



# Menu

# Vabbuono

Tradizione verace

Via G.B. Amendola, 93/99 SALERNO  
Tel. 089.9764790 - 320.8159210

**CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA**

*Locale disponibile  
per feste private ed eventi*

*Servizio catering e buffet*

**Menù fisso**

€ **12**

**A PRANZO dal Lunedì al Venerdì**

**Primo piatto + Secondo piatto + Contorno  
+ pane + acqua o calice di vino (a scelta)  
+ Caffè**

*Hai fame?*

**Valsbuono**  
Tradizione verace

## ANTIPASTI





- Antipasto all'italiana**  € 10,00  
Capicollo di maiale, crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP, olive, ricottina di bufala
- Prosciutto e bocconcini**  € 8,00  
Bocconcini di bufala campana DOP, crudo di Parma
- Tagliere salumi e formaggi** (2-4 p.)   € 18,00 - € 24,00  
Pancetta di maiale, capicollo di maiale, crudo di Parma, speck, mortadella, salsiccia dolce e piccante, formaggio, ricattina, pecorino romano semi stagionato, provolone DOP
- Antipasto di verdure caldo di stagione TRIS** € 8,00
- Antipasto di verdure grigliato TRIS** € 8,00
- Bresaola rucola e scaglie di grana DOP**  € 7,00
- Bruschette al pomodorino** (3 pz)  € 3,00

## PRIMI PIATTI






DISPONIBILI anche senza glutine con maggiorazione di € 1,00

- Paccheri allo scarpariello**   € 8,00
- Cavatelli alla sorrentina**   € 7,00
- Genovese**   € 10,00
- Primo dello chef**  € 10,00

## SECONDI PIATTI









- Entrecôte: rucola, pomodorini e scaglie** (300 gr. ca.)  € 15,00
- Entrecôte: rucola, scamorza e porcini\*** (300 gr. ca.)  € 18,00
- Entrecôte: rucola, crema di formaggio con gorgonzola e noci**   € 18,00

## INSALATONE

- Insalata di pollo** € 7,00  
Iceberg, rucola, pomodorini, mais, pollo grigliato
- Insalata di tonno**   € 8,00  
Iceberg, rucola, tonno, pomodorini, uova e cipolla rossa
- Insalata ricotta e pera**   € 9,00  
Iceberg, radicchio, speck, noci, ricotta e pere
- Insalata primavera**   € 9,00  
Iceberg, radicchio, finocchi, rucola, olive, tonno, pomodorini e perline di bufala DOP













## FRITTI

Maggiorazione da 0,50 € a 1,00 € a seconda del prodotto  
(PER PRODOTTI SENZA GLUTINE)

- Crocchè di patate**   € 1,00  
Patate, fior di latte campano, grana padano DOP, uova, sale e pepe
- Arancino**   € 1,00  
Riso, fior di latte campana DOP, grana padano DOP, salame dolce, uova, sale e pepe
- Suppli**     € 2,00  
Riso, ragù di vitello alla bolognese, piselli, mortadella, fior di latte campano DOP
- Frittatina classica**   € 2,00  
Bucatini, besciamella, fior di latte campano DOP, piselli, prosciutto cotto, grana padano DOP, pepe
- Frittatina dello chef**    € 3,00
- Chicche d'oro (10 pz.)**   € 3,00  
Patate, grana padano DOP, uova, sale e pepe nero
- Polpette di melanzane (5 pz.)**    € 3,50  
Pane, melanzane, uova, basilico, grana padano DOP, sale e pepe
- Montanara classica (3 pz.)**   € 3,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, grana padano DOP e basilico
- Tris di montanare (3 pz.)**     € 6,00  
1) Classica - 2) Stracciatella di bufalo, mortadella e granella di pistacchio  
3) Stracciatella, filetto di pomodoro secco, filetto di alici di Cetara e noci
- Verdure pastellate**   € 4,00
- Patatine\* fritte classiche** € 3,00
- Patatine\* fritte con wurstel** € 5,00
- Patatine\* fritte dippers con aromi** € 4,00
- Scagliozi di polenta (5 pz.)** € 3,00  
Polenta, acqua, sale, grana padano DOP, pepe

## PIZZE TRADIZIONALI

DISPONIBILI anche con farina senza glutine con maggiorazione di € 2,00

- Margherita**   € 4,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, basilico, olio EVO
- Margherita DOP**   € 7,00  
Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio EVO
- Marinara**   € 6,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, pomodorini, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, terra di olive nere, origano, basilico, olio EVO
- Diavola**   € 7,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, spianata piccante calabrese, basilico, olio EVO
- Carminuccio**   € 7,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, pancetta, grana padano DOP, pecorino romano DOP, basilico, pepe nero macinato, olio EVO
- Siciliana**   € 7,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, prov. aff., melanzane, scaglie di grana DOP, basilico, olio EVO
- 4 Formaggi**   € 7,00  
Fior di latte campano DOP, grana padano DOP, gorgonzola, provolone DOP, olio EVO

- Capricciosa** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, Pomodoro S. Marzano DOP, salame dolce, prosciutto cotto, funghi, carciofini, terra di olive nere, basilico, olio EVO
- Ortolana** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, zucchine, patate, peperoni, basilico, olio EVO
- Mariù** 🌾 🥛 € 6,00  
Fior di latte campano, wurstel di suino, patatine fritte\*, olio EVO
- Broccoli e Salsiccia** 🌾 🥛 € 7,00  
Vellutata di broccoli, fior di latte campano DOP, broccoli, salsiccia di maiale, olio EVO
- Girasole** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, prosciutto cotto, panna, mais, olio EVO
- Patate e porcini** 🌾 🥛 € 9,00  
Fior di latte campano DOP, vellutata di patate, funghi porcini\*, grana padano DOP, olio EVO
- La scarulè** 🌾 🐟 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, scarola, alici di Cetara, terra di olive nere, capperi di Pantelleria, pomodorino semi-dry, olio EVO
- Primavera** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, all'uscita rucola, pomodorini e scaglie di grana DOP, olio EVO
- Bianca al crudo** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, olio EVO, prosciutto crudo
- Bianca al salame** 🌾 🥛 € 6,00  
Fior di latte campano DOP, salame dolce, olio EVO
- Bianca al cotto** 🌾 🥛 € 6,00  
Fior di latte campano DOP, prosciutto cotto, olio EVO
- Fiori di zucca** 🌾 🥛 € 8,00  
Fior di latte campano DOP, provola affumicata, fiori di zucca e pancetta, olio EVO
- Napoletana** 🌾 € 3,50  
Pomodoro S. Marzano DOP, olio EVO, aglio e origano
- Salsiccia e patatine** 🌾 🥛 € 7,00  
Fior di latte campano DOP, salsiccia di maiale, olio EVO e patatine fritte
- Margherita Provola e Pepe** 🌾 🥛 € 6,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, provola affumicata, pecorino grattugiato, basilico, olio EVO, pepe
- Cacio e Pepe** 🌾 🥛 € 8,00  
Fior di latte campano DOP, provola affumicata, parmigiano, pecorino, pepe nero, olio EVO

## PIZZE SPECIALI

DISPONIBILI anche con farina senza glutine con maggiorazione di € 2,00

- Sinfonia di latte** 🌾 🥛 🥄 € 9,00  
Cremoso di ricotta di bufalo, fior di latte campano DOP, gorgonzola, provolone podolico, pepe nero, granella di nocciole, confettura di fichi, basilico, olio EVO
- Calabrese** 🌾 🥛 € 8,00  
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, nduja di Spilinga all'uscita, provolone stagionato
- Pistacchiosa** 🌾 🥛 🥄 € 9,00  
Fior di latte campano, crema di pistacchio di Bronte, mortadella, stracciatella di bufala campana DOP, granello di pistacchio, olio EVO
- La VABBUONO** 🌾 🥛 🥄 € 9,00  
Fior di latte campano DOP, crema di noci, speck, miele, granella di noci, basilico, olio EVO

Le aggiunte sulle pizze variano dai € 0,50 ai € 2,00 a seconda dell'ingrediente

**Tonno e cipolla** 🌾🐟🥛 € 9,00

Fior di latte campano DOP, filetti di tonno del mediterraneo, cipolla di Tropea caramellata, pomodorini semi-dry basilico, olio EVO, cacio ricotta all'uscita

**Dadolata di zucca** 🌾🥛 € 9,00

Zucca, provola di bufala campana DOP, salsiccia di maiale, nduja di Spilinga, basilico, olio EVO, cacio ricotta all'uscita

**Pizza Vegana** 🌾🌱🌾 € 7,00

Pesto di rucola, vellutata di patate, granello di noci, olio EVO

**Nerano** 🌾🥛🌱 € 9,00

Crema di zucchine, pancetta croccante, fior di latte campano DOP, chips di zucchine e provolone podolico

**Zio Mauri** 🌾🥛 € 8,00

Crema di datterino giallo, pancetta, grana padano DOP, pecorino romano DOP, basilico, olio EVO

**Esplosione di terra** 🌾🥛🌱 € 10,00

Crema di formaggi, fior di latte campano DOP, provola, patate, porcini\*, vellutata di castagne, gocce di tartufo, pancetta croccante, basilico, olio EVO

**Deliziosa** 🌾🐟🥛 € 9,00

Fior di latte campano DOP, scarola cruda, pomodorini, salmone affumicato, stracciatella di bufala campana DOP

**La fresca** 🌾🥛 € 8,00

Focaccia, prosciutto crudo, rucola, stracciatella di bufala campana DOP

**Greta** 🌾🥛 € 9,00

Fior di latte campano DOP, crema di pomodorino giallo, pancetta a fette, pesto di basilico, olio EVO

**Amatrice** 🌾🥛 € 10,00

In cottura mozzarella di bufala DOP, pomodorino cotto al forno, guanciale croccante, pecorino, pepe, olio EVO

**Capicollo e melanzane** 🌾🥛 € 9,00

Fior di latte campano DOP, capicollo di maiale dolce, melanzane alla griglia, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio EVO

## LE FRITTE AL FORNO

**Il datterino** 🌾🐟🥛 € 10,00

Crema di datterino giallo, polvere di olive nere, alici di Cetara con basilico cristallizzato

**La genovese** 🌾🥛 € 10,00

Muscolo di vitello, cipolla, scaglie di grana, basilico cristallizzato, pecorino, pepe

## CALZONI

**Calzone napoletano** 🌾🥛 € 7,00

Sopra: pomodoro S. Marzano DOP, basilico, olio EVO

Farcitura: fior di latte campano DOP, ricotta di Bufala DOP, salame dolce, pepe nero macinato, olio EVO

**Calzone scarola** 🌾🐟🥛🌱 € 7,00

Fior di latte campano DOP, scarola, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive nere, olio EVO

## PIZZA IN TEGLIA (ROMANA)









**Margherita** 🌾🥛 € 14,00

Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, basilico, olio EVO

**Mista** per Allergeni CHIEDERE al personale € 20,00

Max 3 gusti a scelta dal menù

## PANUOZZI

- La Porchetta**   € 9,00  
Patate al cartoccio aromatizzate, crema di formaggio, provola affumicata, fior di latte campano DOP, porchetta d'Ariccìa
- Melenzana e salsiccia**   € 8,00  
Mozzarella di bufala campana DOP, melanzane a funghetto, provola affumicata, salsiccia di maiale, olio EVO
- Spianata**   € 8,00  
Mozzarella di bufala campana DOP, funghi di stagione, cremo di formaggio, spianata piccante
- Il crudo**   € 8,00  
Prosciutto crudo, fior di latte campano DOP, melanzane grigliate, scaglie di grana DOP

## BIRRE ALLA SPINA

- Nastro Azzurro 20 cl** € 2,50  
**Nastro Azzurro 40 cl** € 4,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

- Nastro Azzurro Capri 33 cl** € 3,50  
**Nastro Azzurro 0,0% 33 cl** € 3,50  
**Peroni Senza Glutine 33 cl** € 3,50  
**Fischer 65 cl** € 5,00  
**Ichnusa 33 cl** € 3,50  
**Ichnusa Non Filtrata 33 cl** € 3,50  
**Lefte Rossa 33 cl** € 4,00  
**Tennent's 33 cl** € 3,50  
**Nastro Azzurro 33 cl** € 2,50

## BIBITE

- Acqua naturale 75 cl.** € 2,00  
**Acqua frizzante 75 cl.** € 2,00  
**Coca cola in vetro 33 cl.** € 2,00  
**Coca cola zero in vetro 33 cl.** € 2,00  
**Fanta in vetro 33 cl.** € 2,00  
**Sprite** € 2,00  
**Estathe** € 2,00

## DESSERT

- Dolce della casa** per Allergeni e Ingredienti CHIEDERE al personale € 4,00  
**Dolce di pasticceria** € 5,00  
**La baguette di Alessio - Imposto pizza, nutella e zucchero a velo** € 8,00  
**Straccetti fritti con la nutella** € 7,00

## AMARI e LIQUORI

- Amari vari** € 2,50  
**Distillati vari** € 3,00  
**Liquori vari** € 2,00  
**Caffè espresso** € 1,00

**COPERTO € 1,50**

 Sottolineiamo che i prodotti possono provocare allergie ed intolleranze.  
Consultare la tabella o chiedere al personale di sala.

**\* Prodotti surgelati all'origine.**



### **1. GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



### **2. CROSTACEI**

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



### **3. UOVA e DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



### **4. PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### **5. ARACHIDI e DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### **6. SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### **7. LATTE e DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### **8. FRUTTA a GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### **9. SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



### **10. SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### **11. SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### **12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, etc.



### **13. LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



### **14. MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.

**Valsbuono**  
Tradizione verace

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



**ECO CENTER s.r.l.**  
Alimenti - Qualità - Ambiente

Via Camillo Sorgente, 18 - 84125 SALERNO





*Grazie*  
*per averci preferito!*