

VINECO

CUCINA: CULTURA E PASSIONE

MENU

ANTIPASTI

ASSORTIMENTO SALUMI E FORMAGGI CAMPANI X2 PERSONE	20
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZ DI BUFALA	10
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA "REGNO BIANCO"	26 AL KG
CAPRESE DI BUFALA E POMODORI DI SORRENTO	12
FRITTURA ALL'ITALIANA	10
BRUSCHETTE AL POMODORO	7
BACCALA' IN TEMPURA CON FRIARIELLI E FONDUTA DI PROVOLA	13
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO	15
POLIPO ALL'INSALATA	12
IMPEPATA DI COZZE	10
MISTO MARINATI	11
ALICI FRITTE	10
FRITTURA DI CALAMARELLE	10
GAMBERI ALLA FRANCESE CON TEMPURA DI BIRRA, ACETO BALSAMICO E LAMELLE DI MANDORLE	13
CATALANA DI CROSTACEI	15
TACO BAO ALLA GENOVESE	10

CRUDI

PLATEAU VINECO	30
ASS. F. MARE CRUDI CROSTACEI E TARTARE MISTE	
TARTARE DI TONNO CON GUACAMOLE, ZESTE DI PEPERONCINO	18
LAMELLE DI MANDORLE	18
TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE E RIDUZIONE DI FRUIT PASSION	18
TAGLIATELLE DI CALAMARO CON SALE DI MALDON E LIME	20
MIX DI TARTARINE	

PRIMI PIATTI

GENOVESE	11
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PROVOLA	16
FETTUCINE BURRO DI NORMANDIA E TARTUFO NERO	25
MAFALDE RAGU' E RICOTTA	12
SCARPARELLO	10
RAVIOLI CAPRESE	14
BUCATINI AL CONIGLIO ALL'ISCHITANA	18
min. x2 pax	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	12
SPAGHETTI ALLA NERANO	14
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	19
PACCHERI COL PESCATO DEL GIORNO	20
LINGUINE ALL'ASTICE	25
RISOTTO ALLA PESCATORA	18
LINGUINE BACCALA', OLIVE NERE E CAPPERI	16
MEZZANELLI A MODO NOSTRO	25
VONGOLE, CALAMARI, GAMBERI, MAZZANCOLLE	

SECONTI PIATTI

FRITTURA DI PARANZA	15
PESCE AL FORNO ALLA GRIGLIA, ALL'ACQUA PAZZA O AL SALE	15
25 A 500 GR	
CALAMARO ALLA BRACE	15

RIGLIATA MISTA DI PESCE	20
BACCALA' ALLA SICILIANA	14
FRITTURA DI CALAMARI	14
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	13
SCAMPI ALLA GRIGLIA CON CYTRONETTE	18
TAGLIATA DI TONNO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E ZESTE DI PEPERONCINO	15
FILETTO AL PEPE VERDE	24
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E SCAGLIE	16
MILLEFOGLIE DI SCAMORZA ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE	10
POLIPO ALLA BRACE SCAROLE SALTATE IN PADELLA E MAIO ALLA COLATURA DI ALICI	20
POLPETTE DELLA NONNA AL RAGU' NAPOLETANO	10

CONTORNI

Contorni secondo mercato	7
Patate fritte	7
Verdure grigliate	7
Insalata mista	7
Parmigiana di melanzane	7



MULTILINGUAL MENU



PIZZE CLASSICHE

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio
Francesco consiglia

N'artigiana ORO

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, basilico
Francesco consiglia

N'artigiana ORO

FILETTO

Datterino, fiordilatte, basilico, grana
Francesco consiglia

N'artigiana ORO

CAPRICCIOSA

Pomodoro, olive, prosciutto cotto,
carciofi, funghi

Francesco consiglia

N'artigiana AMBRATA

SAN DANIELE

Fiordilatte, prosciutto crudo, rucola,
scaglie parmigiano

Francesco consiglia

N'artigiana ROSSA

SALSICCE E FRIARIELLI

Francesco consiglia

N'artigiana DOPPIO MALTO

AMERICANA

Wurstel e patate

Francesco consiglia

N'artigiana ORO

CALZONE RIPIENO

Pomodoro, ricotta, fiordilatte,
salame Napoli, pepe

Francesco consiglia

N'artigiana AMBRATA

PIZZA FRITTA

Francesco consiglia

N'artigiana DOPPIO MALTO

QUATTRO FORMAGGI

Francesco consiglia

N'artigiana ORO

TONNATA

Fiordilatte, tonno, cipolle, formaggio grattugiato

Francesco consiglia

N'artigiana ORO

SICILIANA

Melanzane a funghetto, provola

Francesco consiglia

N'artigiana ROSSA

BACCALÀ

Bocconcini di baccalà, fiordilatte, crema di basilico

Francesco consiglia

N'artigiana ORO

NONNINA

Salsiccia, patate, provola

Francesco consiglia

N'artigiana ROSSA

PESCATORA

Polipo, calamari, frutti di mare

Francesco consiglia

N'artigiana BIANCA

PIZZE SPECIALI

NERANO

Zucchine, crema di basilico, fiordilatte, provolone del Monaco

Francesco consiglia

N'artigiana AMBRATA

FIOCCO

Prosciutto cotto, panna, mozzarella, fiordilatte, crochè napoletano

Francesco consiglia

N'artigiana DOPPIO MALTO

VINECÒ

Rotolo ripieno di mozzarella di bufala. All'uscita pomodorini e scaglie di grana

Francesco consiglia

N'artigiana BIANCA

PIZZE SPECIALI

NERANO

Zucchine, crema di basilico, fiordilatte, provolone del Monaco

Francesco consiglia

N'artigiana AMBRATA

BIBITE

ACQUA NATURALE NATIA 75 cl

ACQUA FRIZZANTE FERRARELLE 75 cl

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 75 cl

CALICE DI VINO BIANCO/ROSSO

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE 33 cl

ESTATHÈ PESCA / LIMONE

BEVANDE LURISIA

Chinotto - gassona - limonata

APEROL SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

AMARI

LIQUORI

GRAPPA BARRICATA

GRAPPA LISCIA

ESPRESSO

CAPPUCCINO

CAFFÈ AMERICANO

1,5

2,5

2,5

BIRRE NAPOLETANE



N'artigiana
Veracemente Napoletana



ORO

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 5



ROSSA

5,0% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 5



BIANCA

4,5% vol.

BLANCHE

alta fermentazione

BLANCHE

high fermentation

33cl € 5



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE

alta fermentazione

PALE ALE

high fermentation

33cl € 5



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE

alta fermentazione

STRONG

ALE high fermentation

33cl € 5



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 5,5

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

ALLERGENI

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrite di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

