



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

### Voce 'e mare

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, 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

### Voce 'e mare

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 Pellecchielle 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!

Delizia al limone secondo il nostro chef

€ 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

### Passeggiata sul Faito

Croccante nocciola di Giffoni e cioccolato al latte, finta frolla alla nocciola, cremoso all'albicocca

Pellecchiella del Vesuvio, cremoso alla crema pasticciera, nuvola meringata, frutta fresca

Sorbetto alle more e menta cristallizza

€ 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. Crostata frutta*
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

In presenza del simbolo “\*” il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto