

# VINI

## BIANGHI BIO

**Vermentino Montecarlo Borgo La Torre €19**

*Vermentino DOC vol.12,5% 2020*

**Sauvignon Gradis' Ciutta €35**

*Sauvignon blanc in purezza, Collio Doc vol.13%*

**Chardonnay Azienda Agricola Giol €19**

*IGT Chardonnay 2019 vol.12,5%*

**Passerina Cantina Offida €19**

*Passerina IGP in purezza 2020 vol. 12,5%*

**Pecorino Offida €19**

*Pecorino DOCG in purezza 2020 vol.13,5%*

**Gerwurztraminer Peter Zemmer €29**

*Alto Adige Doc 2020 vol.13,5%*

## ROSSI BIO

**Montecarlo DOC Borgo la Torre €19**

*Cabernet Sauvignon in purezza Doc 2020 vol.13%*

**Chianti Classico Rignana €29**

*Chianti DOCG Sangiovese Canaiolo vol.14,5%*

**Morellino di Scansano San Felo €19**

*Morellino di Scansano DOCG 2019 vol.13%*

## ROSÉ BIO

**Chateau Saint-Maur L'Excellence rosé €40**

*Grenache, syrah, cinsault, rolle, tibouren 2020 vol.13%*

## BOLLIGINE BIO

**Prosecco Giol biologico vegan €30**

*Glera Doc 2020 vol.11%*

## AL GALIGE BIO

**Vermentino Montecarlo Borgo La Torre €6**

*Vermentino DOC vol.12,5% 2020*

**Chardonnay Azienda Agricola Giol €6**

*IGT Chardonnay 2019 vol.12,5%*

**Morellino di Scansano San Felo €6**

*Morellino di Scansano DOCG 2019 vol.13%*

## AGUA E BIBITE

**Acqua San Pellegrino 75cl €4 / Acqua Panna 75cl €4**

**Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl €4 / Chinotto Galvanina €4**

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

# BIRRE

## SELEZIONATE DAL SOMMELIER

**N'Artigiana Oro 33 Cl. €6**

*Prodotta in Italia, colore oro brillante, schiuma bianca*

*e compatta, gusto equilibrato con leggera amarezza (gradazione alcolica 4,8%)*

**N'Artigiana Rossa 33 Cl. €6**

*Prodotta in Italia, colore bruno con riflessi rubino,*

*schiuma bianca e compatta, sapore intenso (gradazione alcolica 5,0%)*

**N'Artigiana Oro 75 Cl. €12**

*Prodotta in Italia, colore oro brillante, schiuma bianca*

*e compatta, gusto equilibrato con leggera amarezza (gradazione alcolica 4,8%)*

**N'Artigiana Rossa 75 Cl. €12**

*Prodotta in Italia, colore bruno con riflessi rubino,*

*schiuma bianca e compatta, sapore intenso (gradazione alcolica 5,0%)*

**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.*

## BIRRE ALLA SPINA

**Stella Artois Bionda 0,20 €4**

**Stella Artois Bionda 0,40 €6**

**Lefte Rouge 0,20 €5**

**Lefte Rouge 0,40 €7**

## LIQUORI €5

**Amaro Jefferson / Amaro del Capo / Limoncello**

**Grappa Poli / Grappa Poli barricata**

## 'O CAFÈ

**Espresso Napoletano €2**

**Coperto €4**

## SEGUICI...



**vasame\_pizzeria**

# Vasame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA

# Buon Natale

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 rivisitata €16

*pomodorini gialli del piennolo, alici di cetara, capperi di Pantelleria e basilico fresco*

## Napoli €14

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

## Veggy €11

*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 €12

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

# PIZZE DI VINGENZO

## Vasame €16

*vellutata di zucchine, tartare di gambero, stracciatella pugliese e zucchine cotte a bassa temperatura*

## Titina €16

*base bianca Porchetta d'Arccia, patate di Avezano al forno, maionese ai profumi di Sorrento*

## Bufala smarrita €16

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

## Tramonti €14

*speck del trentino IGP, noci di Sorrento, provola affumicata dei Monti Lattari*

## Vesuvio €16

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

## La Maremma €16

*ragù di chianina, porcini freschi, delicato cuore di burrata*

## La Peccatrice €16

*vellutata di zucca, bacon croccante, crema di nocciole di Giffoni, provola di Agerola*

## Malafemmena €16

*salsiccia di maialino nero casertano, friarielli e stracciatella di bufala*

## Fusion €16

*salmon norvegese riduzione di soia e burrata pugliese*

## Carme' €16

*mozzarella fior di latte pomodoro san marzano Dop polpettina di fassona (fatte a mano)ciuffi di ricotta fresca di fuscella*

## Piennolo €14

*trionfo di pomodori del piennolo gialli e rossi fior di latte riduzione di pesto di prà*

## La Cilentana €16

*crema di carciofi di paestum bresaola d'tangus pecorino toscano e fior di latte*

## PIZZA VINGE'

*ogni mese una nuova proposta del nostro Vincenzo chiedi a noi!!*

## Il nostro impasto

### 48 ORE DI LIEVITAZIONE

### A TEMPERATURA CONTROLLATA

### FARINE DI TIPO 1 MAGINATE A PIETRA

### SALE 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*

### Chiar di Luna €15

*calzone in crosta di pecorino toscano, Mortadella IGP di Bologna, ricotta di fuscella aromatizzata ai pistacchi di Bronte, fior di latte di Agerola*

### Lunarella €16

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

## SFIZIOSERIA

### Nuvole fritte, burrata pugliese e crudo S. Daniele €10

### Focaccia Vasame €15

*con pregiata selezione di salumi italiani*

### Crocchè Vasame €8

*patate di Avezano, fonduta di provola di Agerola, prosciutto cotto Villani, pepe*

### Sfere di Parmigiana di Melanzane €10

*Melanzane, spuma di ricotta di Bufala di Aversa, ragù napoletano, grana padano*

### Caprese €14

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

### Patatine fritte chips €6

## DESSERT

### Babà €6

### Cannolo siciliano €6

### Sfogliatella Riccia €6

### Sfogliatella Frolla €6

### Delizia al limone €8

### Baci di Vasame €7

### Brownie Made in Sud €7

### Pizza Dolce €8

*con selezione di creme Vasame*