

# Vasame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA



## SORRENTO



### SFIZIOSERIA

#### Crocchè Vàsame €8

Patate di Arezzano, fonduta di provola dei Monti, cotto di maialino nero, pepe macinato fresco e basilico.

#### Caprese €14

Fior di latte dei Monti, Carpaccio di pomodoro cuore di bue di Sorrento, origano di tramonti, basilico e Olio extra vergine di oliva Gaudenzi

#### Tris di frittatine alla Nerano €12

Pasta di Gagnano, pepe, delicata crema di zucchine servita con Fonduta di Provolone del monaco DOP.

#### Parmigiana al Bacio €12

Pomodoro di Corbara cotto a bassa temperatura, melanzane dorate, Fior di latte dei Monti e basilico fresco.

#### Nuvole fritte €12

Impasto leggero e friabile, Burrata pugliese, crudo di Parma 24 mesi

#### Tagliere di salumi e formaggi €20

Tagliere di salumi e formaggi pregiati, accompagnato da focaccia calda in crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

#### Chips di patate Cacio e Pepe €7

## PIZZE TRADIZIONALI

#### Regina Margherita €12

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti, basilico, Grana Padano e olio EVO.

#### Marinara 2.0. €10

Pomodorino di Corbara, Pomodoro giallo del Piennolo, aglio rosso di Nubia, origano di Tramonti, spolverata di Provolone del Monaco DOP, olio EVO e basilico.

#### Margherita D.O.C. €15

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini pachino DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO.

#### Capricciosa (a modo mio) €16

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte dei Monti Lattari, olive taggiasche, funghi chiodini, carciofini del Cilento, salame di montagna, origano di Tramonti e basilico.

#### Diavola €16

Pomodoro San Marzano DOP, salamino calabro piccante, Fior di latte dei Monti Lattari, olio EVO e basilico.

#### Cotto Ribelle €16

Base bianca, fior di latte dei Monti, prosciutto cotto, carciofi alla brace, basilico e olio EVO.

#### Romana Rivisitata €18

Fior di latte dei Monti, pomodorini gialli del Piennolo, alici di Cetara, capperi di Pantelleria e basilico.

#### 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 €15

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

#### IL NOSTRO IMPASTO

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

## PIZZA FRITTA

#### Spaccanapoli €12

Provola affumicata dei Monti, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

#### La Completa €15

Ricotta di fuscella, provola dei Monti, cicoli napoletani, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

## CALZONI CONTEMPORANEI

#### Napoletano €14

Ricotta di fuscella, salame napoletano, provola dei Monti, pepe macinato fresco e basilico.

#### Chiaro di Luna €16

Calzone in crosta di Pecorino Romano, provola dei Monti, pesto di pistacchi di Bronte, mortadella I.G.P.

#### 081 €16

Calzone in crosta di provolone del monaco, ricotta di fuscella, scarola riccia, capperi di Pantelleria e olive taggiasche, olio extra vergine di oliva Gaudenzi.

#### SPECIALE GAMBERO ROSSO

#### Fake Cappuccino e Brioche €23

#### PRESENTATO AL "GAMBEROROSSO"

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.



## PIZZE DI VINCÈ

#### Vàsame €20 *Signature*

Vellutata di zucchine, tartare di gambero, stracciatella pugliese e 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 €20

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 €18

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.

#### Giulio Cesare €18

Provola dei Monti Lattari, porchetta di Ariccìa, patate di Arezzano, salsa BBQ, rosmarino dorato.

#### Vesuvio €19

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

#### La Figata €19

Fior di latte dei Monti, burrata pugliese, culatello, riduzione di marmellata di fichi del Cilento home made, basilico fresco.

#### Funiculi €19

Fior di latte dei Monti Lattari, provola dei Monti Lattari, speck del Trentino Alto Adige, noci di Sorrento.

#### La Provola e Pepe del Principe €16

Provola affumicata dei Monti, pomodorini gialli del Piennolo, lardo di Colonnata, pepe macinato fresco, basilico fresco.

#### Parma DOP €18

Pomodori pachino, crudo di Parma 24 mesi, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano, bufala fresca a fine cottura, basilico fresco.

#### Ciurill' €16

Provola affumicata dei Monti, fiori di zucca, salame Napoli, ciuffi di ricotta di fuscella, basilico fresco.

#### Cozza chic €20

Fior di latte dei Monti, cozze, pecorino romano, prezzemolo, pepe nero macinato fresco, basilico fresco

#### Delicata 20€

Fior di latte dei Monti, salmone affumicato di burrata, alici di Cetara, stracciatella di burrata e sentori di arance Siciliane, basilico fresco

#### Truffle €30

Base Bianca, fior di latte dei Monti Lattari, tartufo nero di stagione (pizza secondo la disponibilità del prodotto).

#### King Truffle €40

Base Bianca, lardo di Colonnata, patate saltate in padella al burro di bufala, tartufo nero di stagione (pizza secondo la disponibilità del prodotto).

#### Meravigliosa €40

Burro di bufala al Gin Mare, salmone selvaggio, sentore di limone di Sorrento, caviale Calvinius.

## SPECIAL VASAME A ROMA

170 Grammi di impasto, Mix di Grani Italiani macinati a pietra, 4S Ore Di Lievitazione Sottile, Scrocchiarella e Leggerissima:

#### Marinella €16

Pomodoro san Marzano, stracciatella di burrata, alici di Cetara, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano di tramonti.

#### Margherita e Parmigiano €14

Pomodoro del Vesuvio cotto a bassa temperatura, fior di latte dei Monti, parmigiano, olio extra vergine di oliva Gaudenzi a fine cottura.

#### MENU DEGUSTAZIONE

#### La Selezione di Vincè €49

Degustazione di 5 portate di pizza a cura di Vincè.

## I NOSTRI PRIMI

#### Nerano €16

Spaghetto di Gagnano I.G.P., zucchine dorate, provolone del Monaco DOP, basilico.

#### Gnocco alla Sorrentina (home made) €14

Pomodoro napoletano cotto a bassa temperatura, fior di latte, grana padano, basilico fresco.

#### Sirignano €16

Scialatiello di pasta fresca con cozze, pecorino romano, pomodorini del piennolo I.G.P., basilico fresco.



## INSALATE

#### Caesar 14€

Iceberg, tagliata di pollo, salsa Worcester, salsa Caesar, pane croccante home Made, scaglie di Parmigiano Reggiano.

#### Amalfi Veggy 12€

Iceberg, rucola, pomodorini, olive taggiasche, carciofi alla griglia, carote, finocchi, pane croccante home Made.

#### Tonnara 14€

Iceberg, rucola, carote, pomodoro cuore di bue di Sorrento, olive taggiasche, filetti di tonno di Cetara.

#### Sorrento 14€

Rucola, salmone affumicato, agrumi di Sorrento, finocchi, pane croccante home Made, olio extra vergine di oliva Gaudenzi.

## SELEZIONE DI DOLCI VÀSAME €9

#### Espresso Napoletano €2

#### Servizio €3,50