

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

• NAPOLI FOOD TOUR •



ALLERGENI



GLUTINE

CRANO, CEREALI SOGNA, ORZO AVENA
IMPRE KANDIT INCLUSI OLI BAKO DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCOLE, NDI ID VARDI TO
ANICANDI E FIS TACHIN PEDI O N CREME



CROSTACEI

CPOSNCEI E DER MAT SHAMION CHE PADQUA
QUELE IDARREPE SCAMPIARACOSTE CRAMTH
PAGORE SIMIL



SEDANO

IN PISCICALL INTERNO DUFROPMARI PERCULPE
SALSEE CONCENTRATI VERE DALI



UOVA

UOVI E PRODOTTI CHE LO CONTENGONO
COME MADRESE CHILLODANTI



SENAPE

SILUSI TROVATE NELLE SALSE E IN CONDIMENTI
COME IN OSTARDIA, WACHNESE KETORUP



PESCE

PESCE E SPOOTTI NAUMENTARI IN CUIE PRESENTE
ANCIPRE IN POCOQUA QUANTITA



SESAMO

SOMPIETEDLO PRODOTTI, CHE LO CONTENGONO
IN MINIMA PERCENTUALE, COME ALCOONE PIRENE



ARACHIDI

APACHISE DERIVAT CREMEE CONDIMENTI
WAKU DAIPRESENTE INCHIENIPRECOQUA QUANTITA



SOLFITI

SEMUNTEH RFO SOTTOLDIE IN SALAMDA, NARREL
LATE PROTITA SECCHE, CONSERVE ZOC



SOIA

SOIA E PRODOTTI DERIVATI



LUPINI

PRESENTUM E PREVEGANISOTTO FORMA DI:
ARIPASTI, SALAMINI, POGHE E ISAMILARI



LATTE

LATTE, OLIO DERIVAT FORMAGGI, LATTONI, LURBIOLE
OUR PRODERIVATION CO MONE UTI CAVIS PER LA PRE
PARAZIONE (SIRAME PRINE)



MOLLUSCHI

CANESTIELLO CAANO CONEHI CAPSINTIA CUORE
CATEBOOK GALINDOS, FOLDS CONGIBILI UMBREHI
NO, CEBESSAUS CE CALINDOC PRISILAT, TABLATO DI
MARE, HE UVAE VOROCOLA 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

2 CUOPPO TRADIZIONALE

8

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

3 AURICHIOTTO

6

francio di provolone Auricchio dolce, impanatura di pan grattato e semi misti, servito con composta di stagione

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

10 '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

13 sfera cremosa di cheddar, parmigiano, bacon crispy, jalapeño piccante, avvolto in una panatura croccante

6 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 PATATA STICK PATATA AL FORNO

scegli cosa aggiungere

- Cheesesteak
- Mini wurstel di suino
- Pulled pork
- Bacon croccante
- Salsiccia
- Porchetta
- Polpettine fritte
- Fonduta di cheddar
- Fonduta di provola agerolese
- Fonduta di parmigiano
- Provola agerolese piastata
- Fior di latte agerolese piastato
- Sottiletta
- Jalapeño piccante
- Lime e pepe rosa

4
4
5

'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

10

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

ARRABBIATO



10

straccetti di sovracoscia 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 sale

INNAMORATO

12

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

SCELLETTELE BBQ

9

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

SCELLETTELE 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

'a purpetta

SCOTTONA

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

5
6
6
6

salse consigliate homemade

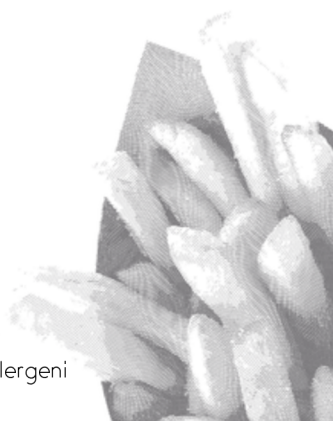
- Mayo Spicy
- Sweet chili
- Vico Fresh

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

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

RE QUINTO QUARTO 🍷

10

con tipico soffritto napoletano

'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 e fonduta di parmigiano

'O BORBONE

pane ciabatta artigianale 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

10

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

DONATELLO

10

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

'O MASTUCCICCIO

10

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

'O STRAPORK

11

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

TOTO' STEACK

11

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

PHILLYCHEESESTEAK

13

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

'O SALUMIERE

12

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

BRACIOLA

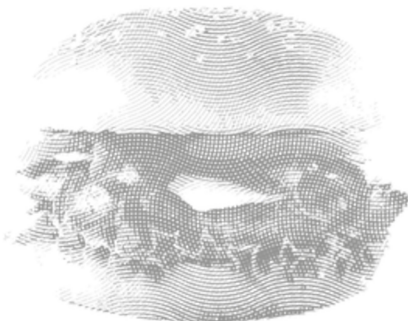
10

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

SARCHIADOG

10

wurstel artigianale, insalata colaslow, cipolla caramellata, mayo spicy



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni

'O PANINO

'o bun

panino brioscato 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 sott'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, pancettina zingara affumicata e provolone caciocchiato

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, lard di maiale nero, funghi champignon e provolone caciocchiato

GAUCHO

12

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

FRIARIELLOBURGER

12

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

'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

8

MARINARA

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

6

8

COSACCA

pomodoro san Marzano dop agrosarnese, pecorino bagnolese, 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 liscia saltata in padella, provola di agerola, olive nere caiazzane, alici di Cetara, pecorino bagnolese, in crosta di parmigiano

10

CICCIOLA AL FORNO

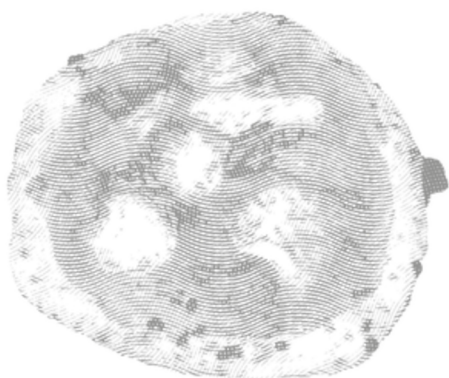
ripieno classico napoletano, con cicoli, ricotta di bufala, provola agerolese, pepe nero macinato, olio evo.

10

SOFFRITTO

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

12



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

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

PISTACCHIELLA

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

SARCHIAGENOVESE

stracotta 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

LARDIATELLA

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

9

VERZA PATANA E PANCETTA

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

12

PATANÈ

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

14

12

12

KE CAVOLO

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

12

10

d'immare

10

TROPEA

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

10

10

BACCALAIOLA

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

14

12

SCIAVURATELLA

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

13

10

14

12

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 16

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

BARDATO 300gr 18

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

'A PUNTA E CURTIELLO 15

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

ENTRECOTE 30

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

FILETTO 24

filetto di scottona 250gr

TAGLIATA DI MANZO 28

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

'A CUSTATELLA 22

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

TAGLIATA DI POLLO 18

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

SOVRACOSCIA 16

sovracoscia di pollo 250gr piastata e servita con verdure grigliate

cbt

RIBS 20

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

PULLEDPORK 15

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

POLLASTRIELLO 20

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

'o fritto

MR.BACCALÀ 16

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

COTOLETTA 10

cotoletta petto di pollo, con insalata romana e patate stick

'a nzalatella

CESARINA SALAD 12

lattuga romana, sovracoscia di pollo piastata, grattugiata di parmigiano, salsa caesar e crostini aromatizzati

CAPRESE 10

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

ANNURCHIELLA 10

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



VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo 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
- Papacella 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
- Fresh
- Sweet chili 🌶️
- Spicy Mayo 🌶️
- Chimichurri 🌶️
- Emulsione all'aglio
- Salsa tonnata

'O DOCE

BUCCACCELLO

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

6

PIZZA NUTELLA

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

10

TERRA MIA

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

14

GLUTEN FREE

chiedere disponibilità al personale di sala)

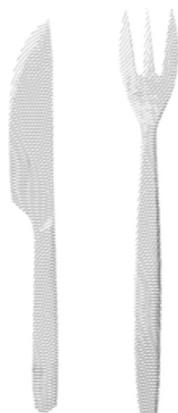
7

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •

ALLERGENI

verificare ogni prodotto nella secondo tabella degli allergeni



'O BEVERAGE

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| • Acqua naturale "natia" 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 Varcaturro, Giugliano in
Campania (Na)

VICO
SARCHIAPONE

• NAPOLI FOOD TOUR •