



Gennaro Regina

Vesuvio Di Vino

Il Ristorante:

Il Vesuvio è il nostro simbolo nel mondo.

Un Gigante che caratterizza la nostra Storia ed il nostro Territorio.

Il ristorante gli rende omaggio in tutto e per tutto:

dalle opere di Gennaro Regina all' utilizzo della lava per le decorazioni.

Il menù e la carta dei vini partono da qui.



Lo Chef:

“Sono legato alla Terra.

Mio nonno era un contadino,

oggi la sua terra la curo io.

Dall'orto di casa, a Sant'Agata sui due Golfi, vedo il mare.

Quando cucino parto dalla terra ed arrivo al mare.”

Nicola Celentano
Chef de Cuisine



Ecco alcune delle
Eccellenze Campane
che il nostro Chef
secondo la stagionalità e
l'estro del momento
utilizza per comporre
le sue ricette:

Zone di Caserta, Vulcano di Roccamonfina e Piana del Volturno

Olive di Gaeta DOP
Maialino nero casertano
Mozzarella e Ricotta di Bufala DOP
Papacella Napoletana

Avellino, Irpinia

Castagne di Montella IGP
Fagioli di Controne
Broccolo di Paternopoli
Cipolla Ramata di Montoro
Pecorino di Carmasciano
Tartufo nero Irpino

Cilento, Piana del Sele, Vallo di Diano

Carciofi di Paestum IGP
Nocciole di Giffoni IGP
Caciocavallo Podolico
Colatura di Alici di Cetara DOP
Fico Bianco del Cilentano DOP
Cece di Cicerale
Patata Rossa del Vallo di Diano
Carne di Bufalo Cilentano

Vesuvio, Penisola Sorrentina, Agronocerino Isole e Mare del Golfo

Noce della Penisola Sorrentina
Olio extravergine DOP Penisola Sorrentina
Limone di Sorrento DOP
Pasta di Gragnano IGP
Provolone del Monaco DOP
Pomodorini "del Piennolo" Vesuviani DOP
Pomodori San Marzano DOP
Pomodorini Lampadina
Albicocche Pellicciatelle
Cipolla Bianca di Pompei
Cipollotto Nocerino DOP
Carciofi di Castellammare
Taralli Agerolesi
Piselli Centogiorni

Zone di Benevento e del Sannio

Vitellone bianco dell'Appennino DOP
Agnello Laticauda
Caciocavallo di Castellfranco
Mela Annurca IGP
Miele del Sannio
Liquore Strega
Funghi Porcini




VESUVIO

PANORAMIC RESTAURANT

Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)



La Terra e la Casa

(Omaggio a nonna Etta)

Un menù che ripropone i piatti che la “Nonna Etta”, fondatrice dell’hotel, amava cucinare negli anni ’50 per i suoi ospiti.

Il nostro Chef ha interpretato tali prelibatezze utilizzando gli stessi prodotti che all’epoca coltivavano nell’orto della Casa.

La cucina è storia di vita, cultura e radici.

Parmigiana come una pennetta

Parmigiana di zucchine biologiche, salsa alla besciamella, riduzione di verdure di stagione

Sorrento-Capri

Gnocchi di patate rosse ripieni di caciocavallo e ricotta, fonduta di mozzarella sorrentina, salsa di pomodoro corbarino

Pollo ed insalata

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, salsa bruna, crema di lattuga, insalatina di campo

Fior di fragola

Tartelletta alle fragole essiccate, mousse alla vaniglia, fragole all’aceto balsamico, spuma alle fragole, gelato alle fragole

€ 100.00 per persona — bevande escluse

Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)



Lo Scoglio del Monaco

Lo Scoglio del Monaco, propaggine del costone di Sant'Agello, è collegato da una galleria sotterranea al Convento dei Frati Cappuccini che dà il nome al nostro rione.

È in questo luogo che anticamente i pescatori portavano il frutto del loro lavoro ai monaci.

Dal mare alla tavola... ora come allora

O' purpo s'adda cocere cu l'acqua soja”

Insalata di polpo con la sua maionese, salsa di peperoncini verdi di fiume, polvere di limone nero

Omaggio al Maestro

Risone di Gragnano, pomodorino giallo, colatura di alici, burro di pesce azzurro

Branzino in fiore

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura, salsa di acetosella, carpaccio di zucchine alla scapece

Non è una delizia!

Madeleine al limoncello, cremoso al limone, mousse e croccante al cioccolato bianco

€ 120.00 per persona — bevande escluse

Le nostre Degustazioni

(da ordinarsi per tutti i commensali, variazioni disponibili)

Che Sorpresa!

Lasciatevi trasportare dal nostro Chef in una degustazione a sorpresa.
Cinque portate, cinque creazioni, cinque idee per assaporare al meglio le eccellenze della
Campania.

La degustazione è disponibile anche in versione vegetariana e vegana

€ 140.00 per persona — bevande escluse

Racconti di Vino

Un vino è il racconto di un Territorio e di una Tradizione.
Calice dopo calice, con passione e conoscenza, la nostra Sommelier vi svelerà l'anima di ogni vino
intrecciandola ai sapori proposti dallo Chef

“I Vulcani”: le peculiarità del terroir vulcanico campano e non solo € 85.00 pp
“Scugnizzi e Mammasantissima”: nuove scoperte e cantine storiche campane € 100.00 pp
“Le Olimpiadi”: i migliori abbinamenti secondo la nostra Sommelier € 135.00 pp

Antipasti

Pennette come una parmigiana

Parmigiana di zucchine biologiche, salsa alla besciamella, riduzione di verdure di stagione

€ 30.00

Rosso con rosso

Gambero rosso siciliano con salsa alla pizzaiola, spuma di gâteau di patate

€ 45.00

Salsiccia estiva

Calamaro, patate rosse del Vallo di Diano in varie consistenze, fagiolini

€ 32.00

“O’ purpo s’adda cocere cu l’acqua soja”

Insalata di polpo con la sua maionese, salsa di peperoncini verdi di fiume,
polvere di limone nero

€ 32.00

Troppo buono... un baccalà!

Baccalà cotto a bassa temperatura, scarole in varie cotture e consistenze, aria di vongole

€ 32.00

Ricordo del nonno

Battuto di bufalo CBT, nocciole di Giffoni,
“pastinaca” in osmosi, uovo di quaglia fondente, tartufo nero di stagione

€ 32.00

Primi Piatti

Sorrento-Capri

Gnocchi di patate rosse del Vallo di Diano ripieni di caciocavallo e ricotta,
fonduta di mozzarella sorrentina, salsa di pomodoro corbarino

€ 33.00

La ciliegina su...gli spaghetti

Spaghetti allo scarpariello reinterpretati dal nostro chef

€ 35.00

Miseria e nobiltà

Cappellacci ripieni di gamberi rossi, salsa di provola affumicata,
spuma di patate, crudo di gamberi

€ 45.00

Omaggio al Maestro

Risone di Gragnano, pomodorino giallo,
colatura di alici, burro di pesce azzurro

€ 38.00

Lo Scoglio

Vesuviotti di Gragnano, vongole
tagliatella di calamari al limone e il suo nero

€ 42.00

La finta cipolla

Conchiglioni di Gragnano, ragù alla genovese, pecorino

€ 35.00

Secondi piatti

Caprese di astice

Astice, coulis di pomodori datterini a crudo, mozzarella di bufala,
biscotto di grano agerolese aromatizzato al finocchietto

€ 60.00

L'acquerello

Crudo, cotto e marinato del golfo, guazzetto all'acqua pazza,
pomodorini rossi e gialli, limone ghiaccio

€ 50.00

Branzino in fiore

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura, salsa di acetosella,
carpaccio di zucchine alla scapece

€ 45.00

Pollo all'insalata

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, crema di lattuga, salsa di Provolone del Monaco,
jus di pollo ed insalatina di campo

€ 38.00

Ischia in festa

Coniglio, salsa di albicocche Pelliccielle del Vesuvio,
carote baby, cipolotto nocerino, salsa all'ischitana

€ 38.00

Inbufalito

Filetto di bufalo cilentano, salsa di peperoni gialli e rossi,
polvere di olive nere, foglie di capperi marinate, crumble aromatico di pane casereccio

€ 45.00

Dessert

Non è una delizia!

Madeleine al limoncello, cremoso al limone, mousse e croccante al cioccolato bianco

€ 20.00

Fior di fragola

Tartelletta alle fragole essiccate, mousse alla vaniglia,
fragole all'aceto balsamico, spuma alle fragole, gelato alle fragole

€ 20.00

Pastiera ma non troppo

Ricordo della pastiera napoletana reinterpretata dal nostro Chef

€ 20.00

Nei vicoli di Napoli

Caffè Lavazza 1895 "cocoa reloaded", arance, cioccolato, rhum, mandorle

€ 20.00

Sentiero degli Dei

Reinterpretazione della tradizionale ricotta e pere amalfitana
Ricotta fresca dei Monti lattari, pera cotogna in diverse consistenze, cognac alle pere,
sentori di erbe del sentiero

€ 20.00

Dai monti alla tavola

Selezione di formaggi regionali, confetture, miele, frutta secca

€ 25.00

Informazioni importanti sulla sicurezza alimentare



In caso di allergie vi preghiamo di comunicarlo prontamente al nostro staff di sala.

Di seguito l'elenco dei principali allergeni presenti nelle pietanze del menu:

MENU

- | | | | |
|---|-------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Pennette come una parmigiana | 7. Sorrento-Capri | 13. Astice alla caprese | 19. Non è una delizia! |
| 2. Rosso con rosso | 8. Spaghetti | 14. Zuppa pesce | 20. Fior di fragola |
| 3. Calamaro | 9. Cappellacci | 15. Branzino | 21. Crème pastiera |
| 4. O' purpo s'adda cocere cu l'acqua soja | 10. Risone | 16. Pollo all'insalata | 22. Cioccolato e arancia |
| 5. Troppo buono... un baccalà! | 11. Vesuviotti | 17. Coniglio | 23. Ricotta e pere |
| 6. Ricordo del nonno | 12. Conchiglioni | 18. Inbufalito | 24. Dai monti alla tavola |

ALLERGENI

(i numeri corrispondono alle pietanze elencate nel paragrafo precedente)

- CEREALI CON GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI: 1,2,4,7,8,9,10,11,12,13,14,16,17,18,19,20,21,22,23,24
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE: 1,2,3,4,5,7,8,9,10,12,13,15,16,18,19,20,21,22,23,24
- FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI: 6,13,19,22,23,24
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI:
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI: 2,9,13,14
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA: 2,6,7,9,18,19,21,22,23
- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE: 3,5,9,10,11,14,15
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA: 1,4,9,10,12,16,17
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE: 16
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,22,23
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI: 5,11
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI: 3,4,5,11,14