

# Vasame

PIZZA E PASSIONE NAPOLETANA



## VIA REGGIO

### 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

Pomodoro di Corbara, pomodoro 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, carciofini del Cilento, salame di montagna, origano di Tramonti.

#### Diavola €16

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 €15

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 €15

Ricotta di fuscilla, provola dei Monti Lattari, cicoli, pomodoro San Marzano DOP, pepe macinato fresco.

### CALZONI CONTEMPORANEI

#### Napoletano €14

Ricotta di Fuscilla, 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.

#### 081 €18

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

### SPECIALE GAMBERO ROSSO

#### Fake Cappuccio 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.

### MENU DEGUSTAZIONE

#### La Selezione di Vincè €49

Degustazione di 5 portate di pizza a cura di Vincè.

### SFIZIOSERIA

#### Crocchè Vàsame €8

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

#### Caprese €14

Fior di latte dei Monti, Carpaccio di pomodoro cotto di bue di Sorrento, origano di tramonti, basilico e Olio Gaudenzi.

#### Parmigiana (a modo mio) €12

Pomodoro di Corbara cotto a tartufo, melanzane dorate, provolone del Monaco DOP.

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

#### Tagliere di salumi pregiati serviti con focaccia in crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi €20

#### Chips Di Patate fresche Cacio e Pepe €7

### PIZZE DI VINCÈ

#### Vàsame €20 *Signature*

Fior di latte dei Monti Lattari, vellutata di zucchine, tartare di gambero, stracciatella pugliese, zucchine dorate.

#### 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

Pesto di pistacchi di Bronte, pomodorini secchi pugliesi, mozzarella di bufala DOP di Caserta, granella di pistacchi.

#### Giulio Cesare €18

Provola dei Monti Lattari, porchetta di Ariccia, patate al forno di Arezzano, salsa BBQ, rosmarino dorato.

#### Vesuvio €19

Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese, pistacchi di Bronte, pomodorini pachino DOC.

#### 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 24 mesi, bufala fresca a fine cottura, basilico fresco.

#### La Viareggina €18

Pomodoro San Marzano, speck del Trentino, noci di Sorrento, delicata crema di mascarpone.

#### La Figata €18

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

#### La Fresca €18

Bufala Campana DOP, Crudo di Parma, Fior di latte dei Monti, Pomodorini Pachino, rucola e scaglie di Grana Padano

#### Ciurill €16

Provola affumicata dei Monti, fiori di zucca, mortadella di Bologna I.G.P., sentore di menta fresca

#### Sorrento €16

Base bianca, pomodoro cuore di bue gratinato al forno, alici di Cetara, scorza di limone di Sorrento.

#### Carbonara Sorrentina €20

Delicata crema di provolone del Monaco, guanciale di maialino nero, zabaione salato, pepe macinato al minuto, fior di latte dei Monti Lattari.

#### Truffe €30

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

### SPECIAL VASAME A ROMA

170 Grammi di impasto, Mix di Grani Italiani macinati a pietra, 45 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 San Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano, olio extra vergine di oliva Gaudenzi e basilico.

### INSALATE

#### La Tonnara €14

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

Salmon affumicato, valeriana, avocado, arancia, olio EVO, sale e sesamo.

### SELEZIONE DI DOLCI VÀSAME

Babà €9 / Cannolo Siciliano €9 / Delizia al Limone di Vincè €9 / Sfera al Pistacchio €9 / Bacio di Vàsame semifreddo al Cher €9 / Tiramisù €9 / Sorbetto €6

#### Espresso Napoletano €2

#### Servizio €3,50

#### IL NOSTRO IMPASTO

"45 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"