



ANTIPASTI DI MARE CALDI

Tentacolo di polpo arrosto su vellutata di peperone rosso di Porto Corvo accompagnato da bufala campana e salsa teriyaki.

€ 12.00

Calamaro 'mbuttunato: scofato in padella con erbe spontanee, ripieno di parmigiana di melanzane e servito con salsa al basilico, fonduta di formaggio e pomodorino liquido.

€ 12.00

Selezione di crostacei al vapore con verdure del nostro territorio e agrumi.

€ 22.00

Zuppetta di frutti di mare: Cozze, vongole e crostacei in compagnia di pane saporito e pomodoro del vesuvio.

€ 20.00

Cuore caldo: tortino di patate, gamberi rossi, funghi, procini, fonduta di formaggio e provola

€ 10.00

Tartare di baccalà con sambuca e granella di pistacchio.

€ 16.00

I NOSTRI FRITTI

Tempura di calamari con verdure di stagione e maionese tartare.

€ 16.00

Gambero rosso in tempura con mandorle e paprika piccante.

€ 12.00

Finger di baccalà in pastella con salsa agrodolce e cipolla di Tropea caramellata.

€ 10.00



LE PASTE DELLO CHEF

Amatriciana di mare: bucatini, guanciale
gamberi rossi, pecorino e peperoncino. € 18.00

Cacio pepe e scampo: linguine con cacio,
pepe in grani battuto di scampo e sfusata
amalfitana. € 16.00

Scarola e mussillo: paccheri rigati, formaggio,
scarola liquida, baccalà, olive nere e
pistacchio. € 18.00

Pasta e patate e poi...: mischiato di Gragnano
con patate, provola acciughe del cantabrico,
tartufo nero scorzone estivo e colatura. € 18.00

Genovese di tonno: ziti spezzati con tonno
nostrano, cipolle di Montoro e parmigiano
reggiano. € 16.00

Riso Vesum: Riso carnaroli alla pescatora con
frutti di mare, molluschi e crostacei. € 16.00

LA TRADIZIONI

Caprese d'estate: mozzarella di bufala
campana, pomodoro di Sorrento, origano,
basilico e olio EVO. € 10.00

Mozzarella in carrozza: mozzarella fritta
ripiena con mortadella di Bologna in crosta di
pane panko su vellutata di formaggio. € 9.00

Fiore di zucca in pastella con ricotta e agrumi
su una salsa agrodolce. € 9.00

LA PASTA TRADIZIONALE

Da Nerano a li galli: Rigatoni con zucchine
san Pasquale noce di burro, scalogno e
caciocavallo. € 16.00

Spaghetto alla crudaiola: pomodorino,
olive, capperi, maggiorana, fior di latte,
basilico e limone. € 16.00

LA NOSTRA CARNE

Bistecca ai ferri con misticanza e verdure grigliate.

€ 26.00

Tomahawk di scottona al bbq con erbe spontanee e verdure croccanti.

IL NOSTRO PESCATO

Baccalà in cassuola con pomodorini del vesuvio, pinoli, olive nere capperi dissalati, uvetta e olivio EVO.

€ 20.00

Tataki di tonno in crosta al sesamo salsa di soia, erbe aromatiche e zenzero fresco.

€ 20.00

Filetto di pescato del giorno cotto al forno con patate novelle, capperi, limone e funghi chiodini.

€ 25.00

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU



ANTIPASTI

Il benvenuto al Vesum...

Polpo al bbq con...

Tempura di calamari con verdure di stagione

Cozze e vongole arrostiti con lime, pepe rosa e aghi di pino

LE PASTE

Paccheri rigati con gamberoni rossi e agrumi della costiera

Pasta e patate con provola affumicata, acciughe e tartufo nero

IL PESCATO

Calamaro scottato ripieno con parmigiana di melanzane, salsa al basilico, olio EVO e pomodorino liquido

DOLCE SEDUZIONE

Cannolo scomposto

COSTO 65.00€ PER PERSONA

La degustazione sarà accompagnata da un calice di vino per persona.