

CUCINA VESUVIANA

Alle pendici del Vesuvio, dove la terra incontra il mare e ne assorbe il carattere, nasce la nostra cucina.

Da Josè raccontiamo il territorio attraverso il concept **orto-mare** che unisce i frutti dell'orto vesuviano alla ricchezza del Golfo, seguendo il ritmo delle stagioni e il rispetto della materia prima.

La terra vulcanica dona intensità e mineralità, il mare porta freschezza e profondità: ogni piatto è il risultato di questo dialogo naturale, interpretato con tecnica, equilibrio e memoria. La tradizione campana è il nostro punto di partenza, mai un limite: la rinnoviamo con sensibilità contemporanea, lasciando che i sapori parlino con chiarezza e autenticità.

Il nostro menu è un percorso, pensato per chi ama scoprire, per chi riconosce il valore del tempo, della semplicità curata, del gusto vero.

Sedetevi, lasciatevi guidare. Il Vesuvio è a tavola con voi.

COPERTO 3€

SI AVVISA LA SPETTABILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. PER CONSULTARE IL LIBRO ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.

ANTIPASTI

Peperone "mbuttunat"	16€
Millefoglie di melanzane in parmigiana	16€
Carpaccio di tonno rosso con bufala e bruschetta al pomodoro	20€
Tagliatella di seppia con variazione di zucchine alla scapece	18€
Polpo su biscotto di Agerola e caponatina amalfitana	20€
Sauté di vongole	20€
Fritto di gamberi e calamari	22€

SFIZI FRITTI

Crocchè di patate	3€
Frittatina di pasta	4€
Fiore di zucca ripieno di ricotta	3€

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo alla Nerano	18€
Gnocchetti con cozze, pecorino e pomodorini	20€
Risotto con astice e sfusato amalfitano (min. 2 persone)	29€
Minestra di pasta con ricci, alghe e frutti di mare	26€
Spaghetti alle vongole	22€

SECONDI PIATTI

Maiale nero in lenta cottura con taccole alla pizzaiola 25€

Entrecôte alla griglia con rucola e funghi cardoncelli 30€

Baccalà fritto con salsa alla puttanesca 25€

Pescato arrosto con zucchine e menta 29€

Misto di pesce e crostacei alla brace con scarola al salto 35€

PIZZE

Margherita	8€
Marinara	7€
Marinara in carrozza Salsa di datterini arrosto, pomodorini semidry, alici di Cetara, olive taggiasche, origano, Parmigiano Reggiano e aglio nero	10€
Bufalina Mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico	10€
Scarpariello Salsa di datterino arrosto, provola affumicata, parmigiano e pomodorini semidry	10€
Ciuri Fior di latte, variazione di zucchine e provolone di vacche rosse	12€
Ciummariello Fior di latte, salame piccante, peperoncini verdi saltati in padella con pomodorini	12€
Calzone Provola affumicata, scarola ripassata, alici, pomodori secchi, olive taggiasche	10€
Norcino Fior di latte, Capocollo Norcineria Bianculli, funghi porcini e salsa tartufata	14€
Rustica Provola affumicata, salsiccia, patanielli al forno e fonduta di parmigiano	12€
Massaro Fior di latte, pancetta arrotolata al peperone crusco, carciofini arrosto e stracciatella di bufala	12€
Crunchy Base focaccia turca, stracciatella di bufala, rucola, pomodorini datterini e limone	10€
Caprese Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, origano, salsa al basilico	14€
Formaggi Fior di latte, blu di bufala, caciocavallo di vacche rosse, salsa di fichi e limone	12€

DESSERT

Millefoglie, vaniglia e caramello 9€

Ricotta di bufala, albicocca pellecchiella e nocciole 9€

Sfera di tiramisù nocciolato 9€

Babà, arancia e Cointreau 8€