

IL MITO DI SARCHIAPONE

Sarchiapone è un viaggiatore del tempo, nato nei vicoli di Napoli e spinto dalla fame di scoprire sapori nuovi.

Nel '500 tornò dalle Americhe con ingredienti mai visti: pomodori, patate, peperoni... e fu festa grande.

Accanto a lui c'era **Filomena**, cuoca geniale, che trasformava quelle meraviglie in piatti da sogno.

A vegliare dall'alto c'era **San Gennaro**, che gli ricordava:

"Sarchià, innova pure, ma 'a tradizione nun s'adda perdere!"

E poi c'era **Margherita**, la sua musa, a cui dedicò una pizza semplice e perfetta. Proprio come lei.

Ancora oggi, ogni mattina, Sarchiapone pedala tra i mercati, saluta **'O Carminiello, Nanninella e Pupatella**, e porta al Vico Sarchiapone il meglio della città.

Ricette tradizionali, ma con quel tocco unico... "a mo' 'e Sarchiapone".

Qui si celebra la Napoli che ama **A' Pizza, O' Panino e A' Birra**.

E tu sei il benvenuto nel nostro **#NapoliFoodTour**: fatti accompagnare dal nostro Sarchiapone, il tuo **Buongustaio** di fiducia, alla scoperta dei sapori che raccontano una storia.



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



PESCE



ARACHIDI



SEDANO



chiedere disponibilità

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

menù da stagione

'O SFIZIO

'o spass

NOCCIOLINE AMERICANE

OLIVE E LUPINI

olive verdi e lupini salati

TARALLINI NAPOLETANI

sugna, pepe, mandorle

BRUSCHETTA

con battuto di pomodoro cannellino, aglio, olio evo e spezie mediterranee

BRUSCHETTA DI STAGIONE

nel rispetto della stagionalità

TAGLIERE DEL VICO

selezione di salumi e formaggi nostrani, con frutta fresca, candita e confetture della casa

PANCETTONA ZINGARA

pancetta di maiale nero affumicata, leggermente piastrata, servita con pepe nero frantumato e limone

CARPACCIO

black angus affumicato, con salsa tonnata e fior di capperi

SARCHIARROSTICINO

spiedino con pancetta di maiale nero, marinato al bbq e cotto alla brace

BEBÈ DI VICO EQUENSE

scamorzina di agerola 250g affumicata, farcita con prosciutto cotto e olive verdi, leggermente piastrata

'a frittura

2 CUOPPO TRADIZIONALE 8

3 2pz per tipo, arancini, croccchè di patate, frittatina di pasta e scagnuzielli napoletani

3 PANE IN CARRETTA 6

Fetta di pane cafone, uovo e farina, servita su salsa di pomodori San Marzano e scaglie di Grana

4

MONTANARE 6

classica pizza frita al pomodoro San Marzano, basilico e parmigiano o alla genovese

6

VICO'S ONION 5

18 anelli di cipolla di Montoro in tempura e su richiesta aromatizzati alla paprika dolce

*CROCK GAMBERETTO 8

10 Gamberi rossi impanati ai cornflakes e panko, serviti con maionese spicy

10

*FIOR DI BACCALA' 7

spiedini con filetto di baccalà e fior di latte agerolese, impanati, dorati e serviti con crema di basilico e limone

13

JALAPEÑO POPPER 🌶️ 7

6 polpettina farcita con jalapeño piccante, bacon croccante, parmigiano e cheddar filante.

6

'A TRIPPA FRITTA 7

7 frattaglie Centopelle infarinata e frita, dorata e croccante al punto giusto, servita con una fresca crema al basilico e limone

7

A.O.P 🌶️ 7

frittatina di spaghetti con salsa di aglio olio e peperoncino in tempura servite con tarallo sbriciolato

7

SARCHIAFLOWERS 5

fiore di zucca farcito con cheddar filante e bacon croccante, avvolto in una leggera tempura dorata.

5

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLEFOODTOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni

'O SFIZIO

'a patana

le nostre patate agria di Avezzano sono rigorosamente fresche

PATATA CHIPS	4
PATATA STICK	4
PATATA AL FORNO	5

scegli cosa aggiungere

• Cheesesteak	4
• Mini würstel di suino	3
• Pulled pork	3
• Bacon croccante	2
• Salsiccia	2
• Porchetta	2
• Polpettine fritte	2
• Fonduta di cheddar	2
• Fonduta di provola agerolese	2
• Fonduta di parmigiano	2
• Provola agerolese piastrata	2
• Fior di latte agerolese piastrato	2
• Sottiletta	2
• Jalapeño piccante	2
• Lime e pepe rosa	1

'a purpetta

SCOTTONA	5
• fritte classiche	6
• al ragù	6
• con fonduta di provola agerolese	6
• con trito piccante salsa vico hot	6
• pulled al ragù Napoletano, cialda di Parmigiano e basilico (servito con ragù freddo)	7

MAIALE	7
• di pulled, e fonduta di cheddar	

'o pullastro

100% polli italiani allevati a terra

BOOM	7
------	---

quattro bocconcini croccanti di macinato misto di pollo e tacchino, avvolti in bacon croccante e arricchiti da morbido fior di latte Agerolese, e fritti.

AMERICAN	9
----------	---

straccetti di sovracoscia di pollo, marinatura al bbq, panatura ai cornflakes.

ARRABBIATO	9
------------	---

straccetti di sovracoscia di pollo, marinatura spicy, panatura con pangrattato, semi di quinoa, prezzemolo, peperoncino

VICO TENDERS	9
--------------	---

filetti di pollo, marinati con mix di spezie, infarinati e fritti

MIX	10
-----	----

mix di american pollo, arrabbiato e tenders servito con tris di salse

INNAMORATO	12
------------	----

straccetti di sovracoscia di pollo, marinatura bbq, panatura ai cornflakes fritti e serviti con miele di melata e scaglie di grana

SCELLETELLE BBQ	9
-----------------	---

alette di pollo marinate al bbq e mix di spezie, semi di sesamo, cotte a bassa temperatura

SCELLETELLE SPICY	9
-------------------	---

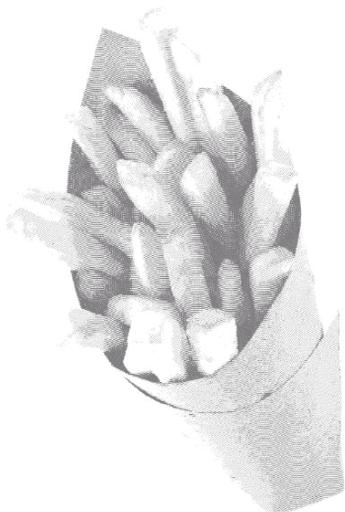
alette di pollo marinate con mix di spezie, verdure, miele, cotte a bassa temperatura, servite con trito di erbetta cipollina

VICO STICK	8
------------	---

filetto di pollo affumicato, marinato con mix di spezie, fritto e glassato

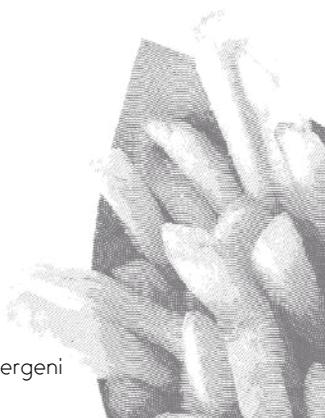
VEGGY NUGGETS	7
---------------	---

100% vegetali servite con maionese vegana



salse consigliate homemade

• Vico Hot	2
• Sweet chili	2
• Vico Fresh	2



ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni

'O PANINO

'o cuzzetiello

cozzo di pane cafone

'O CARMINIELLO

10

con polpette di scottona al ragù napoletano, fonduta di Parmigiano, provolone del Monaco grattugiato e basilico

NANNINELLA

10

con stracotto di carne alla genovese, fonduta di parmigiano e basilico

NONNA PATRIZIA

10

con polpetta di manzo frita, parmigiana di melanzane e basilico fresco

FILUME'

12

controfiletto di scottona, formaggio fuso, peperoncino verde fresco, salsa chimichurri

'o crostone

crostone di pane cafone

ZINGARA DEL VICO

12

con prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fior di latte agerolese, insalata romana, pomodoro cuore di bue, basilico fresco e maionese

CROSTONCLUB

12

sovracoscia di pollo alla griglia, pomo bue, lattuga romana, uovo occhio di bue, bacon napoletano, salsa fresh

MR.CROSTONE

12

salmone affumicato, pomodoro semi-dry, insalata soncino, mousse di philadelphia ed erbetta cipollina

'O FILOSCIO

10

frittata di uova strapazzate fior di latte agerolese, prosciutto cotto del Sannio, lattuga romana, basilico fresco, pomodoro cuore di bue

'O BORBONE

panino artigianale con farina di grano duro

'O VICO

11

straccetti di controfiletto di scottona, pomodorini semi-dry, scaglie di grana, rucola selvatica e patate al forno aromatizzate

'O PORCELLUZZO SUMMER

11

porchetta artigianale, stracciata di bufala, insalata Soncino, pomodorino semi-dry

DONATELLO

10

hamburger di salsiccia 180g a punta di coltello, fior di latte agerolese, crema di pistacchio e mortadella igp

'O MASTUCCICCIO SUMMER

10

hamburger salsiccia a punta di coltello 200g, provola agerolese, e peperoni saltati in padella

'O STRAPORK

11

pulled di maiale glassato e cotto a bassa temperatura, con insalata coleslaw

TOTO' BURGER

11

hamburger di scottona 180g, fior di latte agerolese, bacon napoletano, cipolla di Tropea, pomodorini freschi, insalata soncino e provolone del monaco a scaglie

CHICKENCHEESESTEK

11

straccetti di sovracoscia di pollo, pancetta affumicata, formaggio fuso, cipolla fresca, insalata romana, e pomodoro cuore di bue

SUPERCHEESESTEAK

13

straccetti di controfiletto di scottona e formaggio fuso, peperoni, melanzane a funghetti, funghi saltati in padella e cipolla di Tropea

'O SALUMIERE

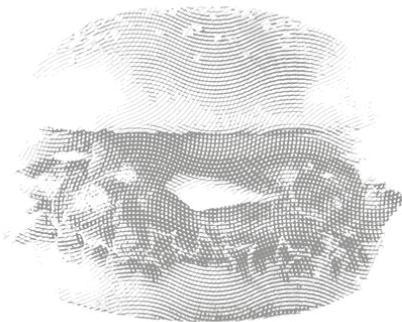
12

hamburger di salsiccia a punta di coltello 200gr, patè di olive caiazzane, mozzarella di bufala, carciofini sott'olio, capocollo nostrano

BUD SPENCER

13

Hamburger di Scottona 180g, pancetta Zingara, Provolone Auricchio dolce, patè di olive nere e peperoni saltati in padella



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni

'O PANINO

'o bun

panino briosciato artigianale

SARCHIAMBURGER

14

hamburger di scottona 180g, bardato con lardo di maialino nero, provola agerolese, uovo occhio di bue, bacon napoletano, cipolla fritta in tempura, salsa bbq, lattughino e pomodoro cuore di bue

SARCHIAPOLLO

12

cotoletta di petto di pollo, fonduta di cheddar, bacon croccante, anelli di cipolla pastellati e fritti pomodoro cuore di bue e insalata romana

'O MERICANO

12

hamburger di scottona 180g, fonduta di cheddar, prosciutto cotto del Sannio, cetriolini, lattughino, pomodoro cuore di bue e salsa vico

BACON CROCK

12

hamburger di scottona 180g, prosciutto cotto del Sannio, bacon napoletano, formaggio fuso e croccchè di patate

BLU MAGIC

13

hamburger di scottona 180gr, prosciutto cotto del Sannio, filetti di melanzane soff'olio, soncino e blu di bufala a scaglie

ONN'ANTÒ

13

hamburger di scottona 180gr, provola agerolese, melanzane grigliate, prosciutto crudo di parma 18 mesi

SCIUSCIÙ

13

hamburger di scottona 180g, insalata Lollo, cipolla caramellata, pancettona zingara affumicata e provolone del Monaco

NERANO BURGER

12

hamburger di scottona 180g, zucchine fritte, provolone del monaco e maionese al basilico

VICO CHEESEBURGER

10

Doppio hamburger smesh 200g, cipolla fresca, pancetta Zingara, fonduta di cheddar e cetriolini

GAUCHO

12

doppio smash burger, cipolla fresca, provolone dolce, jalapenos, salsa chimichurri e alabama sauce

'O TEDESCO

8

fetta di wurstel artigianale, crauti stufati, senape in grani, accompagnato con patatine stick

'o cereale

bun artigianale ai cinque cereali

'O LIGHT

11

sovracoscia di pollo alla griglia, cipolla fresca, fior di latte agerolese, lattuga romana, e pomodoro cuore di bue, **salsa fresh**

VEGGY BURGER

11

hamburger vegetale, maionese vegana cipolla di Tropea, pomodoro cuore di bue, lattuga romana

GAMBEROBURGER

13

gamberi rossi piastrati, mozzarella di bufala, rucola selvatica e pomodo cuore di bue

GENUINO

12

hamburger di scottona 180g, prosciutto cotto del Sannio, insalata romana, pomodoro cuore di bue, e Sarchia sauce

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •



ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni

'A PIZZA

IL NOSTRO IMPASTO

Preparato con un blend di farine macinate a pietra, ottenute da grani 100% italiani, il nostro impasto segue il metodo della biga con una maturazione lenta di 24 ore a temperatura controllata. Grazie alla collaborazione con Mulino Quaglia – mugnai da generazioni – riusciamo a ottenere un impasto che dona alle nostre pizze una scioglievolezza unica e una maggiore digeribilità, senza rinunciare al gusto.

'a tradizione

BUFALA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, basilico e olio evo

DIAVOLA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, fior di latte agerolese, salame piccante, parmigiano, basilico e olio evo

PIENNOLO

mozzarella di bufala, pomodorini piennolo del Vesuvio rossi e gialli, parmigiano, basilico e olio evo

CAPRICCIOSA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, fior di latte agerolese, cuor di carciofi, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, salame Napoli, parmigiano, olive nere caiazzane, basilico e olio evo

PUTTANESCA

pomodorini del piennolo rossi, provola agerolese, alici di cetara, olive nere caiazzane, capperi e olio evo

ORTOLANA

provola di agerola, melanzane fritte, peperoni in padella, zucchine grattugiate, pomodoro del Piennolo giallo, parmigiano basilico e olio evo

CRUDOLA

mozzarella di bufala prosciutto crudo di Parma, rucola selvatica, scaglie di grana e olio evo

4 FORMAGGI

provola e fiordilatte agerolese, provolone del Monaco, blu di vacca, pecorino di laticauda, basilico e olio evo

'a ròt 'e carretta

8

MARINARA

pomodoro San Marzano dop agrosarnese, aglio, origano di montagna e olio evo

6

8

COSACCA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, pecorino di laticauda, parmigiano, basilico e olio evo

7

9

MARGHERITA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, fior di latte agerolese, parmigiano reggiano, basilico e olio evo

8

10

PROVOLA E PEPE

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, provola agerolese, pepe nero macinato, parmigiano reggiano, basilico e olio evo

8

9

'o calzone

10

VESUVIO

ripieno classico napoletano con ricotta di bufala, provola agerolese, salame Napoli, velo di pomodoro San Marzano, parmigiano, basilico, e olio evo

10

10

RICCIULELLA

ripieno di scarola riccia a crudo, provola, olive nere caiazzane, alici di cetara, pecorino di laticauda, olio evo in crosta di parmigiano

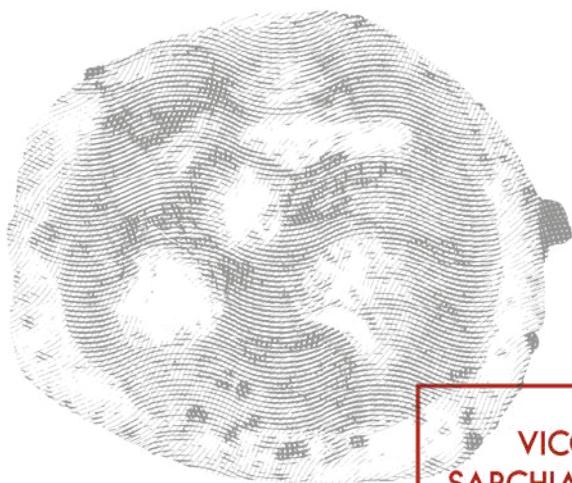
10

10

CICCIOLA AL FORNO

ripieno classico napoletano, con cicoli, ricotta di bufala, provola agerolese, pepe nero macinato, olio evo.

10



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni

#NAPOLIFOODTOUR

Le nostre pizze speciali, dove tradizione napoletana e innovazione si incontrano in ogni morso.

Un viaggio di sapori autentici firmato Vico Sarchiapone

4 MAESTÀ

4 spicchi, 1) mozzarella di bufala e piennolo rosso 2) piennolo giallo e provola agerolese 3) San Marzano e fior di latte agerolese 4) San Marzano essiccato e ricotta di bufala, pecorino di Iaticauda, basilico e olio evo

PISTACCHIELLA

pesto di pistacchio di Bronte, provola agerolese, mortadella igp, granella di pistacchio, ciuffo di ricotta di bufala, basilico e olio evo

SARCHIAGENOVESE

stracotto di genovese ricetta di Casa Sarchiapone, provola agerolese, scaglie di parmigiano, pepe nero frantumato, basilico e olio evo

PORCHETTA SNELLA

Focaccia croccante, farcita all'uscita con stracciata di bufala, pomodorini gialli semi-dry, porchetta artigianale, pepe macinato fresco, basilico e olio evo

HOTSUMMER

provola agerolese, piennolo giallo, peperoncino verde, spalmata di suino nero piccante, basilico e olio evo

PUPATELLA BELLA

focaccia con stracciata di bufala, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, battuta di carciofini, pomodoro semi-dry, crumble di olive nere, basilico e olio evo

NERANO

crema di zucchine, fiordilatte agerolese, chips di zucchine fritte, provolone del monaco a scaglie, basilico e olio evo

SCIURILLO

provola agerolese, fior di zucca, ciuffi di ricotta di bufala, salame Napoli, basilico e olio evo

NAYORK

provola agerolese, cipolla di Tropea caramellata, peperoni saltati in padella, salamino piccante, olive nere chiazze, basilico e olio evo

BLACK SARCHIA

focaccia in doppia cottura, frita e al forno, stracciata di bufala, black Angus, zeste di limone e calda di Parmigiano affumicato

11 PATANELLA SUMMER

crema di parmigiano, provola agerolese, prosciutto cotto del Sannio, patate gratinate, basilico e olio evo

FIOR DI ALICI

focaccia con stracciata di bufala, fiori di zucca, chips di melanzane, alici di Cetara, basilico e olio evo

FACCIA GIALLA

crema di provolone auricchio, fior di latte agerolese, pomodoro del Piennolo giallo, cipolla di Tropea, pancetta irpina a cubetti, parmigiano e olio evo

a'mmare

TROPEA

provola agerolese, cipolla di Tropea, filetto di tonno sotto' olio, olive nere caiazze, basilico e olio evo

CETARÌ

focaccia con stracciata di bufala, alici di cetara, erba cipollina, pomodorini semi-dry e olio evo

FRESCA

stracciata di bufala, salmone affumicato, zeste di agrumi, prezzemolo e olio evo

SCARULE'

provola agerolese, scarola riccia a crudo, alici di Cetara, lardo di nero, crumble di olive nere e olio evo



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni

'O PIATTO

Una selezione pregiata di carni, dal manzo al maiale, provenienti dalle migliori eccellenze del territorio. Al Vico Sarchiapone, ogni taglio viene lavorato in casa e cotto alla brace con tecnica a bassa temperatura, per esaltarne la tenerezza e il sapore autentico.

'a brace

SCOTTONA 300gr

hamburger di scottona 300g, insalata mista, pomodoro cuore di bue, provola agerolese piastrata e patate al forno aromatizzate

16

BARDATO 300gr

hamburger di scottona 300gr con lardo di maialino nero, provola agerolese, uovo occhio di bue, bacon croccante, cipolla in pastella, salsa bbq, insalata iceberg e pomodori cuore di bue

18

'A PUNTA E CURTIELLO

Salsiccia a punta di coltello, provola agerolese piastrata, melanzane a funghetto, e patate al forno aromatizzate

15

ENTRECOTE

entrecote argentina angus beef allevato in modo naturale, frollatura minima 40 giorni 400gr

26

FILETTO

filetto di scottona 250gr

24

TAGLIATA DI MANZO

argentina angus beef con rucola selvatica, pomodorini freschi, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

28

'A CUSTATELLA

costata di maiale nero affumicata cotta alla brace, servita con peperoncino verde e patata al forno

22

TAGLIATA DI POLLO

sovracoscia di pollo, con rucola selvatica pomodorini freschi e scaglie di grana e salsa fresh

18

SOVRACOSCIA

sovracoscia di pollo 250gr piastrata e servita con verdure grigliate

16

SPIEDONE

spiedo di carne mista, con verdure di stagione, spiga di mais servito con patate stick

13

POLLASTRIELLO

pollo intero Vallespluga, aromatizzato con spezie mediterranee, cotto al forno e servito con patate al forno e salsa fresh

18

cbt

RIBS

costine di maiale marinate con salsa bbq e mix spezie, cotte a bassa temperatura con patate stick

18

PULLEDPORK

pulled di maiale cotto a bassa temperatura, insalata coleslaw e patatine stick

15

'o fritto

BACCALA'

filetto di baccalà norvegese fritto in tempura, sale e pepe servito con peperoni saltati in padella e salsa fresh

16

COTOLETTA

cotoletta petto di pollo, con insalata romana e patate stick

10

'a nzalatella

CESARINA SALAD

lattuga romana, sovracoscia di pollo piastrata, tocchetti di parmigiano, salsa caesar e crostini aromatizzati

12

CAPRESE

mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico fresco, origano di montagna e olio eva

10

MEDITERRANEA

lattuga Romana, filetti di tonno, olive nere Caiazzone, cipolla fresca, pomodorini, uova sode e basilico

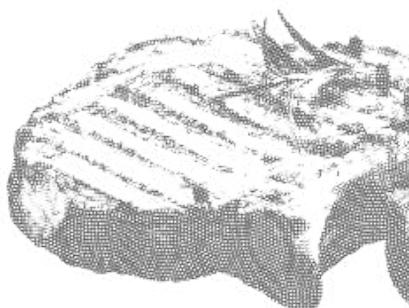
13

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni



DA TERRA NOSTRA

contorni

- Melanzane grigliate 3
- Zucca grigliata 3
- Zucchine grigliate 3
- Pomodoro cuore di bue 3
- Melanzane a funghetto 3
- Peperoni 3
- Peperoncini verdi 3
- Funghi champignon 3
- Patate al forno aromatizzate 3
- Parmigiana di melanzane 4
- Carciofini sott'olio 4
- Melanzane sotto'olio 3
- Insalata Lollo, Iceberg, Romana, Soncino, 3
- Coleslow 3,5

salse

+ aggiunta delle nostre salse 2 euro

- Vico
- Vico Hot 🌶️
- Fresh
- Sweet chili 🌶️
- Spicy Mayo 🌶️
- Chimichurri 🌶️
- Salsa Alabama

'O DOCE

BUCCACCIELLO 6

dolce della casa in barattolo, chiedere disponibilità al personale di sala

PIZZA NUTELLA 10

in aggiunta puoi richiedere zucchero a velo, granella di nocciole o granella di pistacchio

LE NZIRIE 14

dolci capricci direttamente dal nostro pizzaiolo

GLUTEN FREE 7

- Cheesecake
- Panna cotta

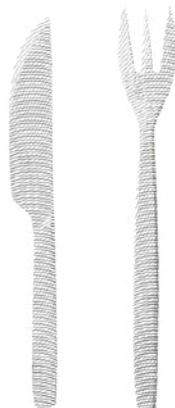
(vari gusti chiedere disponibilità al personale di sala)

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni



'O BEVERAGE

- Acqua naturale "nata" 50cl **2,5**
- Acqua frizzante "ferrarelle" 50cl **2,5**
- Coca cola 33cl **3**
- Coca cola zero 33cl **3**
- Fanta 33cl **3**
- Sprite 33 cl **3**
- Chinotto 20cl **2**
- The alla pesca 33cl **3**
- The al limone 33cl **3**
- Tassoni 20cl **3**
- Original Spezi 50cl **4**
- Red bull 25cl **4**
- Digestivi della casa
- Caffè espresso

'A CANTINA

vini Campani

bianchi

	calice	bottiglia
• Falanghina Doc Campi Flegrei Colle Imperatrice (Cantine Astroni)	6	18
• Falanghina tardiva igt (Cantine Telaro)		20
• Greco di Tufo docg Vigna Cicogna (Cantine Benito Ferrara)		35
• Fiano di Avellino docg (Cantine Ciro Picariello)		25
• Asprino Di Aversa frizzante doc (Cantine Borboni)		20

rossi

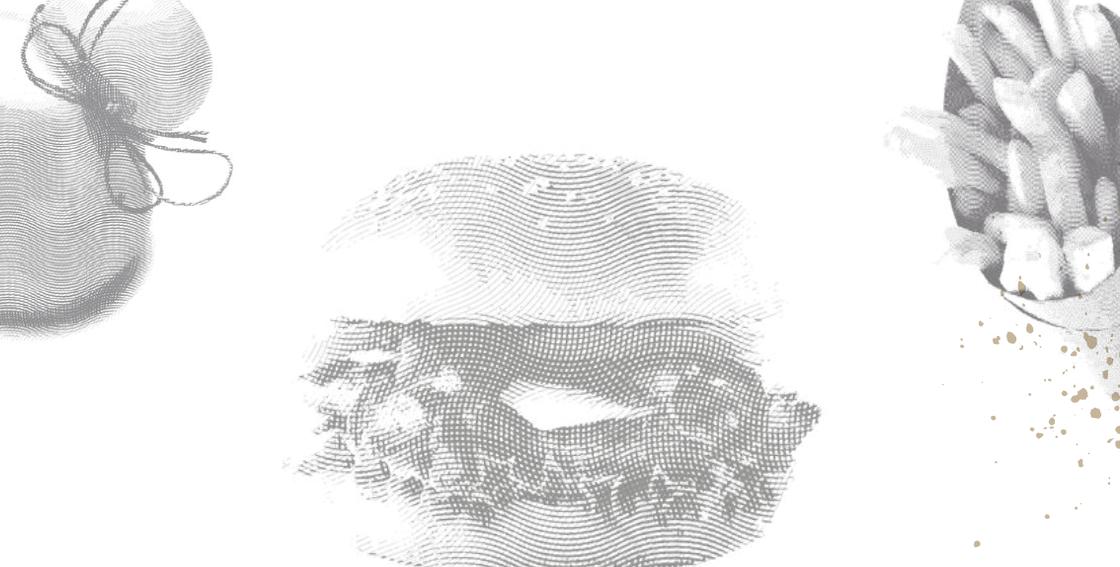
• Primitivo Igp (Cantine Vinsi 04)	6	18
• Piediroso Vesuvio Doc Labes (Cantine Villadora)		25
• Lacryma Christi (Cantine Villadora)		25
• Aglianico Igt (Cantine Di Meo)		35
• Taurasi docg Cinque Querce (Cantine Mollettieri)		60
• Gragnano doc (Cantine Federiciane)		20
• Falerno del Massico doc Conclave (Cantine Papa)		30
• Sangue di Giuda (Oltrepò Pavese doc) dolce		16
• Per' 'e Palummo Doc (Cantine Casa D'Ambra)		25

bollicine

• Moet Chandon	80
• Berlucchi 66 cellarius	35
• Palvin brut cuvee	15

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •



SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



via Ripuaria 306 Varcaturro, Giugliano in
Campania (Na)



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •