



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?

Valsuono
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**   € 1,50
Patate, fior di latte campano, grana padano DOP, uova, sale e pepe
- Arancino**   € 1,50
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**   € 2,50
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
- Scagliozzi 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**   € 5,00
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** 🌾 🥛 € 8,00
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 OOP, olio EVO
- Bianca al crudo** 🌾 🥛 € 8,00
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** 🌾 € 4,00
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** 🌾 🥛 € 7,00
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**   € 8,00
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**   € 16,00
Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte campano DOP, basilico, olio EVO
- Mista** per Allergeni CHIEDERE al personale € 24,00
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.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



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

Via Camillo Sorgente, 18 - 84125 SALERNO



Grazie
per averci preferito!