



ò Vagnitiello



sapori

MEDITERRANEI



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 **15**
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)



PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole	25
Spaghetti with clams (1.4)	
--	
Pasta fagioli e cozze	20
Pasta with beans and mussels (1.4.14)	
--	
Spaghetti allo scoglio	25
Pasta with seafood (1.4.14)	
--	
Mezzi paccheri con primizie dell'orto e ricotta salata	18
Pasta with garden primizie and salted and salted ricotta cheese (1.7)	
--	
Gnocchi alla Sorrentina	15
Classic italian gnocchi (1.7)	
--	
Spaghetti al pomodoro fresco	15
Spaghetti with tomatoes (1)	
--	
Linguine aglio, olio e peperoncino	15
Pasta with garlic, oil and pepper (1)	



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 verdure** **25**
Grilled swordfish with vegetables
Pesce spada, sale, pepe, pomodoro, basilico, verdure (2.4)
Swordfish, salt, pepper, tomato, basil, vegetables (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** **15**
Wiener schnitzel with french fries
Carne di manzo, pan grattato, uova, sale (1.3)
Beef, breadcrumbs, eggs, salt (1.3)
-
- Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana** **25**
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)

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 15

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 18

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 12

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 8

French Fries*



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)



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 - 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	35
Vigna Del Lume – Mazzella	40
Furore - Marisa Cuomo	45
Fiorduva-Marisa Cuomo	110
Vigna Cicogna - Benito Ferrara	40
Via Del Campo - Quinto Decimo	60
Bianco - Crateca	35

ROSE'

Rosè - Ferghettina	70
Rosè- Crateca	50

ROSSI

Rosso - Crateca	40
Milleanni- Casa D'Ambra	45

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 Cliquot	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 that may cause allergies or intollerances please ask our staff



