



AL
VESUVIO

DAL 1961

SPECIALITÀ CARNE E PESCE



I NOSTRI ANTIPASTI

di MARE

DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ €25.00

A persona

Crudité Degustation | A person



GAMBERI ROSSI €5.00

Al pezzo

Red crayfish | Per unit



SCAMPI €4.00

Al pezzo

Scampi | Per unit



OSTRICA €4.00

Al pezzo

Oyster | Per unit



RICCIO DI MARE €4.00

Al pezzo

Sea urchin | Per unit



TRIS DI CARPACCIO €15.00

Alici, salmone e tonno

Alici, salmon and tuna carpaccio



TRIS DI TARTARE €28.00

Salmone, ricciola e tonno

Salmon, amberjack and tuna tartare



TARTARE DI TONNO €18.00

Tuna tartare



TARTARE DI SALMONE €18.00

Salmon tartare





I NOSTRI ANTIPASTI

di MARE

TARTARE DI RICCIOLA €18.00

Amberjack tartare



CATALANA MISTA €16.00

Tonno e gamberi

Catalan of tuna and crayfish



CATALANA GAMBERI €15.00

Catalan of shrimp



ASTICE ALLA CATALANA €20.00

Catalan of lobster



MISTO MARE CALDO €15.00

Mixed warm sea



POLPO ALLA GRIGLIA €16.00

Su crema di patate al forno al rosmarino e zafferano

On creamed baked potatoes with rosemary and saffron



POLPO CON PATATE €15.00

Patate e olive taggiasche

Potatoes and Taggiasca olives



MISTO GRATINATO €15.00

Cozze, gamberi, capesante e calamari

Mussels, shrimp, scallops and squid au gratin



SOUTÈ DI COZZE €13.00

Mussel Soutè





I NOSTRI ANTIPASTI

di TERRA

BRESAOLA RUCOLA E GRANA €14.00

Bresaola rocket and grana cheese



CRUDO E BUFALA €14.00

Raw ham and buffalo mozzarella



CAPRESE €14.00

*Mozzarella di bufala e pomodorini
Mozzarella di bufala and tomatoes*



TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO €13.00

A persona

Mixed boards of cured meats with fried gnocco

A person



TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO E FORMAGGI €16.00

A persona

*Mixed boards of cured meats with fried gnocco
and cheeses | A person*



I NOSTRI PRIMI

di MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE €15.00

Spaghetti with clams



ART €15.00

Spaghetti al tonno fresco, pomodorini, olive taggiasche, capperi e pangrattato

Spaghetti with fresh tuna, cherry tomatoes, olives, capers and breadcrumbs



DELLA CASA €16.00

Tagliolini neri vongole, calamari e gamberi con granella di pistacchio

Black tagliolini with clams, squid and prawns with pistachio grain



SAVI €17.00

Tagliolini neri, calamari, vongole e bottarga

Black tagliolini, squid, clams and bottarga



CRUDAIOLA €17.00

Tagliolini neri al pesto di pistacchio, burrata pugliese e crudité di scampi

Black tagliolini with pistachio pesto, burrata pugliese and scampi crudités



ASTICE €22.00

Linguine all'astice e granella di pistacchio

Linguine with lobster and pistachio grain



IL MARE €17.00

Scialatielli ai frutti di mare

Scialatielli with seafood



IL GIALLO €17.00

Scialatielli gamberi, scampi, pomodorini gialli e granella di pistacchio

Scialatielli shrimps, scampi, yellow tomatoes and pistachio grain





I NOSTRI PRIMI

di MARE

TA TÀ €15.00

Paccheri, spada, melanzane fritte e ricotta salata
Paccheri, swordfish, fried aubergines and salted ricotta cheese



MARE E MONTI €16.00

Paccheri con pomodorini, funghi porcini e gamberi
Paccheri with cherry tomatoes, porcini mushrooms and prawns



SCRIGNI €17.00

Ravioli ripieni di scampi al pesto di pistacchio
Ravioli filled with scampi in pistachio pesto



RISOTTO SCAMPI E PORCINI €18.00

Risotto con pomodorini, scampi e porcini
(minimo 2 persone)
Risotto with cherry tomatoes, scampi and porcini mushrooms (minimum 2 persons)



di TERRA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA €15.00

Spaghetti with egg, bacon, parmesan and pepper



IL BRONTE €15.00

Paccheri panna, pancetta e pistacchio di bronte
Paccheri cream, bacon and bronte pistachios



LA NORMA €14.00

Paccheri pomodorini, melanzane fritte e ricotta salata
Paccheri with cherry tomatoes, fried aubergines and salted ricotta cheese





I NOSTRI SECONDI

di MARE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE €21.00

Mixed fish grill



FRITTURA MISTA €17.00

Calamari e gamberi

Fried squid and shrimps



FRITTURA MISTA BACCALÀ €22.00

Calamari, gamberi e baccalà

Fried squid, shrimps and cod



FRITTINO CALAMARI €14.00

Con patatine fritte

Fried squid and crisp



GAMBERI AL COGNAC E PEPE ROSA €19.00

Shrimps with cognac and rose pepper



SCOTTATA DI BRANZINO €17.00

Al forno con verdure di stagione

Baked sea bass with vegetables



PESCE SPADA ALLA SICILIANA €19.00

Con pomodorini, olive e capperi

Swordfish with cherry tomatoes, olives and capers



ROMBO AL FORNO €22.00

Con patate, olive e porcini

Baked turbot



RICCIOLA AL FORNO €22.00

Con patate, olive e porcini

Baked amberjack with potatoes, olives and porcini mushrooms





I NOSTRI SECONDI

di MARE

TAGLIATA DI TONNO €19.00

Con rucola, pomodorini e glassa di aceto balsamico
Sliced tuna with rocket, cherry tomatoes and balsamic glaze



TONNO ALLA GRIGLIA €18.00

Tuna grill



BRANZINO ALLA GRIGLIA €19.00

Sea bass grill



ORATA ALLA GRIGLIA €19.00

Sea bream grill



SPADA ALLA GRIGLIA €18.00

Swordfish grill



CALAMARI ALLA GRIGLIA €17.50

Fried grill



PESCATO MISTO €23.00

Rombo, ricciola e merluzzo con patate, olive e porcini
Turbot, amberjack and cod with potatoes, olives and porcini mushrooms





I NOSTRI SECONDI

di TERRA

COTOLETTA ALLA MILANESE €18.00

Di vitello
Veal cutlet Milanese style



TAGLIATA DI MANZO €18.00

Con rucola e grana
Beef steak with rocket and parmesan



TAGLIATA DI MANZO €21.00

Con funghi porcini
Beef steak with mushrooms



NODINO ALLA GRIGLIA €17.00

Di vitello
Veal steak grill

ENTRECÔTE DI MANZO €18.00

Rib steak

FIorentINA DI FASSONA €7.00

All'etto
Fiorentina of fassona / Per hecto

CONTORNI

PATATINE FRITTE €5.00

Chips



VERDURE GRIGLiate €6.00

Vegetables grill



PATATE LESSE €5.00

Boiled potato



INSALATA MISTA €5.00

Mix salad



LE NOSTRE PIZZE

Le CLASSICHE

MARGHERITA €7.00

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella



MARINARA €7.00

Pomodoro, origano e aglio
Tomato, oregano and garlic



NAPOLI €8.00

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe e origano
Tomato, mozzarella, anchovies and oregano



COTTO €8.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella and cooked ham



FANTASIA €9.00

tomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
champignon
*Tomato, mozzarella, cooked ham and champignon
mushrooms*



AMERICANA €9.50

Pomodoro, mozzarella, wustell e patatine fritte
Tomato, mozzarella, wustell and chips



CAPRICIOSA €9.50

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive e acciughe
*Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives and
anchovies*



4 STAGIONI €9.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofi e olive nere
*Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms,
artichokes and black olives*



4 FORMAGGI €9.00

Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi
Tomato, mozzarella, four cheese





LE NOSTRE PIZZE

Le CLASSICHE

DIAVOLA €9.50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella and spicy salami



ORTOLANA €9.00

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane
e peperoni grigliati
*Tomato, mozzarella and courgettes, aubergines,
peppers grilled*



BUFALA €10.00

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil



CALZONE LISCIO €9.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uovo
Tomato, mozzarella, cooked ham and egg



CALZONE FARCITO €10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
champignon, carciofi e uovo
*Folded pizza with tomato, mozzarella, cooked ham,
mushrooms, artichokes and egg*



CALZONE FRITTO €10.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e zola
*Folded pizza with tomato, mozzarella, spicy salami
and gorgonzola cheese*



FRIARIELLI €10.00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli
Tomato, mozzarella, sausage and friarielli



SAPORITA €10.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e zola
Tomato, mozzarella, spicy salami and gorgonzola cheese



GAMBERETTI E RUCOLA €12.50

Pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola
Tomato, mozzarella, prawns and rocket salad





LE NOSTRE PIZZE

Le CLASSICHE

BIANCANEVE

€10.00

Mozzarella, crescenza e zucchini

Mozzarella, crescenza cheese and courgettes



BISMARCK

€10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uovo fresco

Tomato, mozzarella, cooked ham and fresh egg



ROMANA

€9.00

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano

Tomato, mozzarella, capers, anchovies and oregano



TONNO E CIPOLLA

€10.00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, tinned tuna and onion



TIRAMISÙ

€9.50

Pomodoro, mozzarella, pancetta e grana

Tomato, mozzarella, bacon and parmesan cheese



VALTELLINA

€10.00

Pomodoro, mozzarella, bresaola e taleggio

Tomato, mozzarella, bresaola and taleggio cheese



PERSONAL

€10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e zola

Tomato, mozzarella, raw ham and gorgonzola cheese



PARMIGIANA

€10.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e grana

Tomato, mozzarella, fried aubergines and grana cheese



CATANESE

€10.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e ricotta salata

Tomato, mozzarella, fried aubergines and salted ricotta cheese





LE NOSTRE PIZZE

Le CLASSICHE

RUSTICA €10.00

Pomodoro, mozzarella, zucchine fritte, salsiccia fresca e ricotta salata

Tomato, mozzarella, fried courgettes, sausage and salted ricotta cheese



BOMBA €11.00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, peperoni e salame piccante

Tomato, mozzarella, tinned tuna, onion, peppers and spicy salami



BOSCO €11.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e salsiccia

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms and sausage



LIGURE €15.00

Pomodoro, mozzarella, polpo, olive nere e pesto

Tomato, mozzarella, octopus, black olives and pesto



PISTACCHIOSA €11.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia e pistacchio di bronte

Tomato, buffalo mozzarella, sausage and bronte pistachio



TRENTINA €10.00

Pomodoro, mozzarella, zola, speck e origano

Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck and oregano



TORRE €11.50

Pizza bianca con mozzarella di bufala, olive taggiasche e salame piccante

White pizza with buffalo mozzarella, taggiasche olives and spicy salami





LE NOSTRE PIZZE

Le SPECIALI

SFIZIOSA €15.00

Pomodoro, origano, olio extravergine e frutti di mare
Tomato, oregano, extra virgin olive oil and seafood



NOSTROMO €16.00

Pomodoro, carpaccio di tonno fresco e aglio
Tomato, tuna carpaccio and garlic



MARIO €16.00

Mozzarella, carpaccio di tonno fresco, rucola e pomodorini
Mozzarella, tuna carpaccio, rocket and cherry tomatoes



PIZZA DELLA CASA €18.00

Pizza bianca con mozzarella di bufala, tonno scottato e cipolla di tropea marinata
White pizza with buffalo mozzarella, seared tuna and marinated tropea onion



VESUVIO GAMBERI €20.00

Pizza bianca con mozzarella di bufala, gamberi, burrata e pesto di pistacchio
White pizza with buffalo mozzarella, prawns, burrata cheese and pistachio pesto



VESUVIO TONNO €20.00

Pizza bianca con mozzarella di bufala, tartare di tonno, burrata e pomodorini
White pizza with buffalo mozzarella, tuna tartare, burrata cheese and cherry tomatoes



VESUVIO SALMONE €20.00

Pizza bianca con mozzarella di bufala, tartare di salmone, burrata, pomodorini e pesto di pistacchio
White pizza with buffalo mozzarella, salmon tartare, burrata cheese, cherry tomatoes and pistachio pesto





LE NOSTRE BEVANDE

BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE 0,75 cl	€3.50
ACQUA MINERALE GASATA 0,75 cl	€3.50
COCA COLA 0,33 cl	€4.00
COCA COLA ZERO 0,33 cl	€4.00
FANTA 0,33 cl	€4.00
THÈ AL LIMONE 0,33 cl	€4.00
THÈ ALLA PESCA 0,33 cl	€4.00
SPRITE 0,33 cl	€4.00



LE NOSTRE BIRRE

BIRRE

BIRRA CHIARA MEDIA 0,40 cl	€5.00
BIRRA CHIARA PICCOLA 0,20 cl	€3.00
BIRRA WEISS MEDIA 0,40 cl	€6.00
BIRRA WEISS PICCOLA 0,20 cl	€3.50
BIRRA ROSSA MEDIA 0,40 cl	€6.50
BIRRA ROSSA PICCOLA 0,20 cl	€3.50
BIRRA DEL MESE	€7.00



I NOSTRI VINI

BIANCHI

VINO DELLA CASA 1 L	€16.00
VINO DELLA CASA 1/2 L	€8.00
VINO DELLA CASA 1/4 L	€4.00
ROERO ARNEIS	€25.00
LUGANA	€25.00
MULLER THURGAU	€25.00
GEWÜRZTRAMINER	€25.00
PINOT GRIGIO	€24.00
RIBOLLA GIALLO	€25.00
PIGATO	€25.00
PASSERINA	€24.00
PECORINO	€24.00
TREBBIANO D'ABRUZZO	€25.00
COCOCCIOLA	€25.00
FALANGHINA	€24.00
GRECO	€24.00
FIANO	€24.00
GRILLO	€25.00
VERMENTINO COSTAMOLINO	€25.00



I NOSTRI VINI

BIANCHI

VERMENTINO PRENDAS €25.00

VERMENTINO GIUNCHIZZA €23.00

VERMENTINO PRIMOBIANCO €25.00

ROSSI

CHIANTI €20.00

CANNONAU €25.00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO €25.00

PRIMITIVO DI MANDURIA €25.00

LAGREIN €25.00

PARALUPI €28.00

SILLANO €100.00

VALPOLICELLA RIPASSO €45.00

AMARONE VALPOLICELLA €45.00



I NOSTRI VINI

ROSÈ

CERASUOLO D'ABRUZZO	€25.00
ROSA DEI FRATI	€28.00
ASTORIA VELERÈ PROSECCO EXTRA DRY	€25.00
BIASIOTTO ROSÈ EXTRA BRUT	€25.00
CARPINETO ROSÈ BRUT	€45.00

BOLLICINE

PROSECCO BIASIOTTO NONNO LUIGI EXTRA DRY	€25.00
PROSECCO BIASIOTTO ANDREA BRUT	€25.00
PROSECCO FOLLADOR BRUT	€25.00
PROSECCO ASTORIA	€25.00
CARPINETO	€45.00
FRANCIACORTA CÀ DEL BOSCO	€50.00
FRANCIACORTA BELLAVISTA	€50.00

I NOSTRI DOPOCENA

DOLCI

CASATA SICILIANA 6€



SOUFFLÉ CIOCCOLATO 6€



SOUFFLÉ PISTACCHIO 6€



TORRONCINO 6€



TARTUFO NERO 6€



TARTUFO BIANCO 6€



GELATO CREMA 6€



TORRONCINO 8€

Affogato al caffè



TARTUFO NERO 8€

Affogato al caffè



TARTUFO BIANCO 8€

Affogato al caffè



TORRONCINO 10€

Affogato al liquore



TARTUFO NERO 10€

Affogato al liquore





I NOSTRI DOPOCENA

DOLCI

TARTUFO BIANCO 10€

Affogato al liquore



SORBETTO 4€



SORBETTO CORRETTO 6€



FRAGOLE 6€

FRAGOLE CON GELATO 8€



AMARI

LIMONCELLO 4€

MIRTO 5€

MELONCELLO 5€

LIQUIRIZIA 5€

AMARO DEL CAPO 5€

JEFFERSON 7€

DENTE DI LEONE 6€

SAMBUCA 5€

MONTENEGRO 5€

AVERNA 5€

DI SARONNO 5€



I NOSTRI DOPOCENA

AMARI

JAGERMEISTER	5€
AMARO LUCANO	5€
VECCHIA ROMAGNA	6€
BAYLES	5€
BRAULIO	5€
FERNET BRANCA	5€
BRANCA MENTA 5	€
RAMAZZOTTI	5€
UNICUM	5€
JACK DANIEL'S	6€
ZACAPA	9€
OBAN	9€
LAGAVULIN 8 ANNI	7€
LAGAVULIN 16 ANNI	9€
GRAPPA BIANCA	5€
GRAPPA BARRICATA BONOLLO	6€
GRAPPA BARRICATA FRANCOLI	6€

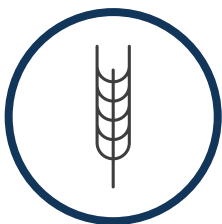
CAFFÈ

CAFFÈ	€2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2.50

ALLERGENI

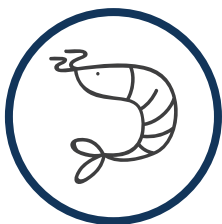
Ai sensi del regolamento 1169/2011, si informa la gentile clientela che possono essere presenti i seguenti allergeni presenti nei piatti proposti nel menu:

According to Regulation 1169/2011, customers are informed that the following allergens may be present in the dishes on the menu:



GLUTINE

Gluten



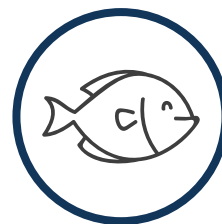
CROSTACEI

Crustaceans



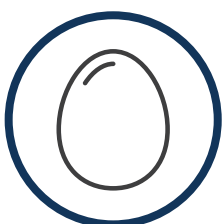
VONGOLE

Clams



PESCE

Fish



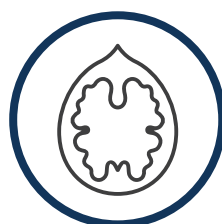
UOVA

Eggs



LATTE

Milk



NOCI

Nuts



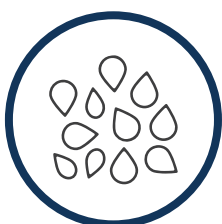
ARACHIDI

Peanuts



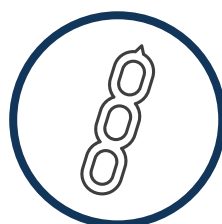
SENAPE

Mustard



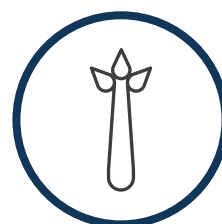
SESAMO

Sesame



SOIA

Soya



SEDANO

Celery



**ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SEMI DI SOLFITO
DI SESAMO**

*Sulphur dioxide and
sulphite sesame seeds*



LUPINI

Lupin

Si richiede pertanto ai Clienti di contattare il personale per ottenere informazioni dettagliate sulle pietanze e su eventuali allergeni presenti. Il personale è formato per rispondere alle vostre domande.

Customers are therefore requested to contact the staff for detailed information on the dishes and any allergens present. The staff is trained to answer your questions.

COSTO COPERTO
Cover charge

€2.00



Via Giovanni Boccaccio, 237
20099 Sesto San Giovanni (MI)

02 2483460 | 340 3203875

alvesuvio2016@gmail.com