

menù 'a vernata

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

• A NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI



GLUTINE

GRANO, CIRELLI SICILIANI, ORZO, AVENA
FARINE ISOLATI INCLUSI OLI BORDI DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCOLE, INBO, VARO, TPO
ANACARDIO, PIS, TACCHI, IN PEDI, IN CREME



CROSTACEI

CROSTACEI E DERIVATI SIA MOLTI CHE RADICIA
DUELE IDARRE, E SCAMPI, ARACOSTE, CRANH, TACCHI,
PAGURE, SQUA



UOVA

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO
COME: MARMELLATI, CACAO, ETC.



SEDANO

INFRUTTATI, INTENDI D'URO, PAPRATTI, PERLUPPE,
SALSE E CONCENTRATI VEGETALI



PESCE

PESCI E SPUDOTTI NUMERATI IN CUILE PRESENTE
AVOCHESE, INFIDUCI QUANTITA



SENAPE

SUSI TROVATI NELLE SALSE E NELI CONDIMENTI
COME: OSTARDA, MAIONESE, KETCHUP



ARACHIDI

ARACHIDI DERIVATI, CREAMIE CONDIMENTI
WACU DA PESENTE IN GRANDE QUANTITA



SOLFITI

SOMI ETEOLO PRODOTTI, CHE HEDO CONTENGONO:
IN MINIMA PERCENTUALE COVÉ ALCUNE PIRRE



SOIA

SOIA E PRODOTTI DERIVATI.



LUPINI

PRESUNTI E REVEGANISCIOTI FORMA DI:
ARFASTI, SALUMINI, POMME E ISMARI



LATTE

LATTE, OLIO, DERIVATI FORMABOLI, LATITONI, EBUROLE
OUR PREBITION CO AVENE UTI QDAYS PER LA PRE
PARAZIONE, ISMARE PANE!



MOLLUSCHI

CANESTRELLO, CAANO CONCHI, CAPSINTA, CUORE
CATTEGOOK, CALAMARIKS, POLDI, CONGIBELLI, VULMEDI
NO, LEBBSE, ALB, CE, CALAMARI, PRISLU, TARTUFO DI
MARE, HIE, UVA, VONCOLA, PTC.



chiedere disponibilità al personale di sale

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

'O SFIZIO

'o spass

NOCCIOLINE AMERICANE

OLIVE E LUPINI

olive verdi e lupini salati

TARALLINI NAPOLETANI

sugna, pepe, mandorle

BRUSCHETTA

con pomodorino cotto al forno, aglio, olio e origano di montagna

BRUSCHETTA DI STAGIONE

nel rispetto della stagionalità

TAGLIERE DEL VICO

selezione di salumi e formaggi nostrani, con frutta secca, 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 chimichurri e cotto alla brace

BEBÈ DI VICO EQUENSE

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

'a zuppa

FORTE

tipico soffritto napoletano di quinto quarto, in salsa piccante e foglie di alloro

'E FASULE

fagioli borlotti e cannellini dei Campi Flegrei, salsiccia pezzente in salsa di pomodoro semi piccante e peperoni

'A TRIPPA 'E SARCHIAPONE

frattaglie cotte al pomodoro rigorosamente nel rispetto della ricetta di Casa Sarchiapone

'a frittura

CUOPPO TRADIZIONALE

8

2pz per tipo, arancini, croccè di patate, frittatina di pasta e scagnuzzielli napoletani

AURICHIOTTO

6

trancio di provolone Auricchio dolce,

impanatura di pan grattato e semi misti, servito

con composta di stagione

MONTANARE

6

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

VICO'S ONION

5

anelli di cipolla di Montoro in tempura e su

richiesta aromatizzati alla paprika dolce

*FIOR DI BACCALA'

8

spiedini con filetto di baccalà e fior di latte

agerolese, avvolti in una panatura croccante e

serviti con salsa fresh

JALAPEÑO POPPER

7

sfera cremosa di cheddar, parmigiano, bacon

crispy, jalapeño piccante, avvolto in una panatura

croccante

10

A.O.P.

7

frittattina di spaghetti con salsa di aglio

olio e peperoncino in tempura servite con

tarallo sbriciolato

7

PALL 'E SCUPPETTA

7

pulled di manzo al ragù, in una croccante

panatura, servita con grattugiata di

parmigiano

8

8

8

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

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

7

PATATA STICK

4

10

PATATA AL FORNO

5

scegli cosa aggiungere

- Cheesesteak
- Mini würstel di suino
- Pulled pork
- Bacon croccante
- Salsiccia
- Porchetta
- Polpettine fritte
- Fonduta di cheddar
- Fonduta di provola agerolese
- Fonduta di parmigiano
- Provolone agerolese piastrata
- Fior di latte agerolese piastrato
- Sottiletta
- Jalapeño piccante
- Lime e pepe rosa

'a purpetta

SCOTTONA

5

9

- fritte classiche
- al ragù
- con fonduta di provola agerolese
- con trito piccante se mayo spicy

6

9

6

9

6

8

BOOM

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

10

straccetti di sovraccoscia di pollo, marinatura al bbq, panatura ai cornflakes, servito con salsa sweetchili

ARRABBIATO

10

straccetti di sovraccoscia di pollo con marinatura piccante, panatura croccante, servito con mayo spicy

VICO TENDERS

10

filetti di pollo, marinati con mix di spezie, infarinati e fritti serviti con salsa vico fresh

MIX

12

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

INNAMORATO

12

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

SCELLETTELLE BBQ

9

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

SCELLETTELLE SPICY

9

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

- Mayo Spicy
- Sweet chili
- Vico Fresh

VICO
SARCHIAPONE

• VAPOR FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni

'O PANINO

'o cuzzettello

cozzo di pane cafone

'O CARMINIELLO

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

10

NANNINELLA

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

10

NONNA PATRIZIA

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

10

RE QUINTO QUARTO

con tipico soffritto napoletano

10

'o crostone

crostone di pane cafone

ZINGARA DEL VICO

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

12

CROSTONCLUB

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

12

MR. CROSTONE

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

12

'O FILOSCIO

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

10

'O BORBONE

pane ciabatta artigianale di grano duro

'O VICO

11

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

13

'O PORCELLUZZO

10

porchetta artigianale, provola agerolese affumicata, filetti di melanzane sott'olio, e patate al forno aromatizzate

12

DONATELLO

10

salsiccia a punta di coltello, fior di latte agerolese, crema di pistacchio e mortadella 100%

10

'O MASTUCCICCIO

10

salsiccia a punta di coltello, provola agerolese, friarielli saltati in padella con emulsione all'aglio

PHILLYCHEESESTEAK

13

stracetti di controfiletto di scottona, formaggio fuso, cipolla di Tropea, funghi champignon trifolati e patè di tartufo nero

'O STRAPORK

11

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

'O SALUMIERE

12

TOTO' STEAK

11

stracetti di controfiletto di scottona, fonduta di cheddar, bacon croccante, cipolla di Tropea, pomodorini freschi, insalata soncino e scagli di grana

BRACIOLA

10

carne di manzo stracotta al ragù, uva passa, emulsione all'aglio, prezzemolo, pepe e pecorino bagnolese grattugiato

SARCHIADOG

10

wurstel artigianale, insalata colaslaw, cipolla caramellata, mayo spicy



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni

'O PANINO

'o bun

panino brioscato artigianale

SARCHIAMBURGER

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

14

GAUCHO

doppio smash burger, cipolla fresca, provolone dolce, jalapenos, salsa chimichurri e spicy mayo

12

SARCHIAPOLLO

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

12

'O MERICANO

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

12

BACON CROCK

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

12

BLU MAGIC

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

13

ONN'ANTÒ

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

13

SCIUSCIÙ

hamburger di scottona 180g, insalata Lollo, cipolla caramellata, pancettina zingara affumicata e provolone caciocchito

13

L'ORIGINALE

15

doppio hamburger di scottona 180g, formaggio fuso, bacon napoletano piastrato, anelli di cipolla di Tropea pastellati e fritti, ketchup e cetriolini

VICO CHEESEBURGER

10

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

'O FUNGHETT

10

hamburger di scottona 180gr, salsa chimichurri, lardo di maiale nero, funghi champignon e provolone caciocchito

FRIARIELLOBURGER

hamburger di scottona 180g, formaggio fuso, uovo occhio di bue, bacon napoletano e friarielli saltati in padella

12

'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

CRISPY BACCALÀ

13

filetto di baccalà fritto in tambura, cipolla caramellata, scarola liscia saltata in padella, fior di latte agerolese

GENUINO

12

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

**VICO
SARCHIAPONE**

• NAPOLI FOOD TOUR •



ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda 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

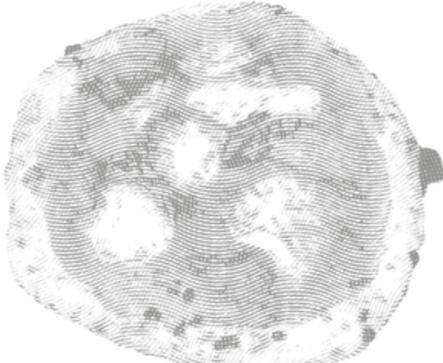
pomodorini del piennolo rossi, provola agerolese, alici di cetara, olive nere caiazzane, capperi e olio evo

ORTOLANA

crema di zucca, provola di agerola, friarielli saltati in padella, funghi champignon e patate al forno

4 FORMAGGI

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



'a ròt 'e carretta

8

MARINARA

6

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

8

COSACCA

7

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

9

MARGHERITA

8

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

10

PROVOLA E PEPE

8

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

9

'o calzone

10

VESUVIO

10

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

10

RICCIUELLA

10

ripieno di scarola liscia saltata in padella, provola di agerola, olive nere caiazzane, alici di Cefara, pecorino bagnolese, in crosta di parmigiano

10

CICCIOLA AL FORNO

10

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

10

SOFFRITO

12

soffrito di quinto quarto della casa, ricotta di bufala e scaglie di parmigiano (con crosta di parmigiano)

**VICO
SARCHIAPONE**

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda 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

MARGHERITA VESUVIANA

passata di piennolo rosso, provola agerolese, origano del vesuvio basilico e olio evo

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) Pomodoro semi-dry e ricotta di bufala, pecorino bagnolese, basilico e olio evo

PISTACCHIETTA

pesto di pistacchio di Bronte, provola agerolese, mortadella igp, granelle 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

patata fiocco, provola agerolese, porchetta fatta in casa, scaglie di grana e olio evo

CETTINA

crema di zucca, provola agerolese, pancetta nostrana pecorino bagnolese, basilico e olio evo

CRUDOLA

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

MASANIELLO

provola agerolese, salsiccia di maiale, friarielli saltati in padella, basilico e olio evo

PÀ 'REGINA

fonduta di sottiletta, ombra di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, fior di latte agerolese, pasta sfoglia croccante

LARDATELLA

pomodoro San Marzano cotto in padella con, battuto lardo di maiale, spezie aromatiche, grattugiata di parmigiano e pecorino bagnolese, in uscita lardo di maialino nero, pepe nero frantumato, basilico e olio evo

VERZA PATANA E PANCETTA

14

crema di verza, provola agerolese, cubetti di pancetta paesana, patata fiocco, grattugiata di pecorino all'uscita, pepe nero frantumato, basilico e olio evo

PATANÈ

12

crema di parmigiano, prosciutto cotto, patata fiocco, pepe nero macinato, basilico e olio evo

KE CAVOLO

12

crema di provolone, patate al forno, cavolfiore grattugiato, provola agerolese, lardo di maialino nero, basilico e olio evo

a'mmare

TROPEA

10

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

BACCALAIOLA

14

provola agerolese, baccalà cotto a bassa temperatura, pomodorino semi-dry, olive nere caizzane, croccante di pane profumato timo e salvia, e basilico

SCIAVURATELLA

13

crema di papaccella del Vesuvio, scarola liscia, alici di Cetara saltate in padella, piennolo giallo, provola agerolese, pecorino bagnolese, basilico e olio evo

10

12

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

12

13

14

'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

BARDATO 300gr

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

'A PUNTA E CURTIELLO

Saliccia a punta di coltello, provola agerolese piastrata, friarielli saltati in padella e patate al forno aromatizzate

ENTRECOTE

entrecote argentina 350gr. angus beef allevato in modo naturale, dry age 30 giorni

FILETTO

filetto di scottona 250gr

TAGLIATA DI MANZO

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

'A CUSTATELLA

costata di maiale nero affumicata cotta alla brace, servito con papaccelle del Vesuvio e patata al forno

TAGLIATA DI POLLO

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

SOVRACOSCIA

sovracoscia di pollo 250gr piastrata e servita con verdure grigliate

16

18

15

30

24

28

22

18

16

20

15

20

16

10

12

10

10

10

cbt

RIBS

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

PULLEDPORK

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

POLLASTRIELLO

polletto 800gr, aromatizzato con spezie mediterranee, cotto al forno e servito con patate al forno e salsa fresh

'o fritto

MR.BACCALÀ

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

COTOLETTA

cotoletta petto di pollo, con insalata romana e patate stick

'a nzalatella

CESARINA SALAD

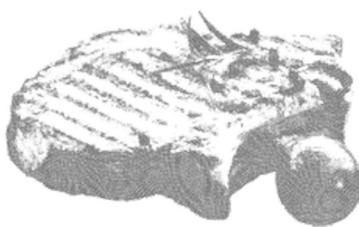
lattuga romana, sovraccoscia di pollo piastrato, grattugiata di parmigiano, salsa caesar e crostini aromatizzati

CAPRESE

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

ANNURCHIELLA

lattughino, soncino, formaggio blu di bufala, mela annurca, noci e glassa di aceto balsamico



**VICO
SARCHIAPONE**

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni

DA TERRA NOSTRA

contorni

- Melanzane grigliate 3
- Finocchio grigliato 3
- Zucca grigliata 3
- Friarielli saltati in padella 3
- Funghi Champignon trifolati 3
- Papaccella riccia del Vesuvio in olio 3
- Carciofini sott'olio 3
- Melanzane a filetti sott'olio 3
- Patate al forno aromatizzate 3,5
- Parmigiana di melanzane 3
- Pomodoro cuore di bue 3
- Iceberg, Romana, Soncino, Rucola 3
- Insalata Coleslaw 3,5

salse

+ aggiunta delle nostre salse 2 euro

- Vico 3
- Fresh 3
- Sweet chili  3
- Spicy Mayo  3
- Chimichiurri  3
- Emulsione all'aglio 3
- Salsa tonnata 3

‘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

TERRA MIA

14

battilocchio con impasto al cacao cotto al forno, ripieno di nutella, servito con cono gelato scomposto

GLUTEN FREE

7

chiedere disponibilità al personale di sala)

**VICO
SARCHIAPONE**
• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella seconda tabella degli allergeni



'O BEVERAGE

• Acqua naturale "nativa" 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
• 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
• Cà Del Bosco	50
• Palvin brut Cuvee	15

**VICO
SARCHIAPONE**

• NAPOLI FOOD TOUR •

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



via Ripuaria 306 Varcaturo, Giugliano in
Campania (Na)

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •