





Entretien avec Vincenzo SCRIMA



Rencontre avec Vincenzo Scrima

Passionné de cuisine et d'Italie, son pays d'origine, Vincenzo Scrima a fait du Vesuvio un formidable moyen d'expression pour partager son amour des plats typiques qui ont rythmé le cours de sa vie. Rencontre avec celui qui a fait de sa passion une véritable profession, le tout dans son pays d'adoption.

Qui êtes-vous Vincenzo ? Quel est votre parcours ?

Je suis originaire du sud de l'Italie et je suis arrivé en France à l'âge de 19 ans. J'ai commencé à travailler dans la restauration à l'âge de 16 ans en tant que serveur, et c'est à 30 ans que j'ai ouvert mon premier restaurant à Douvaine. Ce fut rapidement un véritable succès. Cela m'a encouragé à en ouvrir deux autres par la suite. Aujourd'hui je suis à la tête de 3 restaurants, soit une quarantaine d'employés. C'est une immense fierté.

Plus que votre pays natal, l'Italie est une vraie passion ?

Je suis viscéralement attaché à mon pays. Je vais en Italie au moins 4 fois par an pour voir mes parents qui y habitent encore. J'en profite pour y manger mes plats préférés, je ne me vois pas vivre autrement.

Vous avez su très vite que vous feriez de la cuisine votre métier ?

La pizza a toujours été ma passion et mon rêve était de faire découvrir la cuisine italienne, en particulier napolitaine, en important des produits typiques issus de petites productions locales, comme la mozzarella de bufflonne, l'huile d'olive extra vierge, etc. Mon envie est de partager la cuisine qui a bercé mon enfance.

Quelle est votre vision du métier ?

Fraicheur et qualité des ingrédients, ce sont les deux valeurs qui définissent ma cuisine. Nous faisons également nous-mêmes nos pâtes en produisant notre propre farine, c'est une idée à laquelle je suis fortement attaché.

En plus des restaurants, vous gérez également une boutique?

Tous les produits qui vous sont proposés dans mes 3 restaurants sont également disponibles à l'achat dans notre boutique spécialisée à Douvaine, pour faire la cuisine du Vesuvio à la maison.

Quels sont vos projets dans l'avenir ?

J'ai l'intention d'étendre mon savoir-faire et de transmettre ma passion au-delà de la région, en créant un réseau de franchises Il Vesuvio.



1975

Naissance de Vincenzo Scrima à Avellino, dans la région de Naples



2005

Ouverture de son premier restaurant à Douvaine



2016

Ouverture à Douvaine d'une boutique spécialisée dans les produits italiens



1994

Vincenzo arrive pour la première fois en France à l'âge de 19 ans



2012

Création d'un nouveau restaurant à Annemasse suivi de celui de Thonon en 2015

ENVIE DE SPRITZ ?

Apéritif bien connu des Italiens, le Spritz s'exporte désormais avec succès de l'autre côté des Alpes.

Il est composé de vin blanc pétillant (du Prosecco en général) et d'eau pétillante auxquels vient s'ajouter une touche d'alcool amer et orangé (Aperol).

Avec sa couleur orange vif qui égaye votre apéritif, le Spritz se savoure en toute saison, pour un moment pétillant de saveur.



APERITIVI

- APEROL SPRITZ (APÉRITIF MAISON) € 6,80
- MARTINI BIANCO € 4,50
- MARTINI ROSSO € 4,50
- KIR CASSIS - PÊCHE - FRAMBOISE € 4,50
- CAMPARI € 5,00
- COUPE PROSECCO € 5,00
- COUPE CHAMPAGNE (POMMERY) € 8,50
- COUPE MOSCATO € 5,00
- BIÈRE PERONI 25 CL € 3,70
- BIÈRE PERONI 50 CL € 5,50



- 50 CL FERRARELLE € 3,50
- 100 CL FERRARELLE € 5,50
- 50 CL EVIAN € 3,50
- 100 CL EVIAN € 5,50
- PEPSI / PEPSI MAX € 3,50
- ORANGINA € 3,50
- THÉ FROID LIPTON ICE TEA € 3,50
- SEVEN UP € 3,50
- JUS ANANAS, ABRICOT, TOMATE € 3,50

MINERALE E SODA

WHISKY E GRAPPA

- JACK DANIEL'S € 8,00
- CHIVAS € 8,00
- J&B € 8,00
- GRAPPA (MAISON) € 5,00



- LIMONCELLO € 5,00
- POIRE WILLIAMS € 5,00
- JÄGERMEISTER € 5,00
- FERNET BRANCA € 5,00
- GET 27 € 5,00



DIGESTIVI

- CAFÉ € 2,00
- CAPPUCINO € 2,50
- THÉ / INFUSION € 2,50

ANTIPASTI CALDI E ZUPPETTE

TORTELLINI IN BRODO

Tortellini en bouillon clair 7,00 €

MINISTRONE CASALINGO

Bouillon végétal de légumes frais coupés 8,00 €

ZUPPA DI POMODORO

Soupe de tomate 7,00 €

ZUPPA DI LENTICCHIE

Soupe de lentilles 8,00 €



INSALATE E ANTIPASTI

INSALATA VERDE

Salade verte, sauce italienne 4,50 €

INSALATE MISTA DI STAGIONE

Salade mêlée avec fenouil, concombre, carottes, tomates, maïs et olives 7,00 €

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

Salade de roquette et copeaux de parmesan, sauce huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique 11,00 €

INSALATA NIÇOISE

Salade de mesclun, tomates, thon, œuf dur, olives noires, oignons, anchois et haricots verts 13,50 €

INSALATA FARRO

Roquette, parmesan, maïs, farro (céréales), bresaola et sauce citron 15,00 €

CARPACCIO DI MANZO

Fines tranches de bœuf cru, roquette et copeaux de parmesan 10,00 € 13,00 €

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Viande de bœuf séchée de la Valteline 12,00 € 15,00 €

ANTIPASTO DI LEGUMI ALLA GRIGLIA

Hors-d'œuvre de légumes grillés, artichaut, huile d'olive extra vierge 10,00 € 13,00 €

ANTIPASTO "ITALIANO"

Hors-d'œuvre avec jambon San Daniele, mortadelle, bresaola, grana, salami, olives, artichauts et mozzarella de bufflonne 14,00 €

ANTIPASTO "VINCENZO"

Mozzarella de bufflonne (125gr), jambon San Daniele, artichauts grillés et carpaccio de bœuf 15,00 €

SALMONE AFFUMICATO

Fines tranches de saumon fumé cru 11,00 € 15,50 €

CAPRESE DI BUFALA

Tomates mozzarella de bufflonne (250 gr) et basilic frais 14,00 €

BRUSCHETTA PUGLIESE

Pain pugliese, tomates concassées, ail, basilic et huile d'olive extra vierge 7,00 €

BRUSCHETTA PIEMONTESE

Pain pugliese, lard de Colonnata (Val d'Aosta) et confiture de figues 8,00 €

AFFETTATI VESUVIO CON FOCACCIA SALE E ROSMARINO (POUR DEUX PERSONNES)

Jambon San Daniele, mortadelle, salami, bresaola, saucisse et olives servi avec pâte à pizza avec du sel et romarin 16,00 €

Il Vesuvio,
vous propose une
carte variée de
spécialités des
différents terroirs
italiens.

Ici, chaque
ingrédient est
consciencieusement
sélectionné, dans le
souci constant
de vous proposer
des produits frais,
issus de petites
productions locales.

Animés par un
amour manifeste
d'une cuisine riche
et savoureuse, notre
ambition est de
mettre en avant
le savoir-faire
des terroirs qui
constituent la
richesse de notre
région et de nos
assiettes.



LE PIZZE

LA PIZZA, SYMBOLE DE SAVOIR-FAIRE ET D'AUTHENTICITÉ

Véritable monument de la culture italienne, la pizza, cuite au feu de bois, est ici réinventée et réalisée à partir de produits frais cuisinés maison.

L'un des secrets des pizzas du Vesuvio réside dans la farine. Provenant du moulin familial de Napoli, elle donne une pâte très élastique, qui ne se déchire pas. Le résultat est un savant mélange de croquant et de moelleux qui vient sublimer une pizza fine et raffinée.

FOCACCIA BIANCA O ROSSA 6,00 €

Pâte à pizza avec du sel et romarin
ou sauce tomate et origan

MARGHERITA 9,00 €

Tomate, mozzarella et origan

NAPOLETANA 10,50 €

Tomate, mozzarella, anchois, câpres et origan

PAESE MIO 12,00 €

Tomate, mozzarella, aubergines, ail, basilic et origan

SICILIANA 12,50 €

Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres et origan

PROSCIUTTO 12,50 €

Tomate, mozzarella, jambon et origan

PROSCIUTTO E FUNGHI 12,50 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons et origan

CALZONE 12,50 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan

ESOTICA 12,50 €

Tomate, mozzarella, jambon et ananas

4 STAGIONI 13,00 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons,
artichauts, olives et origan

VEGETARIANA 13,00 €

Tomate, mozzarella, assortiment de légumes et origan

4 FORMAGGI 13,00 €

Tomate, mozzarella, 3 sortes de fromages italiens et origan

CAPRICCIOSA 13,00 €

Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons et œuf



DIAVOLA 12,50 €

Tomate, mozzarella, salami piquant, olives et peperoncino

PARMA 14,00 €

Tomate, mozzarella, jambon de Parme et origan

AL SALMONE 14,00 €

Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres et origan

VINCENZINO 14,00 €

Tomate fraîche, mozzarella de bufflonne, salade de trévis, provola fumé, tomates cerise et mozzarelline

FOCACCIA ALEXANDRA 16,50 €

Pâte à pizza doublée et superposée, farcie de jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, roquette, basilic frais, tomates cerise et copeaux de parmesan (ingrédients froids)

Toutes nos pizzas sont garnies avec de la mozzarella fleur de lait

LE PIZZE DOC

Préparées avec des produits d'origine contrôlée, venant directement d'Italie

BUFALINA DOC 13,50 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, huile d'olive extra vierge et basilic frais

VINCENZO DOC 15,00 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, mozzarelline, roquette, carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, tomates cerise et huile d'olive extra vierge

MISS ITALIA DOC 16,00 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parme, tomates cerise, mozzarelline, copeaux de parmesan et huile de truffe

MARE E MONTI DOC 15,00 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, bolets, fruits de mer, crevettes, huile d'olive extra vierge et basilic

PIZZA " TIZIANA " DOC 14,00 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, mozzarelline, bolets, tomates cerise et basilic frais

CALZONE SORRENTO DOC 13,50 €

Tomate, mozzarella de bufflonne, salami piquant, ricotta et oeuf



**AU VESUVIO,
LA PIZZA NE SE
DÉGUSTE PAS
SIMPLEMENT,
ELLE S'ENTEND,
SE CHANTE, SE VIT
PLEINEMENT**

Faites main, selon un savoir-faire maîtrisé, chaque arôme délivré par la cuisson de nos pizzas vient rajouter un petit supplément d'Italie à une ambiance chaleureuse et conviviale.

Cuites dans un four traditionnel à double rotation, le Vesuvio vous garantit une cuisson absolument parfaite.

L'originalité dans votre assiette se fera par le mélange surprenant de saveurs, de produits frais et d'un savoir-faire inimitable qui émoustilleront vos papilles.

Le Paste

Les pâtes sont la spécialité et la fierté de notre restaurant.
Une farine maison de qualité, des oeufs frais, un savoir-faire unique
pour travailler la pâte, qu'on laisse reposer..
Pas de repas italien sans pasta !



CASARECCE

Nées en Sicile, les Casarecce sont enroulées à la façon des anciens parchemins. Incurvées aux extrémités, elles sont idéales accompagnées d'une sauce italienne.



TAGLIOLINI

La Taglioni se prépare traditionnellement avec une sauce légère, des champignons, ou all'Aida dans la région de Bologne, en l'honneur de Giuseppe Verdi. Variété subtile de tagliatelle.



SPAGHETTI

Monument de la cuisine italienne, les Spaghetti se présentent sous la forme de pâtes longues et fines. Des "petites ficelles" qui doivent leur nom au terme Spagho (ficelle) en Italien.



ORECCHIETTE

Les Orecchiette sont nées de l'ancienne tradition culinaire des Pouilles, une région du Sud de l'Italie où elles étaient traînées une par une avec le pouce sur le rouleau à pâtisserie. C'est ainsi qu'on obtenait la courbure qui les caractérise, en forme de petites oreilles.

PACCHERI

Elles sont traditionnellement originaires de Naples et généralement réalisées avec de la semoule de blé dur.

Les Paccheri sont de grosse pâtes courtes en forme de tube.

SCIALATIELLI

Les Scialatielli sont des pâtes plus courtes que les spaghetti.

Leur nom vient du napolitain sciglià (échevelé), parce que leur forme irrégulière fait penser à une tête ébouriffée.

TAGLIATELLE

Les Tagliatelles sont une variété de pâtes longues dont le nom provient de l'italien tagliare (couper). Elles s'obtiennent en pétrissant de longues feuilles de pâte que l'on coupe finement.



PENNE

Signifiant "la plume pour écrire" en Italien, les Pennes sont en forme de tubes aux extrémités biseautées.

Elles peuvent être lisses (penne lisce) ou striées (penne rigate).



FARFALLE

Les Farfalle et leur forme légendaire sont coupées en carrés, légèrement pincées au centre, où l'épaisseur est plus compacte. Leurs ailes sont plus fines et plus légères.



MALTAGLIATI

Les Maltagliati sont un type de pâtes originaires de l'Émilie-Romagne.

En français, on traduirait "maltagliati" par "mal coupés". Leur forme est effectivement des plus irrégulières.



RAVIOLI

Produit typique de la cuisine italienne, généralement rempli d'une farce à base de viande, de légumes et de fromage. Le Ravioli est un carré de pâte.

CICATIELLI

Les Cicatielli sont des pâtes laminées à la surface sèche et à l'intérieur poreux. Elles se distinguent par leur forme de petits rouleaux, fins et savoureux.

GNOCCHI

Les Gnocchis sont préparés avec un mélange de farine de blé dur ou de blé tendre et de pomme de terre. Ils font le bonheur des petits comme des grands.

CONCHIGLIE

Les Conchiglie sont striées de délicates rainures et forment un dessin harmonieux imaginé du monde marin. Elles sont inspirées des coquillages.



Le Paste Fresche

CASARECCE

ALLA NORMA 13,50€
Avec aubergines, tomates fraîches, ricotta et basilic

GAMBERETTI E ZUCCHINE 15,00€
Avec crevettes, gambas et crème safran

CICATIELLI

ALLA BOLOGNESE 14,00€
Pâtes fraîches et sauce bolognaise

AL GORGONZOLA 13,00€
Pâtes fraîches avec gorgonzola gratiné

GNOCCHI

AL GORGONZOLA GRATINATI 13,00€
À la crème de gorgonzola gratiné

ORECCHIETTE

ALLA PUGLIESE 14,00€
Boulettes de viande de bœuf et sauce tomate

RAVIOLI

7 RAVIOLIS AL BURRO E SALVIA 14,00€
Farcis de ricotta et épinards, sauce au beurre et sauge

7 RAVIOLIS AL POMODORO 14,00€
Farcis de ricotta et épinards, sauce tomate et basilic

TORTELLONI

AL salmone 14,00€
farci de saumon, crème et tomates fraîches

LASAGNA

Lasagnes de la maison 14,00€

SCIALATIELLI

AI FRUTTI DI MARE 19,00€
Avec palourde, augustin, sauté avec fruits de mer, tomates cerise, ail et huile d'olive extra vierge

ALLA NAPOLETANA 13,50€
Avec tomates, basilic et huile d'olive extra vierge

TAGLIATELLE

AL PORCINI 16,00€
Aux bolets, ail, tomates cerise, basilic et huile d'olive extra vierge

ALL'ASTICE 29,00€
Tomates cerises, ail et homard entier

TAGLIOLINI

ALLA PUTTANESCA 17,00€
Sauce tomate, tomates cerise, olive taggiasche, ail, anchois, basilic et ricotta au four rapé



Parce qu'il n'y a pas de meilleures pâtes que celles de nos grand-mères, toutes nos recettes sont inspirées de la tradition familiale.

SPAGHETTI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 12,00€
Sauce à l'ail, huile extra vierge et piments

ALLA CARBONARA 13,00€
Avec oeuf, parmesan, crème et panacetta

ALLA BOLOGNESE 14,00€

AL PESTO maison 14,00€

ALLE VONGOLE VERACE 15,00€
Ail, huile d'olive, vongole véraçe, tomates cerise et persil

PENNE

ALL'ARRABBIATA 13,00€
Sauce tomates fraîches, ail et piment

ALLA CARBONARA 13,00€

ALLA SICILIANA 14,00€
Avec tomates, aubergines gratinées au four

PACCHERI

ALLA NAPOLETANA 16,00€
Avec tomates cerise, poulpe, basilic, ail et huile d'olive extra vierge

FARFALLE

AL SALMONE 15,00€
Saumon fumé maison, tomates concassées, crème, aneth et ciboulette

MALTAGLIATI maison

ALLA NAPOLETANA 14,00€
Tomates, basilic et huile d'olive extra vierge

Le Paste Tradizionale

RISOTTI

AI PORCINI 18,00€
Risotto aux bolets, parfumé à l'huile de truffes et grana

AI FRUTTI DI MARI 19,00€
Risotto sauté aux fruits de mer

4 FORMAGGI 17,00€
Risotto au gorgonzola, parmesan, provola fumée et ricotta

PROVOLA E RADICCHIO 15,00€
Risotto au provolone, trévis rouge



“

Nos ingrédients sont sélectionnés directement en Italie, afin de vous offrir la meilleure qualité. Tous nos plats sont préparés à base d'huile d'olive extra vierge. La farine provient du moulin familial de Naples.

”





LE CARNI



Le Boeuf

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

Entrecôte de bœuf grillée sur lit de roquette et copeaux de parmesan 250 gr -29,00 €

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

Entrecôte de bœuf grillée, beurre maison 250 gr -27,00 €

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

Filet de bœuf aux bolets 250 gr -32,00 €

FILETTO DI MANZO AI PEPE VERDE

Filet de bœuf aux poivres vert 250 gr -30,00 €



Le Veau

SCALOPPINE AL LIMONE

Escalope de veau poêlées au citron 23,00 €

SALTINBOCCA ALLA ROMANA

Fines tranches de veau avec jambon de Parme, sauge, sauce au Marsala 23,50 €

SCALOPPINE AI PORCINI

Fines tranches de veau avec sauce aux bolets 25,00 €

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de veau panée 24,00 €

ACCOMPAGNEMENT: risotto, légumes du jour ou pommes de terre ou pâtes

MENU BAMBINI



PIZZA TOPOLINO
Au choix : jambon, champignon ou olives

OU PATES
Au choix : bolognaise, carbonara, beurre, tomate ou crème

OU VIANDE
PICCOLA SCALOPPINA ALLA MILANESE
petite escalope de veau panée avec frites

+
GLACE ENFANT
+

BOISSON
boisson sans alcool au choix 2dl



I PESCI

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA

Filet de bar grillé
400gr à 600 gr - 25.00 €

FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE

Filet de bar au citron
400gr à 600 gr - 25.00 €

GAMBERONI GIGANTI ALLA GRIGLIA

2 crevettes géantes grillées
28.00 €

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Bar entier grillé
400gr à 600 gr - 24.50 €



CALAMARETTI ALLA PROVENCALE

Petits calamars sautés avec huile d'olive, ail et tomates cerise
22.00 €

FILETTO DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA

Filet de thon rouge grillé
200 gr - 25.00 €

GRIGLIATA DI PESCE MISTA

Filet de bar, crevette géante, calamars grillés, thon rouge et langoustine
30.00 €

ACCOMPAGNEMENT:

RISOTTO, LÉGUMES DU JOUR OU POMMES DE TERRE

Vini rossi
SPECIALI

TOSCANA

ORNELLAIA
VOL.15% 2008 € 250,00
65% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 5% CABERNET FRANC

TIGNANELLO
VOL.13,5% 2008 € 120,00
85% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON, 5% CABERNET FRANC

SASSICAIA
VOL.13,5% 2008 € 180,00
85% CABERNET SAUVIGNON, 15% CABERNET FRANC

GUADO AL TASSO
VOL.14% 2007 € 130,00
65% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT, 5% SYRAH

MASSETO € 670,00

SOLAIA SUR DEMANDE

Vini aperti

BLANC 1dl 2.5dl 5dl
PINOT GRIGIO
"LE CALDERARE" DOC € 2,70 6,70 13,40
FALANGHINA "VESEVUS" POMPEIANO IGT € 3,30 8,20 16,40

ROSÉ 1dl 2.5dl 5dl
LACRYMA CHRISTI DOC DEL VESUVIO € 3,20 8,00 16,00

ROUGE 1dl 2.5dl 5dl
NERO D'AVOLA IGT € 3,00 7,50 15,00
LACRYMA CHRISTI DOC DEL VESUVIO € 3,00 7,50 15,00

Nos Vins

“Un vin maison pour retranscrire toute notre passion”

Fruité, frais et léger en bouche, notre vin maison vient directement d'une petite production locale située à Campagna Irpina. Idéal pour accompagner les plats authentiques et traditionnels d'Italie, ses arômes raffinés et sa robe soyeuse font de ce vin une véritable invitation à l'évasion.



Vini rossi

VALLE D'AOSTA

ENFER D'ARVIER
15% Vien de nus, 15% Neyret, 15% Dolcetto, 15% Pinot noir, 40% Gamay € 34,00

PIEMONTE

BAROLO BRUNATE MARCARINI 2011
Fils de Nebbiolo € 59,00

DOLCETTO D'ALBA MARCARINI
100% Dolcetto € 24,00

BARBERA D'ASTI TOSO
Barbera € 20,00

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA
Barbera € 32,00

BARBARESCO CERETTO 2012
Frère de Barolo € 65,00

NEBBIOLO D'ALBA PRUNOTTO
100% Nebbiolo € 49,00

VENETO

AMARONE RIGHETTI 2012
70% Corvina, 30% Rondinella € 69,00

VALPOLICELLA RIPASSO CAPOLIETI RIGHETTI
Corvina, Molinara, Rondinella € 23,00

TOSCANA

LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO
80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon € 42,00

IL BRUCIATO GUADO AL TASSO
60% Cabernet Sauvigno, 30% Merlot, 10% Syrah € 45,00

LODAI TENUTA FERTUNA
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese € 45,00

CHIANTI CLASSICO BADIA COLTIBUONO
80% Sangiovese, Clorino, Cilieggiolo et Merlot € 35,00

PEPPOLI TENUTA ANTINORI
90% Sangiovese, 10% Merlot et Syrah € 37,00

PACTIO TENUTA SAN GUIDO
Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot € 29,00

VILLA ANTINORI
55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah € 39,00

NOBILE DI MONTEPULCIANO
70% Sangiovese, 30% Canaiolo Nero € 27,00

ROSSO DI MONTALCINO
100% Sangiovese € 30,00

BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI
100% Sangiovese € 59,00

BRUNELLO MONTALCINO COL D'ORCIA
100% Sangiovese et acino grosso € 63,00

MARCHESE ANTINORI
90% Sangiovese, 10% Cabernet € 50,00

MESSIO TENUTA FERTUNA
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah € 45,00

GUIDALBERTO
40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Sangiovese € 95,00

ABRUZZO

MONTEPULCIANO LA VALENTINA
100% Montepulciano € 24,00

MONTEPULCIANO AGRIVERDE
100% Montepulciano € 28,00

CAMPANIA

TAURASI RADICI MASTROBERNARDINO
100% Aglianico € 62,00

AGLIANICO VESUVIO
100% Aglianico € 25,00

LACRYMA CRISTI MASTRO BERNARDINO
100% Aglianico € 28,00

SARDEGNA E SICILIA

TURRIGA ARGIOLAS
Cannonau, Bovale Sardo, Carignano, Malvasia Nera € 79,00

CANNONAU ARGIOLAS
100% Cannonau € 35,00

MONTESSU "SASSICAIA E SANTADI"
60% Carignano, 10% Syrah, 10% Cabernet, 10% Merlot € 37,00

NERO D'AVOLA CUSUMANO "SICILIA"
100% Nero d'Avola, 30% Merlot € 24,00

NOÀ CUSUMANO "SICILIA"
40% Nero d'Avola, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon € 55,00

GROTTA ROSSA € 25,00

FIAMMATO
100% Nero d'Avola € 29,00

CURATOLO "SICILIA"
100% Syrah € 24,00

Vini bianchi

PIEMONTE

SOAVE BERTANI SEREOLE

100% Cortese di Gavi € 22,00

FRIULI

PINOT GRIGIO

100% Pinot Grigio € 22,00

TOSCANA

VILLA ANTINORI

50% Trebbiano e Malvasia toscani, 35% Pinot Bianco,
15% Riesling renano € 23,00

MARCHE

VERDICCHIO

100% Verdicchio € 24,00

CAMPANIA

GRECO DI TUFO MASTROBERNADINO

100% Greco di Tufo € 33,00

SARDEGNA

VERMENTINO COSTAMOLINO

100% Vermentino € 22,00

SICILIA

ANGIMBE CUSUMANO

70% Insolia, 30% Chardonnay € 24,00

Vini rosati

TOSCANA

SCALABRONE GUADO AL TASSO

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
20% Sangiovese € 33,00

CIPRESSETO SANTA CRISTINA

85% Sangiovese, 15% Canaiolo € 21,00

CAMPANIA

LACRYMA ROSA MASTROBERARDINO

100% Aglianico € 33,00

BASILICATA

SENSUALE

€ 22,00

Bollicine

PROSECCO

€ 23,00

LAMBRUSCO VECCHIO MORO

Rinsaldino Emilia € 22,00

SPUMANTE VESUVIO

€ 21,00

CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL

€ 55,00

Grappe speciali

SARPA POLI

Grappa de Cabernet, Merlot
Rigoureuse et classique € 8,00

MOSCATO

Grappa a base de Muscat - Fruitée et vivifiante € 9,00

SARPA BARRIQUE

Grappa vieillie 4 ans en fûts de chêne
Ronde et complexe € 9,00

BARILI DI SASSICAIA

Grappa vieillie dans les barriques
de ce vin mythique € 12,00



LA CUISINE
DU **VESUVIO**
S'INVITE
CHEZ VOUS

DÉCOUVREZ
LES PRODUITS
VESUVIO

BOUTIQUE IL VESUVIO

Rue des Niollets,
74140 Douvaine

Tel : 04 50 36 34 65

boutique@vesuvio.com

TOUS NOS
MEILLEURS
PRODUITS



EN DIRECT
D'**ITALIE**

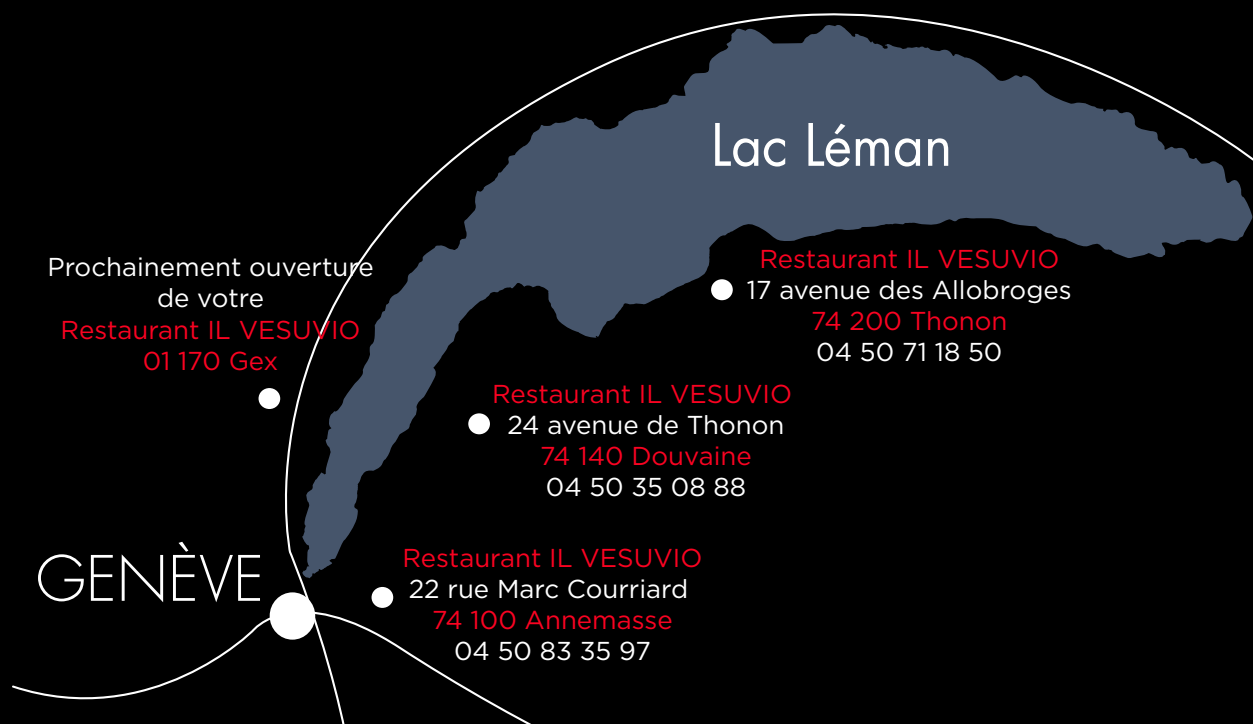


Boutique
VESUVIO





www.il-vesuvio.fr



Création : sedemarquer.com - Crédits photo : Shutterstock

