

VINI

BIANCHI

Greco di Tufo Feudi di San Gregorio €20
Greco di Tufo DOCG vol.13%

Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio €20
Fiano DOCG vol. 13,5%

Vivia Le Mortelle €20
DOC Maremma Toscano bianco Ansonica/Inzolia, Vermentino, Viognier vol. 12,5%

Vermentino Podere del Cirene €18
DOC Vermentino vol. 13%

Chardonnay Elena Walch €29
Alto Adige DOC, Chardonnay in purezza vol. 13%

Gewurtztraminer Elena Walch €35
Alto Adige/SudTirolo Doc Gewurtztraminer in purezza vol.14%

ROSSI

Rubrato Feudi di San Gregorio €20
Agljanico in purezza Irpinia DOC, vol 13%

Chianti Classico Riserva Villa Antinori €39
Chianti classico Riserva DOCG, Sangiovese e Cabernet vol.14%

Morellino di Scansano Fattoria delle Pupille €18
Morellino di Scansano DOCG, Sangiovese, Alicante e Malvasia Nera vol.13,5%

Poggio ai Ginepri Tenuta Argentiera €35
Doc Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, e Petit Verdot vol. 14%

Pinot Noir Elena Walch €35
Alto Adige/Sud Tirolo DOC Pinot nero vol.13%

Gagnano Ottouve Martusciello €29
Gagnano della penisola sorrentina DOC, piedirosso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, surbegna, olivella e sauca vol. 11,5%

ROSÉ

Visione Feudi di San Gregorio €25
Rosato di uve Aglianico, Irpinia DOC vol. 12,5%

Miraval €45
Cotes de Provence, Cincault, Grenache, Rolle, Syrah vol. 13%

BOBBIGINE

Dubl bianco Feudi di San Gregorio €35
Spumante di Falanghina, Metodo Classico 12 mesi sui lieviti in bottiglia vol.13%

Dubl rosé Feudi di San Gregorio €39
Spumante di Aglianico, Metodo Classico 12 mesi sui lieviti in bottiglia vol.12,5%

Prosecco Millesimato Il Fresco Villa Sandi €19
Prosecco Doc, Glera vol. 11%

Ca' del Bosco Cuvée Prestige €59
Franciacorta DOCG Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco vol. 12,5%

Moët & Chandon Ice Impèrial €80
Champagne, chardonnay, pinot noir, pinot meunier vol. 12%

Al calice

Visione rosé Feudi di San Gregorio €8
Rosato di uve Aglianico, Irpinia DOC vol. 12,5%

Chardonnay Elena Walch €9
Alto Adige DOC, Chardonnay in purezza vol. 13%

Morellino di Scansano Fattoria delle Pupille €7
Morellino di Scansano DOCG, Sangiovese, Alicante e Malvasia Nera vol.13,5%

Prosecco Millesimato Il Fresco Villa Sandi €6
Prosecco Doc, Glera vol. 11%

BIRRE

SELEZIONATE DAL SOMMELIER

Stella Artois 33Cl. €6

*Birra chiara Premium Lager (gradazione alcolica 5,0%)
prodotta in Belgio, bassa fermentazione, filtrata.
Gusto piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali.*

Corona Extra 33Cl. €6

*Birra Pale Lager, (gradazione alcolica 4,5%)
prodotta in Messico, bassa fermentazione, filtrata.
Gusto leggermente luppolato e maltato, da gustare con una fetta di lime.*

Tennent's Super 33Cl. €6

*Birra Doppio Malto Strong Lager (gradazione alcolica 9,0%)
prodotta in Scozia, bassa fermentazione, filtrata.
Gusto dolce ed un finale luppolato e leggermente speziato.*

Leffe Blonde 33Cl. €6 / **75Cl.** €12

*Birra Bionda Belgian Ale (gradazione alcolica 6,6%)
prodotta in Abbazia in Belgio, alta fermentazione, filtrata.
Gusto elegante e complesso, morbido e fruttato con retrogusto
leggermente speziato, corpo deciso e colore dorato.*

Leffe Rouge 33Cl. €6 / **75Cl.** €12

*Birra Rossa Belgian Ale (gradazione alcolica 6,6%)
prodotta in Abbazia in Belgio, alta fermentazione, filtrata.
Gusto con un aroma intenso di malto, di tostatura e di
agrumi canditi, colore tra il rosso e l'ambrato.*

Lisa - Birra Del Borgo 33 Cl. €6

*Birra Lager Dorata (gradazione alcolica 5,0%)
prodotta in Italia, bassa fermentazione non filtrata. Gusto fresco, leggero
con note speziate grazie alle scorze d'arancia della Sicilia.*

Reale - Birra Del Borgo 33 Cl. €8

*Birra Ambrata IPA (gradazione alcolica 6,4%)
prodotta in Italia, alta fermentazione non filtrata. Gusto luppolato al sentore di
caramello dal finale amaro e fruttato, profumo intenso con note agrumate.*

LIQUORI

€5

**Jefferson Amaro Importante / Limoncello I Curti /
Nocillo I Curti / Grappa Poli / Grappa Poli barricata**

AGQUA E BIBITE

Acqua San Pellegrino 75cl €3.5 / **Acqua Panna 75cl** €3.5

Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl €4

Aranciata San Pellegrino Bio 33cl €4 / **Gazzosa Lurisia** €4

'O GAFÈ

Espresso Napoletano €2

SEGUICI...



vasame_pizzeria

Vasame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA

Prezzi riportati in Euro. Eventuali variazioni determineranno un aumento per ogni aggiunta richiesta. Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

PIZZE TRADIZIONALI

Regina Margherita €10

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico di Albenga, grana padano, olio EVO Gaudenzi

Marinara 2.0 €9

Pomodorino di Corbara, pomodorino giallo del Piennolo, aglio rosso di Nubia, origano di Tramonti, spolverata di Provolone del Monaco DOP, olio EVO Gaudenzi

Margherita D.O.C. €13

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pachino DOC, mozzarella bufala DOP di Aversa, basilico di Albenga, olio EVO Gaudenzi

Diavola €13

pomodoro San Marzano DOP, salamino calabro piccante, fior di latte di Agerola, olio EVO Gaudenzi

Cotto Ribelle €16

base bianca, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto San Giovanni, carciofi alla brace

Romana €13

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olive taggiasche, alici di Sciacca, capperi di Pantelleria

Napoli €13

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, alici di Cetara, origano di Tramonti

Veggy €13

crema di zucchine, verdure grigliate

Ortolana €13

base bianca, fiordilatte di Agerola, verdure grigliate

PIZZA FRITTA

Spaccanapoli €9

provola di Agerola, pomodoro San Marzano DOP

La completa €9

ricotta di Fuscella, provola di Agerola, ciccioli, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco

PIZZE DI VINGENZO

Vasame €16

base bianca, delicata di formaggi (segreto di Vincenzo), fiordilatte di Agerola, pancetta di maialino nero Casertano, riduzione di pomodoro San Marzano DOP, spolverata di tarallo napoletano

Bufala smarrita €16

base bianca, mozzarella di bufala DOP di Aversa, pesto di pistacchi, pomodorini secchi pugliesi

Cetara €13

base bianca, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, sentore di limone di Amalfi, basilico di Albenga

'O ciurill €13

ricotta di bufala campana DOP, fiori di zucca, alici di Sciacca, provola di Agerola, sentore di menta

Vesuvio €16

pomodorini rossi del piennolo, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, burratina pugliese, granella di pistacchi di Bronte

A'giall €16

pomodoro San Marzano DOP, filetti di tonno pinne gialla di Cetara, pomodorini gialli del piennolo, cipolla di Tropea IGP, delicato cuore di burrata

La ganza €16

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, finocchiona IGP, funghi freschi, fonduta di pecorino toscano DOP



Il nostro impasto

**48 ORE DI LIEVITAZIONE
A TEMPERATURA CONTROLLATA**

FARINE DI TIPO 1 MAGINATE A PIETRA

**SABE MARINO INTEGRALE
DI TRAPANI I.G.P.**

OLIO EVO GAUDENZI

ALTISSIMA DIGERIBILITÀ

chià...

GALZONI

Napoletano €13

ricotta di Fuscella, salame napoletano, provola di Agerola, pepe macinato fresco, basilico di Albenga

Lunarella €16

calzone in crosta di grana padano, gorgonzola DOP, pancetta piacentina, glassa di aceto balsamico di Modena

SFIZIOSERIA

Focaccia Vasame €15

con pregiata selezione di salumi italiani

Nuvole fritte, burrata pugliese e crudo S. Daniele €9

Tris di montanare €9

stracciatella di bufala DOP, mortadella IGP, pistacchi di Bronte, ricotta di Fuscella, pancetta di maialino casertano, limone di Sorrento, pomodorino del piennolo, basilico di Albenga, spolverata di Grana Padano

Pizzicotti con lardo di Colonnata e pomodorini (3pz) €9

piccoli saltimbocca con lardo di colonnata e pomodorini del piennolo

Caprese €12

mozzarella di bufala 250gr., carpaccio di pomodoro cuore di bue di Sorrento, origano, basilico, olio evo

Patatine fritte chips €6

Insalate

la Tonnara €12

iceberg, rucola, carote, pomodoro Cuore di Bue di Sorrento, olive, filetti di tonno di Cetara

la Pollastra €12

iceberg, rucola, finocchi, pomodorini gialli e rossi del piennolo, tagliata suprema di pollo, pane homemade tostato

DESSERT

Babà €6

Sfogliatella Riccia €5

Sfogliatella Frolla €5

Delizia al limone €7

Cantucci Mattei e Vin Santo €5

Pizza Dolce €8

con selezione di creme Vasame