

Menu`

Villa Severino®

- 1. Salumi e formaggi con pala unta , 2 pax / 4pax** **L** € 18 / 26
Leikkelelautanen ja juustoa, oliiviöljy- suola-pippuri leivän kanssa.
Cold cuts and cheeses with bread with olive oil, salt, pepper
- 2. Burrata e pomodoro** **G** €13
Burrata-juustoa, eri lailla valmistettuja tomaatteja, tomaattivinaigrette ja basilika öljy
Burrata cheese with different kind of tomatoes, tomato vinaigrette and basil oil
+ ADD San Daniele ham €3,90
- 3. Procida** € 16
Savulohta, salaattia tomaateilla, punasipulia, sitruuna ja pizza leipää
Smoked salmon, salad with tomatoes, red onion, lemon and *pizza bread*
- 4. Mare Chiaro** **L, G** € 16
Tonnikala salaatti, oliiveja, parmesani lastuja 24 kk, retiisiä, punasipulia ja pizza leipää
Tunafish salad with olives, parmesan Flakes 24 months, radish and red onion and pizza bread
- 5. Focaccia (3 Pieces)** **L, G** € 5,9
Pizza leipää, kuivattuja tomaatteja kypsennetty matalassa lämpötilassa, extra- neitsytoliiviöljyä.
Pizza bread, semi-dry tomatoes cooked at low temperature, extra virgin olive oil.
- 6. Patate in sala rosa** **L, G** € 8
Friteerattuja perunoita pinkissä kastikkeessa ja mustapippuria.
Fried potatoes in pink sauce, salt and black pepper.
- 7. Arancini ai 4 formaggi** € 12
Friteerattu risottopallo neljällä juustolla
Fried risottoball with 4 cheeses

L = Laktoositon / Lactose Free

G = Gluteeniton / Gluten Free

8. Spaghetti Vongole e Gamberoni

€ 24,90

Tuoretta spaghettiä, tomaattia, Vesuviuksen kirsikkatomaatteja, simpukoita, katkarapuja, basilikaa, mustapippuria.

Fresh spaghetti, tomato, Vesuvius cherry tomatoes, clams, king prawns, basil, black pepper.

9. Fettuccine ai funghi porcini

€ 21

Tuoretta fettuccinea, herkkutatti kastike, 24kk Parmigiano Reggianoa, persiljaa.

Fresh fettuccine, porcini mushroom cream, 24-month Parmigiano Reggiano, parsley

10. Polpette Nanninella

€ 23

Napolilaisia lihapullia tomaattikastikkeessa, mustapippuria, munakoisoa tai tuoretta pastaa, 24kk Parmigiano Reggianoa ja pizza leipää.

Neapolitan meatballs with tomato sauce, pepper, aubergines or fresh pasta, 24 months parmigiano Reggiano and pizza bread.

11. Parmigiana di melanzane di Carmen

€ 23

Munakoisoa, tomaattia, 24kk Parmigiano Reggianoa, mozzarella, basilikaa ja pizza leipää

Aubergines, tomato, 24 month Parmigiano Reggiano, mozzarella, basil and pizza bread

Gluten-free pasta

€ 3,50

Le Pizze L`Unika ugualmente Napoletana®

- 12. Marinara** *Vegan* € 13,50
Tomaattikastike, Piennolo kirsikkatomaatti, basilika, valkosipuli confit, oregano öljy
Tomato sauce, red Piennolo cherry tomatoes, basil, garlic confit, oregano oil
- 13. Margherita** *Veg.* € 14,90
Tomaattikastike, fiordilatte-juusto, basilika, extra vergine oliiviöljy
Tomato sauce, fiordilatte-cheese, basil, extra vergine olive oil
- + ADD San Daniele ham** €3,90
- 14. Diavola** € 18,90
Tomaattikastike, fiordilatte-juusto, tulinensalami, n´juda, extra vergine oliiviöljy
Tomato sauce, fiordilatte cheese, spicy salami, n´duja, basil, extra virgin olive oil
- 15. Napoli** € 18,90
Napolilainen makea salami, fiordilatte-juusto, Piennolo kirsikkatomaatti, ricotta mousse,
mustapippuri, basilika, extra virgin oliiviöljy
- Neapolitan sweet salami, fiordilatte cheese, red Piennolo cherry tomatoes, ricotta mousse,*
black pepper, basil, extra virgin olive oil
- 16. A Casa di Mamma** € 19,90
Hernekastike, palvikinkku (valmistettu puu-uunissa), provola juustoa, mustapippuria,
pikkelöityä sitruunaa, sitrusöljyä.
- Pea cream, baked ham (cooked in a wood oven) provola cheese, black pepper, lemon flakes,*
citrus oil.
- 17. Gorgonzola e Pere al vino Bianco** *Veg.* € 19,90
Fiordilatte-juusto, gorgonzola kastike, päärynää valkoviinissä, saksanpähkinää, rucolan versoa,
extra vergine oliiviöljyä
- Fiordilatte cheese, gorgonzola cream, pears in white wine, walnuts, baby rocket, extra virgin*
olive oil
- 18. Autunno** *Veg.* € 19,90
Paahdettu kurpitsakastike, herkkutatti, toma-juusto, kastanja, rosmariinihunaja,
basilika, extra neitsyt oliiviöljy
- Roasted pumpkin cream, porcini mushrooms, toma-cheese, chestnuts, rosemary honey,*
basil, extra virgin olive oil

19. Capricciosa **€ 21,90**

Tomaattikastike, fiordilatte juusto, napolilainen makea salami, artisokkaa, herkkusieniä, palvikinkku (kypsennetty puu-uunissa), Taggiasca oliivit, basilika, extra neitsyt oliiviöljy

Tomato sauce, fiordilatte cheese, Neapolitan sweet salami, artichokes, porcini mushrooms, baked ham (cooked in a wood oven) Taggiasca olives, basil, extra virgin olive oil

20. Tonno e Cipolla **€ 19,50**

Tomaattikastike, kaprikset, punasipuli, taggiasca oliivit, tonnikala, oregano öljy, parmesaanijuusto, basilika, extra neitsyt oliiviöljy

Tomato sauce with capers and red onion, taggiasca olives, tuna, oregano oil, parmesan flakes 24 months, basil, extra virgin olive oil

21. Villa Severino **€ 23,00**

Basilikakastike, fiordilatte juusto, San Daniele ilmakeivattu kinkku, rucolan verso, parmesaanilastuja, balsamiviinietikka

Basil sauce, fiordilatte cheese, San Daniele ham, rocket, parmesan flakes 24 months, Reduction of balsamic vinegar, baby rocket

+ ADD Beetroot with truffles **€ 3,20**

22. Ricordi di Casa **€ 21,50**

Paahdettua tomaattikastiketta, Nanninella lihapullia, mustapippuria, burrata stracciatella juustoa, basilika, extra- neitsytoliiviöljy.

Roasted tomato sauce, Nanninella meatballs, black pepper, burrata stracciatella, basil, extra virgin olive oil.

23. Zia Titina **€ 24,90**

Neapolitan genovese, caramelized onions, provola cheese and fiordilatte, black pepper, pork cheek cooked at low temperatures, basil, parmesan flakes 24 months.

Extras:

San Daniele ham	3,90
Spicy or sweet salami, Mushroom, lactose free mozzarella	3,20
Fiordilatte cheese, n´duja, tomato sauce	3,00
Baby rocket	1,70
Garlic Confit	1,00
Gluten free dough	3,90
Burrata	3,90
Beetroot with truffles	€ 3,20
Fresh pasta	€ 6,90

Menu´ Bambini

24. Polpette Nanninella with fresh pasta € 12

Pieniä Napolilaisia lihapullia tomaattikastikkeessa

Small Neapolitan meatballs cooked in tomato sauce with fresh pasta,

24 months parmigiano Reggiano.

25. Penne al pomodoro Veg. € 10,50

pennepastaa tomaattikastikkeessa

penne pasta with tomato sauce, 24 months parmigiano Reggiano

26. Pizza Margherita Veg. € 9,50

Tomaattikastike, fiordilatte juusto, basilika, ekstra neitsyt oliiviöljy

Tomato sauce, fiordilatte-cheese, basil, extra vergine olive oil

Extra ham o salami

€ 3,00

Veg. = Kasvis / Vegetarian

Dolci

Tiramisu' di Carmen 10,90

Pannacotta 9,50

Villa Severino dessert 12

(Profiterol Craquelen with ice cream from our daily list)

Baba' napoletano con panna e rhum 10,90

Baba' no alcohol 8,90

Cheese cake 8,90

L'affogato 8,80

(vanilla ice cream and espresso)

Gelato 100% Artigianale naturale

Medium cup 6,80 (1-2 flavours)

Large cup 7,80 (2-3 flavours)

Caffe'

Caffe' Americano 3,90

Espresso 3,20

Doppio espresso 4,20

Cappuccino 5,20

Caffe' Latte 5,60

Te 3,90

Bevande

Soft drinks

San Pellegrino 0,5 L	4,80
Cola, Cola Zero, sprite, Fanta	3,90
Fruit juices	3,90

Birre

Peroni alla spina 5%	9,50
Peroni Nastro Azzurro 4,6%	7,50
Peroni Gluten free 5%	9,00
Peroni Alcohol free 0%	7,50

Bollicine

12 cl / 16 cl / 75 cl

House sparkling wine Selfie Brut extra dry	7 / 8,50 / 39
Sparkling Rosé OROSÀ Brut Charmat	8 / 9,20 / 39
Spumante Oro Del Marchese Sparkling Falanghina extra dry	9 / 10,90 / 45
Vegan Prosecco Alberto Nani	9,9 / 11,9 / 49

Vino Bianco

12 cl / 16 cl / 75 cl

House wine Falangh-ina IGT 2021	9 / 10,50 / 39
Sannio Fiano white DOC 2021	9,90 / 11,80 / 49

Vino Rosso

12 cl / 16 cl / 75 cl

House red wine Aglianico IGT 2018	9 / 10,50 / 39
Sannio Piediroso Red DOC 2021	9,90 / 11,80 / 49
Aglianico del Taburno DOCG Red 2018	10,90 / 13 / 55

Bevande alcoliche

Limoncello spritz 12,50

Aperol spritz 12,50

Lonkero 7,50

Siideri 7,50

Liquori

Crema Pistacchio 9,50

Crema Fragola 9,50

Crema Melone 9,50

Amaretto di Disaronno 9,50

Limoncello 9,50

Grappa Aglianico 9,90

Crema al limoncello 10,50