



RISTORANTE • PIZZERIA  
TERRAZZA SUL MARE

ME  
*italiano*  
NU



## CERASÈ

vi accoglie in un'atmosfera familiare e raffinata, dove ingredienti, sapori e tradizioni della **cucina mediterranea sono protagonisti.**

A pochi passi dalla circumvesuviana di Vico Equense e affacciato sul golfo, il ristorante pizzeria offre due sale interne ideali per pranzi e cene in un ambiente piacevole.

Le sale panoramiche sono perfette anche per cerimonie, banchetti ed eventi, rendendo Cerasè il connubio ideale tra **gusto e bellezza.**

Gli allergeni sono indicati in **azzurro** accanto a ogni portata. La tabella completa è disponibile nell'ultima pagina del menu.



Misto mare Cerase (2-4-12-14)	€ 25
Polpo alla brace con fonduta di Provolone del Moncao (7-14)	€ 18
Insalata di mare (2-4-12-14)	€ 20
Carpaccio di gambero rosso, crumble di fresella, fior di ricotta aromatizzata al limone e frutti del sottobosco (1-2-6-7-10-12)	€ 20
Tartare di tonno rosso, erbe di campo e salsa teriyaki (4-6)	€ 20
Soutè di vongole (14)	€ 20
Soutè di vongole veraci (14)	€ 26
Lo sfizio fritto (1-3-6-7-10-11)	€ 10
Tagliere misto di salumi e formaggi (7)	€ 18
Burrata con datterini rossi e gialli semidry, crumble di biscotto di Agerola e acciughe di Cetara (1-4-6-7-10)	€ 12
Gamberi impanati al pane bianco e maionese al passion fruits (1-2-3-6-10-12)	€ 18

## CRUDITÀ

Crudo di mare (1 pers.) (2-4-12-14)	€ 43
Gambero rosso Mazara del Vallo (2-12) cad.	€ 8
Scampo gigante Porcupine (2-12) cad.	€ 20
Ostrica Francia (14) cad.	€ 4
Ostrica Gillardeau (14) cad.	€ 7

## DI MARE

Linguine trafilata al bronzo allo scoglio (1-2-4-6-10-11-12-14)	€ 22
Spaghettoni cacio e pepe con gambero crudo e cotto e pomodorini gialli (1-2-6-7-10-11-12)	€ 23
Pacchero di Gragnano con totanetti di paranza, datterino giallo e limone (1-6-10-14)	€ 20
Spaghettone al ragù leggero di scampi e burrata (1-2-6-7-10-11-12)	€ 22
Paccheri all'astice e i due pomodori (1-2-4-14)	€ 30
Linguine con polpa di riccio, pomodorini gialli, gin & lime (1-4-10-11)	€ 25
Spaghetti alle vongole (1-6-10-11-14)	€ 18
Spaghetti alle vongole veraci (1-6-10-11-14)	€ 25

## DI TERRA

Gnocchi alla sorrentina (1-6-7-10-11)	€ 12
Ravioli Capresi (1-3-6-7-10-11)	€ 12
Scialatielli con provola vicana, porcini e patate (1-6-7-10)	€ 15
Spaghetti alla nerano con stracciatella di bufala (1-6-7-10-11)	€ 14

## RISOTTI

Risotto alla pescatora (2-4-12-14)	€ 22
Risotto con zafferano, gamberi e zeste di agrumi (2-7-12)	€ 20
Risotto del contadino vicano pere, noci e provolone del Monaco (7-8)	€ 15

## DI MARE

Frittura di pesce mista (1-2-4-6-10-12-14)	€ 24
Grigliata mista di pesce (2-4-12-14)	€ 24
Calamaro gratinato su scarole, olive nere e pomodorini (1-6-10-14)	€ 24
Trancio di ricciola su scarola, olive e capperi (4)	€ 23
Flambè di gambero rosso e provola affumicata (2-7-12)	€ 24
Fritto di calamari con verdure croccanti e salsa tartara (1-3-6-10-12-14)	€ 20/kg
Filetto di pesce con patate al limone (4)	€ 20/kg
Tataky di tonno al sesamo, salsa di ribes e peperoncini con cipolla di Tropea marinata (4-11-12)	€ 23/kg

## DI TERRA

Il filetto ai porcini	€ 27
Il filetto alla brace	€ 27
Il filetto al pepe verde (7)	€ 27
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana (3-7)	€ 20
Bistecca alla brace	€ 7/etto
Filetto di maialino ai tre pepi cotto a bassa temperatura con patate	€ 16
Filetto di manzo al provolone del Monaco e cioccolato fondente (6-7)	€ 30

## CONTORNI

Insalata mista	€ 5
Insalata di pomodori	€ 5
Verdure grigliate	€ 5
Patate al forno	€ 5
Patate fritte	€ 5

## CLASSICHE

Margherita (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO E FORMAGGIO	€ 9
Marinara (1-6-10)	POMODORO, ORIGANO E AGLIO	€ 8
Capricciosa (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, CRUDO, FUNGHI E CARCIOFI	€ 10
Cerasese (1-6-7-10-12)	PROVOLA VICANA, PORCINI, SPECK, PECORINO E OLIO DI TARTUFO	€ 11
Italia (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, CRUDO E POMODORINI	€ 11
Bufala (1-6-7-10)	MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA E POMODORINI	€ 10
Calzone ripieno al Forno (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, COTTO, SALAME E POMODORO	€ 10
Renata (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO, PANCETTA E GRANA	€ 11
Positano (1-6-7-10)	FIOR DI LATTE, POMODORINI E SALAME PICCANTE	€ 10

## SPECIALI

Cavallino (1-6-7-10-12)	FIOR DI LATTE, SALSICCIA, OLIVE NERE, ORIGANO, POMODORINI, PEPERONCINO	€ 11
Michele (1-4-6-10)	MARINARA CON I TRE POMODORI, ALICI DI CETARA, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE	€ 13
Ravello (1-6-7-8-10)	PROVOLA, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA E PISTACCHI	€ 11
Procida (1-6-7-8-10)	FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, PANCETTA PEPATA, TARALLO NAPOLETANO E OLIO EVO	€ 11
Amalfi (1-2-6-7-10-12)	FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, ZESTE DI LIMONI E ARANCE, SBRICIOLATA DI PANE TOSTATO, OLIO EVO	€ 15
Aequa (1-6-7-10)	PROVOLA AFFUMICATA, SCAROLA RICCIA, OLIVE NERE, POMODORINI SECCHI E GRATTUGIATA DI CACIORICOTTA SALATA	€ 12
Ischia (1-4-6-7-10)	FIOR DI LATTE, CIPOLLOTTO, STRACCIATA DI BUFALA, ACCIUGHE DI CETARA, ZESTA DI LIMONE, PEPE NERO, OLIO EVO	€ 14
Dolce e Salata (1-6-7-8-10)	FIOR DI LATTE, SPECK CROCCANTE, PERE SOTTILI, GORGONZOLA DOLCE, NOCI	€ 13
Nuvola Rosa (1-4-6-7-10)	FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI SALMONE, BURRATA, ZESTE DI LIMONE, PEPE ROSA, BASILICO, OLIO AL LIMONE	€ 14
Brezza Marina (Pizza a Vico 2025) (1-3-4-6-7-10)	PROVOLA VICANA, TONNO SCOTTATO, MAIONESE DI LIMONI SBRICIOLATA DI PANE TOSTATO, VALERIANA, OLIO EVO	€ 15



# soft drink e birre

Pepsi 33 cl	€ 3
Pepsi Zero 33 cl	€ 3
Fanta 33 cl	€ 3
Seven Up 33 cl	€ 3
Acqua	€ 2,5
Liquori a scelta	€ 3
Grappa	€ 4
Grappa barricata	€ 5
Whisky a scelta	€ 7
Cognac a scelta	€ 7
Rum a scelta	€ 7

## **BIRRE IN BOTTIGLIA**

Peroni Rossa 33 cl	€ 6
Peroni Bianca 33 cl	€ 6
Peroni Doppio Malto 33 cl	€ 6
Peroni Bionda 33 cl	€ 6
Peroni Style Capri 33 cl	€ 5
Peroni Cruda 33 cl	€ 5

## **BIRRE ALLA SPINA**

Peroni Nastro Azzurro 40 cl	€ 6
Peroni Nastro Azzurro 20 cl	€ 4



# cocktails & caffè

Aperol Spritz	€ 8
Campari Spritz	€ 8
Limoncello Spritz	€ 8
Cerase Spritz	€ 8
Americano	€ 9
Negroni	€ 9
Gin Tonic	€ 9
Mojito	€ 9

## CAFFETTERIA

Caffè	€ 2
Doppio espresso	€ 3
Cappuccino	€ 3
Latte macchiato	€ 3



## **GLUTINE - 1**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## **CROSTACEI E DERIVATI - 2**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## **UOVA - 3**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## **PESCE E DERIVATI - 4**

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## **ARACHIDI E DERIVATI - 5**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## **SOIA E DERIVATI - 6**

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## **LATTE E DERIVATI - 7**

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



## **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



## **SEDANO E DERIVATI - 9**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



## **SENAPE E DERIVATI - 10**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



## **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



## **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI- 12**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>- usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



## **LUPINO E DERIVATI- 13**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)




## **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

## RISTORANTE PIZZERIA

Via Filangieri, 4  
Vico Equense • Napoli

 +39 081 8016 073

 +39 333 6053 658

[www.cerasevicoequense.it](http://www.cerasevicoequense.it)

 [info@cerasevicoequense.it](mailto:info@cerasevicoequense.it)