



VULCANO

LA PIZZA DI GIUSEPPE VESI

MENU



 @vulcanopontemilvio

## DALLA CUCINA

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

€ 20,00

### TARTARE DI TONNO

€ 15,00

### TARTARE DI FASSONA

€ 15,00

### JAMON DE BELLOTA PATANEGRA

€ 28,00

### PROSCIUTTO SAN DANIELE

con focaccia

€ 10,00

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

(250 gr) con datterini

€ 10,00

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 12,00

### DEGUSTAZIONE DI FRITTI NAPOLETANI

crocchè di patate, frittatina di maccheroni, provola di Agerola impanata, arancino di riso e montanarine

€ 12,00

### INSALATA MEDITERRANEA

Verde, datterini rossi, bufala campana e olive taggiasche

€ 12,00

### FRISELLA VULCANO

datterino, bufala campana, filetto di tonno, olive taggiasche

€ 12,00

### FRISELLA MARINARA

datterino, olive taggiasche, capperi di Salina e alici del Mar Cantabrico

€ 12,00

### SPAGHETTONI ALLA NERANO

€ 12,00

### TAGLIOLINI AL TARTUFO

€ 15,00

### RIGATONI ALLA CARBONARA

€ 10,00

### RIGATONI ALLA GENOVESE NAPOLETANA

€ 12,00

### TONNO SCOTTATO

in crosta di sesamo su salsa di avocado

€ 17,00

### FILETTO AL PEPE VERDE

€ 26,00

## PIZZE TRADIZIONALI

### MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, origano di Pantelleria, olio aromatizzato all'aglio

€ 7,50

### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola

€ 8,50

### DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ventricina piccante, basilico

€ 12,00

### ORTOLANA

Fior di latte di Agerola, verdure di stagione

€ 13,00

### COSACCA RIVISITATA

Pomodoro San Marzano DOP, pacchetelle di pomodorino

Datterino, pecorino romano

€ 10,00

### DATTERINO

Mozzarella di Bufala, datterino rosso e basilico

€ 10,00

### CAPRICCIO

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto

cotto, funghi, carciofini e olive nere

€ 12,00

### CALZONE CLASSICO

Pomodoro San Marzano DOP, ricotta, fiordilatte di agerola e

prosciutto cotto

€ 12,00

### FIORI E ALICI

Fior di latte di Agerola, fiori di zucca e filetti di acciughe del Mar Cantabrico Angelo Parodi.

€ 14,00

### BOSCAIOLA

Fior di latte di Agerola, salame di maiale nero, funghi

champignon

€ 12,00

### FOCACCIA

al carbone vegetale e classica

€ 4,00

## DOLCI

### TIRAMISÙ CLASSICO

€ 7,00

### MILLEFOGLIE AL CUCCHIAIO

€ 8,00

### FRUTTINI GELATO

€ 8,00

### TARTUFO DI PIZZO CALABRO

€ 7,00

### DOLCE DEL GIORNO

€ 8,00

### FRUTTA DI STAGIONE

€ 8,00

## PIZZE GOURMET

Con il progetto "Vulcano" il creatore della pizza gourmet Giuseppe Vesi porta la maestria partenopea nella cornice capitolina. Da Vulcano la pizza si fa crocevia di due tradizioni: l'alta idratazione e la lunga maturazione squisitamente napoletane incontrano la croccantezza e la leggerezza della scuola romana.

Un blend di farine accuratamente selezionate tra biologiche e macinate a pietra dà vita a un preimpasto, la biga, che dona alla pizza una fragranza unica, esaltata dall'alta qualità di ingredienti genuini e stagionali. Da Vulcano la pizza gourmet è un'esplosione di sapori.

### MARGHERITA GOURMET

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP

€ 12,00

### PROVOLONE DEL MONACO

Mozzarella di bufala Campana DOP, provolone del Monaco dei monti lattari DOP, parmigiano reggiano,

basilico, gherigli di noci

€ 13,00

### MORTADELLA

Focaccia con stracciatella di Andria, mortadella classica Presidio SlowFood Bonfatti e pesto e granella di pistacchio di bronte DOP "Aroma Sicilia".

€ 13,00

### SAPORI DEL SUD

Fior di latte di Agerola, pomodorino ciliegino rosso e pomodorino datterino giallo, crema di n'duja di Spilinga "de L'Artigiano della n'duja Luigi Caccamo e Burrata di Andria.

€ 13,00

### NERANO

Provola di Agerola, zucchine, provolone del Monaco DOP,

fettine di speck Artiginale Alto Adige.

€ 14,00

### JAMBON

Focaccia con pomodorino ciliegino rosso guarnita con mozzarella di bufala Campana DOP, rucola, fettine di prosciutto crudo San Daniele, scaglie di grana.

€ 15,00

### FANTASIA DI COLORI E SAPORI

Fior di latte di Agerola, basilico, pomodorino ciliegino rosso, pomodorino datterino rosso e giallo, ciuffetti di ricotta di bufala Campana.

€ 12,00

### VIOLETTA

Crema di patate viola, fior di latte di Agerola e

guanciaie

€ 13,00

### LA FASSONA

Provola di Agerola, tartare di Fassona, cipolla rossa caramellata di Tropea, scaglie di pecorino romano.

€ 16,00

### ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Provola di Agerola, basilico, pomodorini Datterino gialli, all'uscita del forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico Angelo Parodi.

€ 14,00

### MIELE

Fior di latte di Agerola, gorgonzola dolce, speck,

gherigli di noci e miele di acacia bio.

€ 14,00

### FIOR DI COTTO

Mozzarella di bufala, prosciutto cotto e fiori di zucca

€ 12,00

### TARTUFO

Mozzarella di bufala, grana, pecorino romano e tartufo

€ 15,00

### FOCACCIA AI MIRTILLI

Focaccia, crema di ricotta di bufala campana e gorgonzola dolce, mirtilli, gherigli di noci e miele di Acacia.

€ 16,00

### PIZZA FRITTA

Provola di Agerola, mortadella presidio slow food e

crema di pistacchio di Bronte

€ 14,00