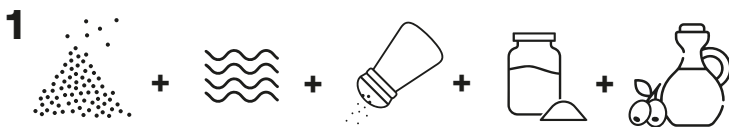


**vasiniko** ®

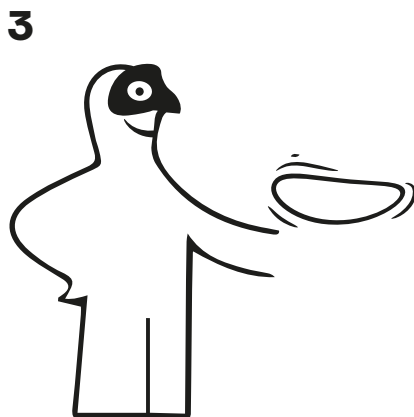
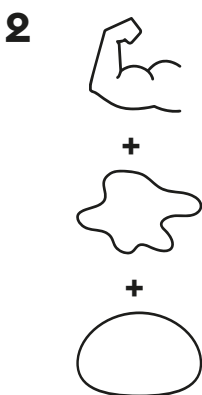
Accento Napoletano

# 'A PIZZÄ

## Ingredienti



## Preparazione



# KIÄNU KIÄN

Piano piano, lentamente.

STÄMM N'GØPP FACEBOOK E INSTAGRAM @VASINIKO

# AŃTIPÄSTÏ/ STÄRTERŠ

## LE BRÜSCHEŦTE DI VÄSIŃIKÒ 4 PZ

CONSIGLIATE CON SANGRIA

Stracciata di bufala, pomodorini, rucola

Buffalo stracciatella, cherry tomatoes, rocket and balsamic vinegar

**5,00 €**

## PÄNZARØTTONÉ VÄSIŃIKÒ

CONSIGLIATA CON PERONI LAGER

Grande croché di patate fritto e ripieno di Burrata pugliese, mortadella, pesto e granella di pistacchio

Potato croquettes fried and filled with Burrata from Apulia, mortadella, pesto and pistachio granola

**7,00 €**

## PÄRMIGĬANA DI MELÄNZANĒ

CONSIGLIATA CON AGLIANICO

Timbale of aubergine, tomato sauce and provola cheese

**9,00 €**

## LE PØLPEŦTĒ 4 PZ

CONSIGLIATE CON AGLIANICO

Polpette prima fritte e poi cotte nel ragù napoletano

Fried meatballs, cooked in neapolitan ragù

**9,00 €**

## CÜOPPØ NÄPOLĒTANØ

CONSIGLIATO CON SPRITZ APEROL

Crocchè di patate, arancino, verdure pastellate, zeppoline e scagnuzielli

Neapolitan fried mix with potato croquettes, rice ball, pasta tortilla, zeppoline and battered vegetables

**10,00 €**

## TÄGLIÈRE DI SÄLUMÏ

Mortadella, prosciutto crudo di Parma, spianata piccante, salame Napoli, pancetta, servito con pomodori secchi e olive

Mortadella, Parma ham, spianata piccante, Napoli salami, bacon, served with dry tomatoes and olive

**15,00 €**

(consigliato x 2 persone)

# CĀSAŔO/ ĀHEĒSE FĀCTØRY

## BŪRRĀTA PUĀLIEŠE DA 125G

CONSIGLIATA CON VALPOLIGELLA

Adornata con misticanza e pomodorini

Apulian burrata adorned with salad and cherry tomatoes

**7,00 €**

## MØZZĀRELĀ DI BŪFALĀ ĀAMPĀNA 250G

CONSIGLIATA CON AGLIANICO

Adornata con misticanza e pomodorini

Adorned with salad and cherry tomatoes

**10,00 €**

## ĀAPŔESĒ

CONSIGLIATA CON SANGRIA

Mozzarella di bufala 250g, pomodori ramati, basilico, origano e olio extravergine di oliva

250g buffalo mozzarella, tomatoes, basil, oregano and extra virgin olive oil

**11,00 €**

# PIÀTTI UŃÍCI/ SÍNGLE CÖÖRSĒ

## CĒSĀRE

CONSIGLIATO CON CODA DI VOLPE

Tagliata di pollo alla piastra con lattuga, salsa caesar, scaglie di grana e crostini di pane

Grilled chicken with lettuce, caesar sauce, parmesan flakes and croutons

**10,50 €**

## VĀSIŃIKÒ

CONSIGLIATO CON AGLIANICO

Burrata pugliese da 125g con parmigiana di melanzane, involtini di prosciutto crudo di Parma e ricotta

125 g apulian burrata with eggplant parmesan (timbale of eggplant, tomato sauce and provola cheese), Parma ham and ricotta rolls

**13,50 €**

## II MØNĀCO | GLUTEN FREE

CONSIGLIATO CON FIANO

Burrata pugliese da 125g prosciutto crudo di Parma, provolone del Monaco di Vico Equense e olive verdi siciliane

125g apulian burrata, Parma ham, monaco cheese from the Amalfi coast and Sicilian green olives

**13,50 €**

# ÎNSĂLATŌNĒ/ MĂXI ŠALĂĐŠ

## ‘A FŘESĚLLĂ

CONSIGLIATA CON PERONI BIANCA GRAN RISERVA

Con pomodorini tonno e olive

Bread croutons with cherry tomato tuna and olives

**11,00 €**

## LA GRĚCĂ | GLUTEN FREE

CONSIGLIATA CON FIANO

Pomodoro, cetrioli, cipolle, feta, olive nere, peperoni e origano

Tomato, cucumber, onion, feta cheese, black olives, peppers and oregano

**11,50 €**

## LA PŌLLEŠE | GLUTEN FREE

CONSIGLIATA CON FALANGHINA

Pollo, spinacino, mandorle a scaglie e glassa di aceto balsamico

Chicken, baby spinach, flaked almonds and balsamic vinegar glaze

**12,50 €**

## È PŌKĚ MA ÀSSĂJE

CONSIGLIATA CON PERONI LAGER

Riso venere, tagliata di pollo, rucola, finocchio, mela, pomodoro, patate e dressing yogurt

Riso venere, grilled chicken, rocket, fennel, apple, tomato, potatoes and dressing yogurt

**13,50 €**

# PŘIMI/ FİRŠT CØURŠE

## PAŠTA È FĀGIØLI CON CØZZÈ

CONSIGLIATI CON GRECO

Pasta mista con fagioli cannellini e cozze

Mixed pasta with beans and mussels

**10,50 €**

## PAŠTA È PĀTĀTE

CONSIGLIATA CON AGLIANICO

Pasta mista con patate, provola, guanciale e formaggio

Mixed pasta with potatoes, provola cheese and ham

**11,00 €**

## MAÑFRÈDI CON ŘICØTTA

CONSIGLIATO CON AGLIANICO

Manfredi con ragù napoletano e ricotta fresca

Manfredi pasta with neapolitan ragù and fresh ricotta cheese

**11,00 €**

## ŠCIALĀTIÈLLI AI FRŪTTÎ DI MĀRÈ

CONSIGLIATI CON FALANGHINA O GRECO

Pasta fresca con pomodorini, olio extravergine di oliva, aglio e frutti di mare

Fresh pasta with cherry tomatoes, garlic, olive oil and seafood

**15,00 €**

## RIŠOTTÖ VĀSIÑIKÒ

CONSIGLIATO CON FALANGHINA

Risotto con pesto di basilico, provola e stracciatella di bufala

Risotto with pesto, provola cheese and buffalo stracciatella cheese

**14,50 €**

# ŠECØNÐI/ ŠECØNÐ CÕURSĚ

## ŠALSICCIĀ NĀPOĻETAŅA CØN FRĪARIĒĻĪ

CONSIGLIATO CON PERONI LAGER

[A punta di coltello]

Neapolitan Sausage with friarielli

[Hand-cut meat]

**13,00 €**

## BÛRGĒR DI MĀNZÕ

CONSIGLIATO CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Servito al piatto | **14,00 €**

Servito con Panino | **15,50 €**

Pane morbido con hamburger, cheddar, bacon e pomodoro

Servito con patate fritte.

Impasto dello chef.

Hamburger with cheddar, bacon, tomatoes and french fries

## SÕUTĚ FRÛTTĪ DI MĀRĚ

CONSIGLIATO CON GRECO O FIANO

Vongole veraci, cozze e lupini in aglio, olio e prezzemolo

adornato con crostini di pane fritto

Clams, mussels and lupine clams, garlic, oil and parsley with fried croutons

**15,00 €**

## FRĪTTÛRA DEL GÕLFÕ

CONSIGLIATA CON GRECO

Calamari\* infarinati e fritti, zucchine pastellate e salsa tartara

Floured and fried squid\*, battered courgettes and tartara sauce

**15,50 €**

\*I seguenti prodotti sono gestiti nella catena del gelo  
products kept in the cold chain



# CŌNTÖRNÎ/ ŚIDE DĪSHĒS

## FŘIARIĒLLĪ NĀPOŁETAŃI CON PĒPERŌNCIŃO

Neapolitan friarielli with chili pepper

**5,00 €**

## PĀTAŤE AL FŌRNŌ

Baked potatoes

**5,00 €**

## PĀTAŤE FRĪTŤE\*

French fries

**5,00 €**

## VĒRDŪRE GRĪGLĪATĒ | GLUTEN FREE

Verdure di stagione grigliate, condite con pinzimonio di olio extravergine di oliva, limone, aglio e prezzemolo

Grilled seasonal vegetables, dressed with extra virgin olive oil, lemon, garlic and parsley

**6,00 €**

**\*I seguenti prodotti sono gestiti nella catena del gelo**

Every product is kept in a cold chain

**\*\*Tutti i nostri piatti sono serviti con una guarnizione di foglie di basilico**

All of our dishes are garnished with basil leaves.

# PİZZE

Tutte le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva e basilico fresco all'uscita

All our pizzas are seasoned with extra virgin olive oil and fresh basil at the exit

"GLUTEN FREE"\* per tutte le pizze anche la versione per celiaci con maggiorazione 2,00 €

"GLUTEN FREE"\* version of each pizza available with an additional cost of 2,00 €

Pizza per tutti, ordina la tua pizza con "MOZZARELLA SENZA LATTOSIO"

Ask for Mozzarella without lactose on your pizza

## MÁRIÑARĂ

CONSIGLIATA CON PERONI LAGER

Pomodoro, aglio e origano

Tomato, garlic and oregano

6,00 €

## MĂRGHĚRITĂ

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Pomodoro, mozzarella

Tomato and mozzarella

7,00 €

## BŪFĂLIĂ

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Pomodoro, mozzarella di bufala

Tomato and buffalo mozzarella

9,50 €

## CRØCCHÉ

CONSIGLIATA CON SANGRIA

Crocché di patate, mortadella, mozzarella e granella di pistacchio

Potatoes croquettes, mortadella, mozzarella and pistacchio choppes

9,50 €

## CĂPRICCIÖSA

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella, artichoke, mushroom and cooked ham

9,50 €

\*I seguenti prodotti sono gestiti nella catena del gelo

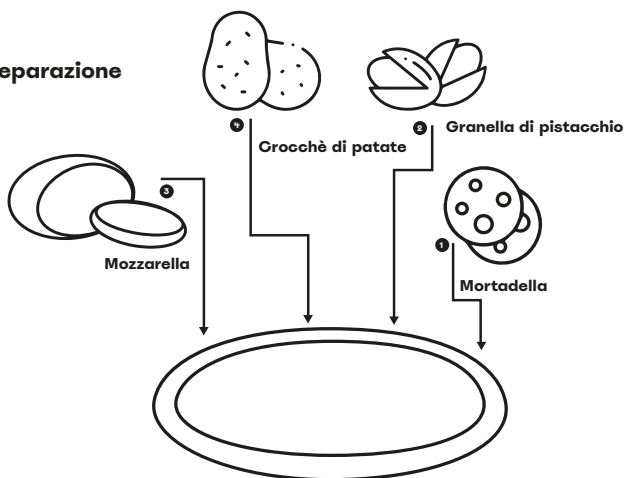
products kept in the cold chain

# CRØCCHÉ

## Ingredienti

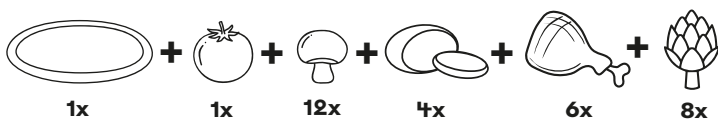


## Preparazione

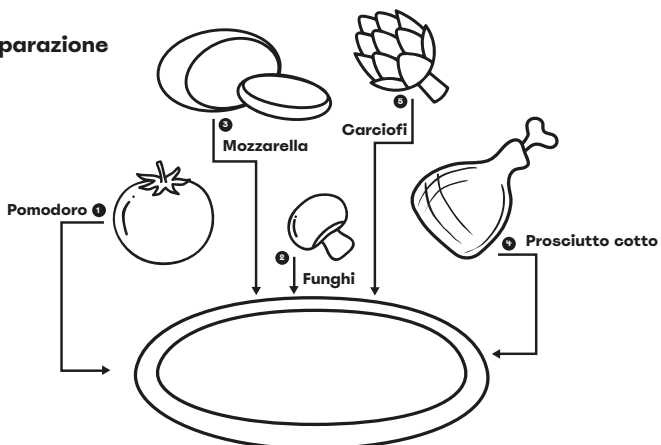


# CÄPRICCIÖSA

## Ingredienti



## Preparazione

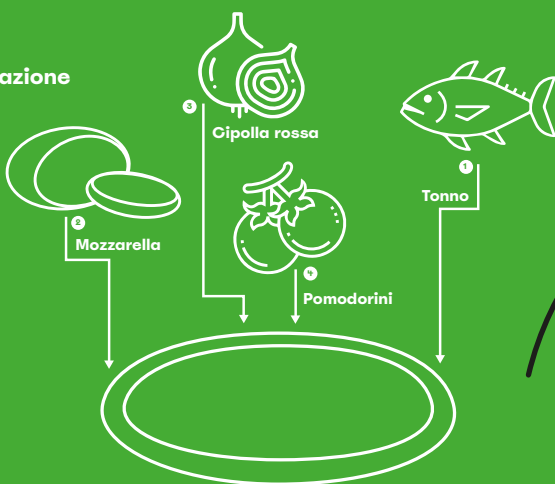


# DÖNÄTELLÅ

## Ingredienti



## Preparazione



# LØTA

Melma, fango.  
Individuo che mette l'ananas sulla pizza.

STÅMM N\*GØPP FACEBOOK E INSTAGRAM @VASINIKO

# PĪZŽE

## ČINQUĚ FORMAĢGI

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Mozzarella, provola, gorgonzola, emmental e cheddar

Mozzarella, smoked mozzarella, gorgonzola, emmental cheese and cheddar

**10,00 €**



## DÖNÄTELLÅ

CONSIGLIATA CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Cipolla rossa, tonno, pomodorini con aggiunta mozzarella

Red onion, tuna, cherry tomatoes and mozzarella

**10,00 €**

## ŘIPIĚNO ĆLĀSSIĀO

CONSIGLIATA CON SANGRIA

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame e pepe

Tomato, mozzarella, ricotta cheese, salami and pepper

**10,50 €**

## PĀĒSAŅA

CONSIGLIATA CON PERONI LAGER

Salsiccia provola e friarielli napoletani

Sausage, provola cheese and Neapolitan broccoli

**11,00 €**

## BÜRRĀTA

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Mozzarella, all'uscita burrata, prosciutto crudo di Parma e scaglie di grana

Mozzarella, at the exit burrata, Parma ham and flakes of parmesan cheese

**13,00 €**

## VĀSIŅIKÒ

CONSIGLIATA CON PERONI BIANCA GRAN RISERVA

Pomodorini e mozzarella, in uscita pesto di basilico e stracciatella di bufala

Mozzarella and cherry tomatoes, at the exit basil pesto and buffalo stracciatella

**14,00 €**

# PĪZZE SPĒCIĀLI/ ŠPĒCIĀL PĪZZAS

## O ĢAPPIELL' E TØTØ

CONSIGLIATA CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Margherita con cornicione ripieno di ricotta di fuscella

Stuffed crust Margherita with ricotta cheese

**11,00 €**

## ĀRBØNARĀ

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Mozzarella e guanciale, in uscita pepe, pecorino e tuorlo d'uovo

Mozzarella and guanciale ham, on the exit pepper, pecorino cheese and egg yolk

**11,00 €**

## 'A SBĀGLĪAT

CONSIGLIATA CON PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Pizza metà Margherita, metà ripieno con ricotta di fuscella, mozzarella e prosciutto cotto

One half Margherita, one half filled with ricotta cheese, mozzarella and baked ham

**11,50 €**

## SĀRŪLELLĀ

CONSIGLIATA CON AGLIANICO

Ripieno al forno con scarole, olive nere, provola, pinoli e uvetta sultanina

Calzone filled with scarole, black olives, provola cheese, pine nuts and raisins

**12,00 €**

## PĀRMIGIAÑA

CONSIGLIATA CON PERONI LAGER O AGLIANICO

Melanzane alla parmigiana, mozzarella, polpettine fritte, scaglie di grana e basilico

Aubergine, mozzarella, deep fried meatballs, parmesan cheese and basil

**12,50 €**

## PIŠTAČHIĒLLA

CONSIGLIATA CON PERONI BIANCA GRAN RISERVA

Provola, mortadella, crema di pistacchi e stracciatella di bufala

Smoked mozzarella, mortadella, pistachio cream and buffalo stracciatella cheese

**14,50 €**

# PĪZŽE FRĪTTĒ/ FRĪEÐ PĪZZAS

## DØNNÄ PATRIZĪA

CONSIGLIATA CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Mozzarella, pomodoro e pepe

Stuffed with mozzarella, tomato and pepper

**8,00 €**

## MOÑTANÄRA FRĪTTÄ AL FØRNO

CONSIGLIATA CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Pomodoro, basilico, parmigiano e olio extra vergine d'oliva

Tomato, basil, parmesan cheese, extra virgin olive oil

**9,00 €**

(non disponibile il sabato sera)

## DOÑ SÅBATĪNÕ

CONSIGLIATA CON PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Pomodoro, mozzarella, cicoli napoletani, ricotta e pepe

Stuffed with tomato, mozzarella, neapolitan cicoli

(pork scratching), ricotta cheese and pepper

**10,00 €**

# DØLČI/ SŴEĚTS

## **DOLCI TIPICI PARTENOPEI**

Typical Neapolitan sweets

**6,00 €**

# CĂFFÈ/ CØFFĚE

**2,00 €**



# BIBITE/ DRINKS

**ACQUA NATURALE** CL. 50  
2,50 €

**ACQUA FRIZZANTE** CL. 50  
2,50 €

**GOCA COLA** CL. 33  
3,50 €

**GOCA COLA ZERO** CL. 33  
3,50 €

**FANTA** CL. 33  
3,50 €

**SPRITE** CL. 33  
3,50 €

**THE' AL LIMONE** CL. 33  
3,50 €

**THE' ALLA PESCA** CL. 33  
3,50 €

**SPRITZ APEROL**  
7,00 €

**SANGRIA CON FRUTTA** - ½ LITRO  
7,00 €

# BÏRRË/ BËËR

## ŠPIŇA/ ĐRÄFT

### PERONI LAGER

cl. 20 - € 3,50

cl. 40 - € 5,50

### PERONI BIANCA GRAN RISERVA

cl. 20 - € 4,50

cl. 40 - € 6,00

### PERONI ROSSA GRAN RISERVA

cl. 20 - € 4,50

cl. 40 - € 6,00

## BØTTIĜLIÄ/ BØTTLED

### PERONI TOURTEL ANALCOLICA

cl. 33 - € 6,00

### PERONI SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

cl. 33 - € 6,00

# VINI/ WINE

**FALANGHINA**

**20,00 €**

**GREGO DI TUFO**

**22,00 €**

**GODA DI VOLPE**

**23,00 €**

**FIANO DI AVELLINO**

**24,00 €**

**VALPOLICELLA**

**22,00 €**

**AGLIANICO**

**24,00 €**

# AVVISO IMPORTANTE

## IMPORTANT NOTICE

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI**

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.**

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



**CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE**  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



**GROSTAGEI E PRODOTTI  
A BASE DI GROSTAGEI**  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



**UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA**  
EGGS AND  
PRODUCTS THEREOF



**PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE**  
FISH AND PRODUCTS  
THEREOF



**ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI**  
PEANUTS AND  
PRODUCTS THEREOF



**SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA**  
SOYBEANS AND  
PRODUCTS THEREOF



**LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE**  
MILK AND PRODUCTS  
THEREOF



**FRUTTA  
A GUSCIO**  
NUTS



**SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO**  
CELERY AND  
PRODUCTS THEREOF



**SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE**  
MUSTARD AND PRODUCTS  
THEREOF



**SEMI DI SESAMO E  
PRODOTTI A BASE DI  
SEMI DI SESAMO**  
SESAME SEEDS AND  
PRODUCTS THEREOF



**ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI**  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



**LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI**  
LUPIN AND PRODUCTS  
THEREOF



**MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI**  
MOLLUSCS AND  
PRODUCTS THEREOF



**FUNGHI**  
MUSHROOMS

**Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.**

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (e in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**COPERTO / SERVICE**

**2,50 €**

**OIKÁNN,  
OILŁOC,  
OILŁÁN,  
EBBIKÁN,  
EBBUIOC,  
EBBILŁÁN**

PRESENTE INDIGATIVO,  
VERBO “EGGO”

[www.vasiniko.com](http://www.vasiniko.com)

seguici su

