Vàsame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA

PIZZE TRADIZIONALI

Regina Margherita €12
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, basilico di Albenga, Grana Padano, olio EVO.

Marinara 2.0. €10
Pomodorino di Corbara, pomodorino giallo del Piennolo, aglio rosso di Nubia, origano di Tramonti, spolverata di Provolone del Monaco DOP, olio EVO.

Margherita D.O.C. €15
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pachino DOC, mozzarella di bufala DOP di Benevento, basilico di Albenga, olio EVO.

Capricciosa *(a modo mio)* €16
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, olive taggiasche, funghi chiodini, carfiocini del Cilento, salame di montagna, origano di Tramonti.

Diavola €15
Pomodoro San Marzano DOP, salamino calabro piccante, fior di latte dei Monti Lattari, olio EVO.

Cotto Ribelle €16
Base bianca, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, carciofi alla brace.

Romana Rivisitata €18
Fior di latte dei Monti Lattari, pomodorini gialli del Piennolo, alici di Cetara, capperi di Pantelleria e basilico di Albenga.

Napoli €14
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, alici di Cetara, origano di Tramonti.

Veggy €12
Crema di zucchine, verdure di stagione, ceci dorati.

Ortolana €16
Base bianca, fior di latte dei Monti Lattari, verdure di stagione.

PIZZA FRITTA

Spaccanapoli €12
Provola affumicata dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

La Completa €14
Ricotta di fuscella, provola dei Monti Lattari, cicoli, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

CALZONI CONTEMPORANEI

Napoletano €14
Ricotta di fuscella, salame napoletano, provola dei Monti Lattari, pepe macinato fresco, basilico di Albenga.

Chiaro di Luna €16
Calzone in crosta di Pecorino Romano, provola dei Monti Lattari, pesto di pistacchi di Bronte, mortadella I.G.P. di Bologna.

Divina €16
Calzone in crosta di Grana Padano 24 mesi, speck del Trentino Alto Adige I.G.P., noci di Sorrento, brie francese.

SPECIALE GAMBERO ROSSO

Fake Cappuccio e Brioche €20

PRESENTATO AL "GAMBEROROSSO"

Calzone in crosta di Grana Padano 24 mesi, fior di latte dei Monti Lattari, a fine cottura, panecotta di malaino nero, riduzione di aceto balsamico I.G.P. servito con cappuccino di Gorgonzola DOP.

MENU DEGUSTAZIONE

La Selezione di Vincè €40
Degustazione di 5 portate di pizza a cura di Vincè.

PIZZE DI VINCÈ

Vàsame €19 *Signature*
Vellutata di zucchine, tartare di gambero, stracciatella pugliese, zucchine dorate.

Sorrento €16
Fior di latte dei Monti Lattari, alici di Cetara, Pomodoro Cuore di Bue gratinato al forno, scorza di limone di Sorrento.

Saint Tropea €18
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, cipolla di Tropea I.G.P., tonno di Cetara, pomodorini gialli del Piennolo.

Bufala Smarrita €16
Base bianca, mozzarella di bufala DOP di Benevento, pesto di pistacchi, pomodorini secchi pugliesi, bocconcino di bufala DOP di Benevento, granella di pistacchi di Bronte.

Ligure €16
Base bianca, crescenza, pesto di basilico di Prà, fagiolini e patate ripassati in padella, pinoli tostati.

Figata €19
Fior di latte dei Monti Lattari, Culatello di Zibello, riduzione di fichi del Cilento, burratina pugliese.

Vesuvio €19
Pomodorini rossi del Piennolo, fior di latte dei Monti Latteri, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina pugliese, granella di pistacchi di Bronte.

Funiculì €19
Fior di latte dei Monti Lattari, Gorgonzola D.O.P., speck del Trentino Alto Adige, noci di Sorrento.

Costiera €16
Ricotta di vaccino, fiori di zucca, alici di Cetara, provola dei Monti Lattari, sentore di menta.

Corbara €18
Pomodoro di Corbara cotto a bassa temperatura, melanzane dorate, ciuffi di ricotta, pancetta di maialino nero.

Fusion €19
Salmone affumicato, pasta katalfi, riduzione di soia, burratina pugliese, lamelle di mandorla.

Monogramma €40
Burro di Bufala al Gin Mare, salmone selvaggio, sentore di limone di Sorrento, caviale Calvinius.

SFIZIOSERIA

Crocchè Vàsame €8
Patate di Avezzano, fonduta di provola dei Monti Lattari, cotto di maialino nero, pepe macinato fresco.

Nuvole fritte, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi €12

Caprese €14
Fior di latte dei Monti Lattari, carpaccio di pomodoro cuore di bue di Sorrento, origano, basilico di Albenga, olio EVO.

Sfere di Parmigiana di Melanzane €12
Spuma di ricotta di fuscella, pomodoro di Corbara cotto a bassa temperatura, Grana Padano.

Focaccia Vàsame €15
Con pregiata selezione di salumi italiani.

Tris di Montanarine €12
Alici di Cetara, scorza di limoni di Sorrento, ricotta di fuscella.
Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano, basilico di Albenga.
Crudo di Parma, stracciatella pugliese.

Frittatina alla Nerano €10
Pasta Monograno Felicetti " Il Valentina ", delicata crema di zucchine, pepe macinato fresco, servita con fonduta di Provolone del Monaco DOP.

Chips di patate €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.

L'Esotica €14
Salmone affumicato, valeriana, avocado, arancia, olio EVO., sale e sesamo.

SELEZIONE DI DOLCI VÀSAME €9

Espresso Napoletano €2

IL NOSTRO IMPASTO
"48 ORE MATURAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, FARINE DI TIPO 1 MACINATE A PIETRA, SALE MARINO INTEGRALE DI TRAPANI I.G.P., OLIO EVO, ALTISSIMA DIGERIBILITÀ"

BIRRE DEL SOMMELIER

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 33cL €6
Premium lager analcolica, gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo.

PERONI CRUDA 33cL €6
Lager non pastorizzata. Consistenza morbida e cremosa, retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli. (Gradazione Alcolica 4,7%)

PERONI GRAN RISERVA "BIANCA" 50cL €9
Weizen, gusto aromatico e fresco, piacevolmente bevevina con un aroma fruttato e speziato con un sentore di chiodi di garofano. (Gradazione Alcolica 5,1%)

PILSNER URQUELL 33cL €7
Pils, gusto pieno, intensamente luppolat. (Gradazione Alcolica 4,4%)

FRAVORT IPA 33cL €10
Ipa, gusto amaro molto percettibile, con note agrumate, ma non astringente. Piacevole percezione di bocca asciutta dopo il consumo. (Gradazione Alcolica 5,8%)

HACKER PSCHORR WEISSBIER 50cL €7
Weizen, l'aroma è fortemente speziato, con una marcata sensazione di noce moscata e pepe. Rinfrescante e leggermente amara, con sensazioni di limone e miele con un finale lungo e fruttato. (Gradazione Alcolica 5,5%)

LA BIONDA del BRENTA 50cL €12
Golden Ale, gusto dolce/amaro, consistente e dall'aroma fruttato e agrumato. (Gradazione Alcolica 7,9%)

LA ROSSA del BRENTA 50cL €12
Strong Ale, gusto dolce/amaro, presenta un corpo consistente e un aroma fruttato e floreale (frutti rossi). (Gradazione Alcolica 7,9%)

ORVAL 33cL €9
Belgian Pale Ale, gusto con sentori agrumati (arancia dolce) e di frutta matura in particolare susine e prugne bianche, fragranze vegetali e floreali, leggeri sentori speziati, (pepe e cannella). (Gradazione Alcolica 6,2%)

THOMAS HARDY'S ALE 33cL €16
Barley Wine, gusto robusto e forte come un vulcano, piccante senza essere pungente, luminosa, ma abbastanza amara, piuttosto inebriante. (Gradazione Alcolica 11,7%)

MIKKELLER THE AMERICAN DREAM 33cL €10
Pilsner, gusto speziato e selvatico con note di frutti tropicali e di caramello. Sebbene forte, conferisce dei sapori di erbe, malto, e origano con note speziate che persistono. (Gradazione Alcolica 4,6%)

BREWDOG PUNK IPA 33cL €10
American Ipa, gusto di aromi leggeri di fieno, frutti ed erbe. Sapori fruttati di pesca e frutti tropicali sono seguiti da un'amarezza intensa e secca, che permane a lungo. Il retrogusto è fruttato. (Gradazione Alcolica 5,6%)

CELTIC PULP APPLE 50cL €9
Sidro di mele artigianale di alta qualità senza glutine e vegano di heredfordshire inghilterra. (Gradazione Alcolica 4,7%)

BIRRE ALLA SPINA

PERONI NASTRO AZZURRO 20cL €5 / **40cL** €7
Lager non pastorizzata, gusto secco e rinfrescante grazie alla presenza del Mais Nostrano e con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici. (Gradazione Alcolica 5,0%)

PERONI GRAN RISERVA "ROSSA" 20cL €6 / **40cL** €9
Vienna Style, gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello. (Gradazione Alcolica 5,2%)

ACQUA E BIBITE

Acqua San Pellegrino 75cL €4 - **Acqua Panna 75cL** €4
Coca Cola 33cL €4 - **Coca Cola Zero 33cL** €4 - **Sprite 33cL** €4
Fanta 33cL €4 - **Aranciata San Pellegrino Bio 20cL** € 4

LIQUORI DELLA COSTIERA

Limoncello / **Liquirizia** / **Mandarino** / **Mirto** €5

DISTILLATI

Nazionali / **Internazionali** €5

Servizio €3