomato cream, and burrata mousse
1-4-7

Scialatiello allo scoglio con polpo, seppia, gamberi, lupini e cozze 23
Scialatielli pasta with seafood (octopus, cuttlefish, prawns, clams, and mussels)
1-2-13

Fusillone napoletano con ragù di polpo e pane saporito 20
Fusillone pasta with octopus ragù and breadcrumbs
1-4

INSALATE
Salads

Caprese 20
pomodoro di Sorrento e mozzarella di bufala con basilico e olio
Sorrento tomatoes, buffalo mozzarella, basil and olive oil
7

Insalata dello Chef 20
insalata mista, straccetti di pollo, mozzarella e pomodorini
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 23
Entrecôte tagliata

Hamburger di Frisona 18
Frisona burger

Costata di Angus (all'etto) 9
Angus Rib Eye Steak €9 x 100gr

Costata Frisona (all'etto) 9
Friesian Rib Eye Steak €9 x 100gr

Costata di Manzetta Prussiana (all'etto) 9
Prussian Beef Rib Eye Steak €9 x 100gr

Tagliata di salsiccia con purè di patate, rosmarino e sale nero di Cipro 16
Sliced sausage with mashed potatoes, rosemary and black Cyprus salt
7

MARE

Baccalà fritto alla Bella Donna con pomodoro, olive e capperi 20
Fried cod with tomato sauce, olives and capers

Scampi alla brace (2pz) 25
Grilled prawns
2

Trancio di spigola con purè di patate dolci e broccoletti spadellati 20
Seabass fillet with sweet potato purée and sautéed broccolini
4-7

Tagliata di tonno rosso alla brace con timo, rosmarino e alloro accompagnato da patate novelle e salsa chimichurri 23
Grilled red tuna steak with thyme, rosemary and bay leaves, served with baby potatoes and chimichurri sauce.

CONTORNI
Side Dishes

Purè di patate 5
Mashed potatoes

Scarola cotta con olive e capperi 5
Sautèed escarole with olives and capers

Patate al forno 5
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-flauvored 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, oregalo, 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 3.50
Italian Beer

Fravort Ambrata 0,30cl 7
Italian Beer

Erdinger Weißbier 0,33cl 5
German Beer

Fravort Fresh Beer 0,40cl 6
Italian Beer

Guinnes 0,50cl 8
Irish Beer

Erdinger Weißbier 0,50cl 7
German Beer

BIRRE IN BOTTIGLIA
Bootled Beer

Gluten Free Lager 0,33cl 6
German Beer

Brewdog Punk Ipa 0,33cl 6
Scottish Beer

Mc Chouffe Scotch Ale 0,33cl 6
Belgian Beer

Blanche de Namuro 0,33cl 6
Belgian Beer

La Chouffe 0,33cl 6
Belgian Beer

Guinness Original 0,33cl 6
Irish Beer

DRINK IN BOTTIGLIA
Bootled Drink

Ginger Beer 5

Ginger Ale 5

Bitter Bianco 5

Bitter Rosso 5

Acqua Tonica 5

Schweppes Limone 5

Acqua Naturale 0,74cl 2.50
Natural Water 0,74cl

Maxima Ferrarelle 0,75cl 4
Maxima Ferrarelle 0,75cl

Succo di Frutta 4

Coca Cola 0,33 cl 3

Coca Cola Zero 0,33 cl 3

Fanta 3

Sprite 3

Chinotto 5

Acqua Effervescente 0,74cl 2.50
Effervescent Water 0,74cl

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 — 8
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

Babà affumicato e caramello con crema pasticcera e lampone fresco — 8
Toasted and smoked Babà with salted caramel served with custard cream and raspberry
1-7

La pera dell'incanto — 8
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

Lapillo Pompeiano — 8
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

Tiramisù — 8
crema leggera al mascarpone, savoiardo imbevuto al caffè e glassa croccante al cioccolato fondente
Light mascarpone cream, coffee - soaked ladyfingers, dark chocolate crunchy icing

Cheesecake — 8
Cheesecake in various flavors (ask the staff)
1-7

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**
Ginseng	**2.50**
Infuso	**4**
Cappuccino	**4**
Cioccolata calda	**4**

GRAPPE BARRICATE
Barrique Grappas

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

DISTILLATI
Rum • Cognac • Whiskey

Jamaica Rum	**11**
Fiji Rum	**13**
Ron Zacapa X.O	**12**
Cognac Polignac X.O	**13**
Brandy Carndenal Mendoza	**7**
Green Label	**8**
Knob Creek Rye Whiskey	**9**
Adelphi Bowmore	**13**
Lagavulin	**10**
Jhonnie Walker Black	**5**
Enmore Gutana Demerara	**15**
Ron Zacapa 23	**8**
Cognac Francois Peryrot	**8**
Semalens Bas Armagnac	**8**
Calvados Cheateau De Breuil	**9**
Nikka Taketsuru	**10**
Michael Couvreur Malt	**12**
Oban	**10**
Jhonnie Walker Red	**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 alimentali 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.