Vàsame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA

PIZZE TRADIZIONALI

Regina Margherita €11
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, basilico di Albenga, Grana Padano, olio EVO.

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.

Margherita D.O.C. €14
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pachino DOC, mozzarella di bufala DOP di Benevento, basilico di Albenga, olio EVO.

Diavola €14
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 €16
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 €11
Crema di zucchine, verdure di stagione, ceci dorati.

Ortolana €13
Base bianca, fior di latte dei Monti Lattari, verdure di stagione.

PIZZA FRITTA

Spaccanapoli €10
Provola affumicata dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

La Completa €12
Ricotta di fuscella, provola dei Monti Lattari, cicoli, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

PIZZE DI VINCÈ

Vàsame €16 *Signature*
Vellutata di zucchine, tartare di gambero, stracciatella pugliese e zucchine dorate.

Saint Tropea €16
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 e granella di pistacchi di Bronte.

Figata €18
Fior di latte dei Monti Lattari, Culatello di Zibello, riduzione di fichi del Cilento, burratina pugliese.

Vesuvio €16
Pomodorini rossi del Piennolo, fior di latte dei Monti Latteri, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina pugliese, granella di pistacchi di Bronte.

Funiculì €18
Fior di latte dei Monti Lattari, Gorgonzola D.O.P., speck del Trentino Alto Adige, noci di Sorrento.

'O Ciurillo €14
Ricotta di vaccino, fiori di zucca, alici di Cetara, provola dei Monti Lattari, sentore di menta.

Mala Femmina €16
Mozzarella fior di latte campana, friarello ripassato in padella con peperoncino, salsiccia campana, stracciatella pugliese.

Fusion €16
Salmone affumicato, pasta kataifi, riduzione di soia, burratina pugliese, lamelle di mandorla.

Scugnizzo €14
Mozzarella fior di latte campana, alici di Cetara, pomodoro Cuore di Bue, scorza di limone di Sorrento.

CALZONI CONTEMPORANEI

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 €16

PRESENTATO AL "GAMBERORSSO"
Calzone in crosta di Grana Padano 24 mesi, fior di latte dei Monti Lattari, a fine cottura, pancetta di maialino nero, riduzione di aceto balsamico I.G.P. servito con cappuccino di Gorgonzola DOP.

SFIZIOSERIA

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

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

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

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.

BIRRE DEL 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 33cl. €6
Prodotta in Italia, colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta, sapore intenso. (gradazione alcolica 5,0%)

N'Artigiana Oro 75cl. €12
Prodotta in Italia, colore oro brillante, schiuma bianca e compatta, gusto equilibrato con leggera amarezza. (gradazione alcolica 4,8%)

N'Artigiana Rossa 75cl. €12
Prodotta in Italia, colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta, sapore intenso. (gradazione alcolica 5,0%)

Lisa - Birra Del Borgo 33cl. €8
Birra Lager Dorata prodotta in Italia, bassa fermentazione non filtrata. Gusto fresco, leggero con note speziate grazie alle scorze d'arancia della Sicilia. (gradazione alcolica 5,0%)

Reale - Birra Del Borgo 33cl. €8
Birra Ambrata IPA prodotta in Italia, alta fermentazione non filtrata. Gusto luppolato al sentore di caramello dal finale amaro e fruttato, profumo intenso con note agrumate. (gradazione alcolica 6,4%)

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois Bionda 0,20cl. €4 - **Stella Artois Bionda 0,40cl.** €6
Leffe Rouge 0,20cl. €5 - **Leffe Rouge 0,40cl.** €7

LIQUORI

Amaro Jefferson / **Amaro del Capo** / **Limoncello**
Grappa Poli / **Grappa Poli barricata** €5

SELEZIONE DI DOLCI VÀSAME

Babà €7 / **Cannolo Siciliano** €6
Delizia al Limone di Vincè €8 / **Sfera al Pistacchio** €7
Bacio di Vàsame semifreddo Rocher €8 / **Tiramisù** €6

ACQUA E BIBITE

Acqua San Pellegrino 75cl €4 / **Acqua Panna 75cl** €4
Coca Cola 33cl €4 / **Coca Cola Zero 33cl** €4
Chinotto Galvanina €4 / **Gazzosa Galvanina** €4
Aranciata San Pellegrino Bio 33cl € 4

Espresso Napoletano €2

Servizio €3

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