



'ò Vagnitiello

sapori

M E D I T E R R A N E I



ANTIPASTI

Zuppa di cozze

15

Mussel soup

Olio, aglio, peperoncino, prezzemolo, pomodoro, cozze, crostino di pane (1.14)

Oil, garlic, chilli, parsley, tomato, mussels, crouton (1.14)

--

Impepata di cozze

12

Peppered mussels

Cozze, acqua, pane di farina tipo 0.0., pepe (1.14)

Mussels, water, type 0.0 flour bread., pepper (1.14)

--

Insalata di polpo con patate

22

Octopus salad with potatoes

Polpo, patate, aglio, olio e.v.o., sale, prezzemolo, limone (9.14)

Octopus, potatoes, garlic, extra virgin olive oil, salt, parsley, lemon (9.14)

--

Cuore di baccalà fritto con friarielli e salsa tartara

25

Fried cod with vegetables and tartara sauce

Fried cod with vegetables and tartara sauce Baccalà, friarielli, uova, vino, sale, pepe, olio e.v.o. (3.4.6.10)

Fried cod with vegetables and tartar sauce Cod, broccoli rabe, eggs, wine, salt, pepper, extra virgin olive oil (3.4.6.10)

Parmigiana di melanzane

13

Eggplant parmigiana

Melanzane, olio di semi di girasole, sale, pomodoro, basilico, olio e.v.o., mozzarella, grana padano, farina di tipo 0.0. (1.7)

Aubergines, sunflower seed oil, salt, tomato, basil, extra virgin olive oil, mozzarella, grana padano, type 0.0 flour. (1. 7)

Prosciutto crudo e mozzarella

18

Ham and mozzarella

Prosciutto crudo e melone

15

Ham and melon

Burrata

15

Burrata cheese with tomatoes and eggplants

Burrata pugliese condita con Insalata di pomodorini, basilico e melanzane grigliate, sale, olio e.v.o. (7)

Burrata from Puglia topped with cherry tomato salad, basil and grilled aubergines, salt, extra virgin olive oil (7)



INSALATE & BRUSCHETTE

Insalata caprese 18

Caprese salad

Pomodoro, mozzarella di bufala, sale, basilico, olio e.v.o., origano (7)

Tomato, buffalo mozzarella, salt, basil, extra virgin olive oil, oregano (7)

Insalata mista 12

Mixed salad

Misticanza di insalata, pomodorini, olive, mais, olio e.v.o., sale, mozzarella, radicchio, carote (7)

Mixed salad, cherry tomatoes, olives, corn, extra virgin olive oil, salt, mozzarella, radicchio, carrots (7)

Insalata mista tonno 15

Mixed tuna salad

Misticanza di insalata, pomodorini, olive, mais, olio e.v.o., sale, mozzarella, radicchio, carote, tonno (4.7)

Mixed salad, cherry tomatoes, olives, corn, extra virgin olive oil, salt, mozzarella, radicchio, carrots, tuna (4.7)

Bruschetta al pomodoro 10

Tomato bruschetta

Pane di tipo 0.0, pomodorini, sale, olio e.v.o., origano, basilico (1)

Type 0.0 bread, cherry tomatoes, salt, extra virgin olive oil, oregano, basil (1)

Bruschetta del capitano 15

Captain's bruschetta

Pane di tipo 0.0., pomodorini, sale, olio e.v.o., origano, basilico, mozzarella (1.7)

Type 0.0 bread., cherry tomatoes, salt, extra virgin olive oil, oregano, basil, mozzarella (1.7)

Bruschetta con fagioli e tonno

15

Bruschetta with tuna and beans

Bruschetta con fagioli, tonno, rucola, mais, cipolle di Tropea pane di tipo 0.0..

fagioli cannellini, aglio, olio e.v.o..prezzemolo. tonno all'olio di oliva. mais, cipolla. sale (1.4)

Bruschetta with beans, tuna, rocket, corn, Tropea onions, type 0.0 bread,

cannellini beans, garlic, extra virgin olive oil, parsley, tuna in olive oil, corn, onion, salt (1.4)

Il Mediterraneo vegano

15

Mixed vegetables

Verdure del giorno. grigliate o fritte in olio di semi di girasole.

pomodorini, olio e.v.o.. sale, basilico

Vegetables of the day grilled or fried in sunflower oil,

cherry tomatoes, oil e.v.o, salt, basil

Il Mediterraneo vegetariano

18

Mixed vegetables with mozzarella

Verdure del giorno grigliate o fritte in olio di semi di girasole.

pomodorini. olive e.v.o., sale,mozzarella (7)

Vegetables of the day, grilled or fried in sunflower seed oil,

cherry tomatoes, extra virgin olive oil, salt, mozzarella (7)

Insalata cafona

18

Mixed Salad with potatoes

Lattuga, tonno all'olio di oliva, mais, pomodoro, olive, patate,

provola, pane tostato (1,7,13)

Lettuce, tuna in olive oil, corn, tomato, olives, potatoes,

provola, toasted bread (1,7,13)

Patatine fritte

7

French Fries*



SECONDI

Fritto di calamari e gamberi

25

Fried calamari and prawns

Calamari, gamberi, olio di semi di girasole, farina 0.0. (1.2.14)

Squid, prawns, sunflower seed oil, flour 0.0 (1.2.14)

Alici Fritte

15

Fried anchovies

Alici, farina, sale, olio e.v.o., pepe, limone (1.4)

Anchovies, flour, salt, extra virgin olive oil, pepper, lemon (1.4)

Pesce spada alla griglia con melanzane a funghetto

25

Grilled swordfish with eggplants

Pesce spada, sale, pepe, pomodoro, basilico, melanzane a funghetto (2.4)

Swordfish, salt, pepper, tomato, basil, mushroom aubergines (2.4)

Gamberoni alla griglia*

40

Grilled prawns

Gamberoni, prezzemolo, olio e.v.o. (2)

Prawns, parsley, extra virgin olive oil (2)

Calamaro alla griglia

25

Grilled squid

Calamaro, prezzemolo, olio, limone (14)

Squid, parsley, oil, lemon (14)

Pescato del giorno con contorno

al kg 80

Slice of the catch of the day with its sides dish (4)

Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wiener schnitzel with french fries

Carne di manzo, pan grattato, uova, sale (1.3)

Beef, breadcrumbs, eggs, salt (1.3)

15

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and grana flakes

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and grana flakes

Carne di manzo, olio e.v.o., sale, pepe, pomodorini, rucola, grana (7)

Beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, cherry tomatoes, rocket, parmesan (7)

25



O'VAGNITIELLO SNACK

La nostra Zingara Ischitana

12

Zingara Bread

pane tipo 0.0, mayonese, lattuga, pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1.7)

Bread type 0.0. Mayonnaise, lettuce, tomato, mozzarella, Raw ham (1.7)

Hamburger

15

Bun, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, mozzarella e mayonese (1.7)

Bun, beef burger, lattuce, tomato, mozzarella cheese and mayonese (1.7)

Le pizze o' Vagnitiello

La pizzeria è aperta dal primo 1 giugno al 31 agosto
Pizzeria open from 1st June to 31st August

Napoletana

Pomodoro, aglio, origano, olio (l)
Tomato, garlic, oregano, oil (l)

8

Margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano, olio (l.7)
Tomato, mozzarella, basil, parmesan, oil (l.7)

10

Ripieno

Ricotta, pomodoro, parmigiano, pepe, salame, mozzarella e olio (l.7)
Ricotta, tomato, parmesan, pepper, salami, mozzarella, oil (l.7)

15

Isola Verde

Mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e olio
Mozzarella, rocket, raw ham, parmesan flakes, oil

15

Focaccia Caprese

Mozzarella, pomodoro a crudo, prosciutto crudo, olio (l.7)
Mozzarella, raw tomato, oil (l.7)

10

Diavola

Pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano, olio, salame, peperoncino (l.7)
Tomato, mozzarella, basil, parmesan, oil, salami, chilli pepper (l.7)

10

FRUTTA

Porzione di Frutta di stagione 8

DESSERT

Dessert della casa 8

Semifreddo al cocco 5

Tiramisù 7

Mandorlato 7

Sorbetti gusti misti 7

BIRRE

Birra Alla Spina 0,2 Lt 5

Birra Alla Spina 0,4 Lt 7

Peroni - Nastro Azzurro 5,5

Heineken - Corona 7

Tennent's - Ichnusa 7,0

BAR & CAFFETTERIA

Acqua 1 Lt 3

Coca Cola - Fanta - Sprite 4

Thè Alla Pesca - Thè Al Limone 4

Tassoni 4

Rucolino - Limoncello 5,5

Amaro 5,5

Grappa Bianca 5,5

Grappa Barricata 7

Caffè Espresso 2

Cappuccino 3

Crema Di Caffè 4

Caffè Corretto 2,5

Spremuta 5

Succo Di Frutta A Scelta 4

COCKTAILS

Calice Prosecco 8

Aperol Spritz 10

Campari Spritz 10

Americano 10

Negroni 10

Gin & Tonic 10

Gin & Lemon 10

Vodka & Tonic 10

Vodka & Lemon 10

Rum & Cola 10

BIANCHI

Falanghina – Casa D'Ambra	30
Forastera – Casa D'Ambra	35
Biancolella – Casa D'Ambra	35
Frassitelli – Casa D'Ambra	40
Biancolella – Mazzella	30
Vigna Del Lume – Mazzella	40
Furore – Marisa Cuomo	45
Fiorduva-Marisa Cuomo	110
Vigna Di Gabri -Donna Fugata	35
La Fuga- Donna Fugata	30
Prio- Donna Fugata	25
Vigna Cicogna – Benito Ferrara	40
Fiano Sequenzha- Benito Ferrara	35
Chiarandà – Donna Fugata	50
Via Del Campo – Quinto Decimo	60
Bianco – Crateca	35

ROSE'

Rose' – Crateca	45
Lumera- Donna Fugata	20
Rosè – Ferghettina	70

ROSSI

Rosso – Crateca	35
Milleanni- Casa D'Ambra	45
Mille e Una Notte- Donna Fugata	120

Calice Di Vino	8
¼ Vino Della Casa	8
½ Vino Della Casa	12
1 Lt. Vino Della Casa	16
1 Lt. Vino della Casa e Percoche	20

BOLLICINE

Prosecco – Mionetto	40
Brut – Ferrari	60
Brut – Ferghettina	50
Milledì – Ferghettina	50
Cuveè – Ca' Del Bosco	70
Champagne – Moet & Chandon	100
Champagne – Veuve Clicquot	100
Champagne – Bruno Paillard	110

coperto/service 3€

Le nostre preparazioni possono contenere uno o più dei seguenti ingredienti allergizzanti:

- | | |
|----|-----------------|
| 1 | cereali |
| 2 | crostacei |
| 3 | uova |
| 4 | pesce |
| 5 | arachidi |
| 6 | soia |
| 7 | latte |
| 8 | frutta a guscio |
| 9 | sedano |
| 10 | senape |
| 11 | semi di sesamo |
| 12 | solfiti |
| 13 | lupini |
| 14 | molluschi |

Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio.

Our dishes may contain one or more of the following allergenic ingredients:

- | | |
|----|--------------|
| 1 | Cereal |
| 2 | Crustaceans |
| 3 | Eggs |
| 4 | Fish |
| 5 | Peanuts |
| 6 | Soy |
| 7 | Milk |
| 8 | Shell fruits |
| 9 | Celery |
| 10 | Mustard |
| 11 | Sesame seed |
| 12 | Sulfites |
| 13 | Lupine |
| 14 | Clams |

For further information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances please ask our staff



