

TIBERIUS
POMPEI

Ristorante Italiano

ANTIPASTI (STARTERS)

| | |
|---|-----|
| Antipasto della casa _____ | €18 |
| <i>Home appetizers (Vv)</i> | |
| Mozzarella di bufala alla caprese _____ | €16 |
| <i>Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes (V)</i> | |
| Crudo di Parma e melone _____ | €14 |
| <i>Parma ham and melon</i> | |
| Insalata di mare* _____ | €18 |
| <i>Seafood salad</i> | |

PRIMI PIATTI (MAIN DISHES)

| | |
|--|-----|
| Spaghetti al pomodorino fresco _____ | €16 |
| <i>Spaghetti with fresh cherry tomatoes sauce (V)</i> | |
| Paccheri di Gragnano al ragù di Manzo _____ | €18 |
| <i>Pasta paccheri di Gragnano with tomatoes and beef sauce</i> | |
| Fusilli fatti in casa alla Nerano _____ | €18 |
| <i>Homemade fusilli pasta with courgettes and provolone cheese (V)</i> | |
| Spaghetti ai frutti di mare* _____ | €22 |
| <i>Spaghetti with seafood</i> | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-----|
| Tagliata di Manzo con rucola, pomodorini e scaglie di Grana _____ | €24 |
| <i>Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and Grana cheese flakes</i> | |
| Cotoletta con patatine fritte* _____ | €18 |
| <i>Schnitzel with French fries</i> | |
| Grigliata mista di pesce - spada, calamari, seppia, gamberi _____ | €24 |
| <i>Grilled fish: swordfish, squid, cuttlefish and prawns</i> | |
| Fritto misto di pesce - calamari, gamberi e alici _____ | €24 |
| <i>Fried fish: squid, prawns and anchovies</i> | |

INSALATE (SALADS)

| | |
|--|-----|
| Insalata con tonno, mozzarella, olive, pomodorini e cipolla _____ | €16 |
| <i>Tuna salad with mozzarella, olives, cherry tomatoes and onion</i> | |
| Insalata di pollo con radicchio, rucola, olive e pomodorini _____ | €16 |
| <i>Chicken salad with radicchio, rocket, olives and cherry tomatoes</i> | |
| Insalata dello chef con verdure cotte e crude _____ | €16 |
| <i>Chef's salad with cooked and raw vegetables (VV)</i> | |

PIZZE (PIZZAS)

| | |
|---|-----|
| Pizza Margherita | €10 |
| <i>tomato sauce and mozzarella (V)</i> | |
| Pizza Napoletana | €10 |
| <i>tomatoes, oregano and garlic (VV)</i> | |
| Pizza Bianca al prosciutto cotto | €10 |
| <i>white with baked ham</i> | |
| Pizza Capricciosa* | €15 |
| <i>tomato sauce, mozzarella, ham, fresh sausage, mushrooms and olives</i> | |
| Pizza Pomodorini rucola e parmigiano | €15 |
| <i>Fresh tomatoes, rocket and parmesan flakes (V)</i> | |
| Pizza ai frutti di mare* | €20 |
| <i>with seafood</i> | |

DESSERT MADEMOISELLE CHARLOTTE SELECTION

| | |
|---|---|
| Tagliata di frutta mista di stagione | 7 |
| <i>Sliced mixed fruit of the season</i> | |
| Opéra | 7 |
| Biscotto alle mandorle, mousse al caffè e ganache al cioccolato fondente profumata al Rhum <i>Almond cookie, coffee mousse and dark chocolate ganache flavored with rum</i> | |
| Tarte au Citron | 7 |
| Biscotto di pasta frolla, crema di limone intensa, meringa morbida caramellata profumata al lime <i>Almond cookie, coffee mousse and dark chocolate ganache flavored with rum</i> | |
| Choco Noisette | 7 |
| Mousse al cioccolato fondente, mousse alla nocciola di Giffoni, biscotto croccante a base di riso soffiato e mandorle glassate al cioccolato fondente <i>Dark chocolate mousse, Giffoni hazelnut mousse, crunchy biscuit made with puffed rice and almonds glazed with dark chocolate</i> | |
| Café Charlotte | 7 |
| Cremoso al mascarpone con biscotto al cacao e caffè espresso <i>Creamy mascarpone with cocoa biscuit and espresso</i> | |

BEVANDE (BEVERAGE)

| | |
|--|---|
| Acqua Naturale / Minerale - Still/sparkling water (0,75l) | 5 |
| Soft drinks (coca-cola, fanta, sprite, estathé) | 5 |
| Birre (beers) | 7 |

Intolleranze e allergeni - food allergens and intolerances



Pesce
Fish



Molluschi
Shellfish



Latticini
Milk



Glutine
Gluten



Frutta a guscio
Nuts



Crostaicei
Crustacean



Arachidi
Peanuts



Lupini
Lupins



Uova
Eggs



Solfiti
Sulphite



Soia
Soya



Sesamo
Sesame



Senape
Mustard



Sedano
Celery

VINI ROSSI E ROSATI (RED WINES AND ROSÈ)

| | |
|--|------|
| Aglianico Terra D'Eclano Quintodecimo (Campania) | 90 |
| Lacryma Christi del Vesuvio (Campania) | 8/35 |
| Aglianico Nativ (Campania) | 35 |
| Aglianico (Campania) | 8/30 |
| Taurasi (Campania) | 40 |
| Mojo (Campania) | 40 |
| Chianti classico (Toscana) | 40 |
| Pinot Nero (Toscana) | 35 |
| Morellino di Scansano (Toscana) | 40 |
| Valpolicella Ripasso (Veneto) | 40 |
| Salice Salentino (Puglia) | 40 |
| Nero di Troia (Puglia) | 40 |
| Primitivo di Manduria (Puglia) | 40 |
| Etna Rosso (Sicilia) | 50 |
| Nero d'Avola (Sicilia) | 40 |
| Salento Rosato | 40 |

VINI BIANCHI (WHITE WINES)

| | |
|--|------|
| Fiano D'Avellino Quintodecimo (Campania) | 70 |
| Greco di Tufo Quintodecimo (Campania) | 64 |
| Fiano Janare (Campania) | 40 |
| Greco di Tufo Torre Varano (Campania) | 40 |
| Lacryma Cristi del Vesuvio (Campania) | 8/30 |
| Falanghina Nativ (Campania) | 35 |
| Falanghina (Campania) | 8/30 |
| Ceretto Blangè (Piemonte / Friuli / Altoadige) | 50 |
| Pinot Grigio (Piemonte / Friuli / Altoadige) | 39 |
| Traminer Aromatico (Piemonte / Friuli / Altoadige) | 40 |
| Greco di Tufo Torre Varano (Marche / Umbria) | 40 |
| Chardonnay (Sicilia) | 55 |

COPERTO 3 / (TABLE FEE 3 p.p.)

Servizio / Service Charge: 10%

V: vegetariano/vegetarian | VV: vegano/vegan

Vv: versione vegetariana su richiesta/vegetarian version available upon request

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati alla fonte / *some products may be frozen or deep frozen at source