



www.vesuvio.paris
Saint-Germain-des-Prés



CUISINE ENTièrement FAITE MAISON SAUF *

*«Homemade» dishes are prepared on site from raw products except**

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergens: check for information at the reception desk.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont à emporter avec 10% de remise.
La Maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included. All our dishes can be taken away with a 10% discount. We don't accept checks.

ANTIPASTI, INSALATE

ENTRÉES, SALADES

CAPRESE DI BUFALA | 13 €

Roquette, tomate, mozzarella di Bufala
Rocket, tomato, mozzarella di Bufala

BRUSCHETTA, RUCOLA E MOZZARELLINA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA | 15 €

Pain grillé, roquette, tomate, huile d'olive et mozzarella de Bufalonne, jambon de Parme. *Toasted bread with rocket salad, tomato, olive oil, mozzarella di Bufala and Parme ham.*

CARPACCIO DI MANZO | 17 €

Carpaccio de boeuf avec salade verte et grana
Beef Carpaccio, green salad, grana cheese

BURRATA PUGLIESE | 13 €

[selon arrivage] 
Mozzarella onctueuse des Pouilles [100g]
avec roquette et tomate
Creamy Apulia mozzarella [100g] with rucola and tomato

INSALATA CESAR VESUVIO | 16,5 €

Sucrine, tomate cerise, filet de poulet grillé, poitrine fumée, copeaux de grana, oeuf bio dur, croûtons, sauce césar
Salad, cherry tomato, grilled chicken fillet, smoked bacon, grana, organic hard-boiled egg, croûtons, caesar dressing

INSALATA VALERIA | 17 €

Salade, tomate, avocat, thon à l'huile, mozzarella di Bufala, crevettes, crème de balsamique, huile d'olive
Salad, tomato, avocado, tuna, mozzarella di Bufala, shrimps, balsamic cream, olive oil

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | 17 €

Aubergines, tomates, mozzarella, jambon et grana, gratinés au feu de bois. *Eggplant, tomatoes, mozzarella, ham and grana cheese « au gratin »*

JAMBON DE PARME ET MELON (EN SAISON) | 17 €

Melon, jambon de Parme. *Melon, Parme ham (seasonal)*

PASTA PÂTES

TAGLIATELLE NAPOLETANA | 14 €

Sauce tomate, basilic frais et huile d'olive
Tagliatelle, tomato sauce, fresh basil and olive oil

SPAGHETTI BOLOGNESE | 14 €

Sauce bolognaise
Spaghetti, bolognese sauce

PENNE ALL'ARRABIATA | 15 €

Sauce tomate, basilic, piment, olives
Penne, tomato sauce, basil, chili pepper, olives

PENNE VÉGÉTARIENNE | 15 €

Cuillerée de sauce tomate, poêlée de légumes à l'huile d'olive
Penne with a spoonful of tomato, pan-seared vegetables with olive oil

PENNE GORGONZOLA | 15 €

Penne sauce Gorgonzola
Penne pasta with gorgonzola sauce

SPAGHETTI CARBONARA | 16,5 €

Pancetta fumée, panna, oeuf bio, grana
Smoked bacon strips, cream, organic egg, grana

RAVIOLI 4 FORMAGGI AL POMODORO & BASILICO | 17 €

Farcis aux quatre fromages, tomate & basilic
Pasta stuffed with 4 kind of cheese, tomato and basil

LASAGNE AL FORNO | 16,5 €

Lasagne, béchamel, sauce bolognaise, mozzarella, accompagné de salade verte
Lasagna, béchamel sauce, bolognese sauce, mozzarella, with green salad (whole wheat)

GNOCCCHI DI PATATE AL PESTO GENOVESE | 17 €

Gnocchi al pesto : basilic, ail, pignons, huile d'olive
Gnocchi with pesto sauce, basil, garlic, pine seeds, olive oil (gluten free)

TORTELLONI ALLA PANNA | 17 €

Tortelloni farcis de ricotta & épinards à la crème
Pasta stuffed with ricotta cheese, spinach and fresh cream

LINGUINE ALLE VONGOLE | 20 €

Linguines aux palourdes, persil, ail, huile d'olive
Linguine pasta with clams, parsley, garlic, olive oil



 Végétarien *Vegan*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont à emporter avec 10% de remise. La Maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. All our dishes can be taken away with a 10% discount. We don't accept checks.

PLANCHES APÉRITIVES BOARDS

À GRIGNOTER OU À PARTAGER

4 produits | 23 €

SÉLECTIONNEZ AU CHOIX :

Jambon de Parme / Ventricina (salami piquant) / Salame Felino / Mozzarella di Bufala DOP / Provola fumée / Burratina crémeuse / Pecorino al peperoncino / Gorgonzola

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont à emporter avec 10% de remise. La Maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros, taxes and service included. All our dishes can be taken away with a 10% discount. We don't accept checks.

PIZZE

PIZZAS

MARGHERITA | 11,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, huile d'olive, basilic frais, sel marin
Tomato, mozzarella « Fior di latte », olive oil, fresh basil, sea salt

NAPOLETANA | 13 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, anchois, câpres
Tomato, mozzarella « Fior di latte », anchovies, capers

CAMPANA | 14,5 €

Tomate, mozzarella Bufala, mozzarella Fleur de lait, huile d'olive, basilic frais, sel marin
Tomato, mozzarella Bufala, mozzarella « Fior di latte », olive oil, fresh basil, sea salt

PIZZA DU CHEF | 14,5 €

Tomate, sauce verte, merguez, œuf bio
Tomato, green sauce, merguez, organic egg

REINE | 15 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, jambon, champignons de Paris
Tomato, mozzarella « Fior di latte », ham, white mushrooms

4 FORMAGGI | 15,5 €

Tomate, mozzarella fleur de lait, grana padano, scamorza affumicata, gorgonzola
Tomato, mozzarella « Fior di latte », grana padano, scamorza affumicata, gorgonzola

CALZONE SOUFFLÉ | 15,5 €

Tomate, mozzarella « Fior di latte », jambon cuit, œuf bio
Tomato, mozzarella « Fior di latte », cooked ham, organic egg

CAMPIONE | 15,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, viande hachée pur bœuf, oignons, œuf bio
Tomato, mozzarella « Fior di latte », pure beef ground meat, onions, organic egg

TONNARA | 15,5 €

Tomate, thon, œuf bio, olives, câpres, oignons
Tomato, tuna, organic egg, olives, capers, onions

4 STAGIONE | 15,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, jambon cuit, champignons, artichauts, olives
Tomato, mozzarella « Fior di latte », cooked ham, mushrooms, artichokes, olives

PRIMAVERA | 16 €

Tomate, mozzarella (fleur de lait) fraîche et fumée, tomate fraîche, oignons, poivrons, origan
Tomato, fresh smoked mozzarella « Fior di latte », fresh tomato, onions, peppers, oregano

PEPERONI | 16 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, poivrons, ventricina (salami piquant)
Tomato, mozzarella « Fior di latte », peppers, ventricina (hot salami)

SPÉCIALE | 16,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, jambon cuit, poivrons, aubergines panées
Tomato, mozzarella « Fior di latte » cheese, cooked ham, sweets peppers, breaded eggplants

TONINO | 16,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, provola fumée, roquette, lamelles de grana padano, tomates confites
Tomato, mozzarella « Fior di latte » cheese, smoked provola cheese, rocket, thin slices of padano grana cheese and candied tomatoes

PULCINELLA | 18,5 €

Tomate, mozzarella Fleur de lait, scamorza fumée, rucola, tomates confites, grana, jambon de Parme
Tomato, mozzarella « Fior di latte », smoked scamorza, rocket, candied tomatoes, grana, Parma ham

TARTUFO | 22 € [sans tomate]

Mozzarella Fleur de lait, crème, truffe d'été
[Without tomato] mozzarella « Fior di latte », cream, summer truffle

Supplément mozzarella, jambon, champignons, œuf bio ou olives | 1,5 €
Supplément viande hachée, merguez, artichaut, grana, roquette, salami piquant | 2 €

 Végétarien Vegan

TOUTES MODIFICATIONS IMPLIQUENT UN SUPPLÉMENT
All changes involve an extracharge

SECONDI

PLATS

SCALOPPINA MILANESE | 21,5 €

Escalope de veau fraîchement panée
Freshly bread coated veal cutlet

SCALOPPINA PANNA & FUNGHI | 21,5 €

Escalope de veau, crème fraîche, champignons
Veal cutlet, fresh cream, mushrooms

FILET DE BOEUF GRILLÉ

ou **AU POIVRE** 220g | 27 €
Grilled fillet of beef plain or with pepper sauce 200g

CALAMARI FRITTI | 19 €

Calamars fris avec salade verte
Fried squid with green salad

FRITTO MISTO | 21 €

Friture de calamar et queues de crevettes, salade verte
Fried calamari and shelled shrimp tails, green salad

SCAMPI FRITTI | 22 €

Grosses crevettes frites avec salade verte
Big fried shrimp with green salad

CONTORNI

ACCOMPAGNEMENT

FRITES FRAICHES | 6 €

French fries

EPINARDS OU BLETTES | 7 €

selon arrivage 
Spinach or chard dependin on the market

INSALATA MISTA | 8 €

Salade mixte *Mixed Salad*

INSALATA VERDE | 7 €

Salade mesclun *Mesclun Salad*

RUCOLA & GRANA | 9 €

Salade roquette et grana *Rocket Salad and grana cheese*

FORMAGGI

CHEESE

GORGONZOLA *Blue cheese* | 6 €

GRANA | 6 €

SCAMORZA AFFUMICATA *Smoked scamorza* | 6 €

PECORINO AL PEPERONCINO *Spiced pecorino* | 6 €

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISU* | 6,5 €

Tiramisu

CANNOLO SICILIANO* | 7 €

Gaufre croustillante, crème à la ricotta, pépites de chocolat, zeste d'orange confit
Crispy waffle with ricotta cream, chocolate chips, sun-dried orange zest

BABA AU RHUM* | 6,5 €

Rum baba

PANNA COTTA* | 6 €

Panna cotta

TARTE DU JOUR | 7 €

Today's pie

FONDANT AU CHOCOLAT*

Gelato Fior di latte | 7 €
Melting-chocolate cake, gelato Fior di latte

CRÈME CARAMEL | 5,5 €

Caramel custard

MOUSSE AU CHOCOLAT | 5,5 €

Chocolate mousse

PIZZA NUTELLA | 7 €

Slice of pizza with Nutella

CAFFÈ GOURMAND* | 8,5 €

Panna cotta, tiramisu, amaretto, Dai Dai, caffè
CAFFÈ GOLOSO Coffee with a selection of gourmet desserts

FRUTTA

FRUITS

SALADE DE FRUITS FRAIS | 7 €

Fresh fruit salad

ANANAS FRAIS | 7 €

Fresh pineapple

FRAISES AU SUCRE | 7 € (en saison)

Strawberries with sugar (seasonal)

GELATI

ICE CREAM

GLACES ITALIENNES* (3 boules) | 6,5 €

Fior di Latte, Caffè, Pistache, Chocolat, Fruit des bois, Citron
Italian ice-creams (3 scoops) Fior di Latte, Caffè, Pistachio, Chocolate, Wild berries, Lemon

COPPA AMARENA* | 7 €

Glacé Fior di latte, griottes, crème fouettée sucrée
Milk ice-cream with morellos and whipped cream

FLÛTE GLACÉE AL LIMONCELLO* | 7 €

Sorbet pur jus de citron et mandarine Sicilienne
Lemon juice and Sicilian tangerine sorbets

FORMULE DU MIDI

ONLY FOR LUNCH

18€

PLAT + BOISSON OU DESSERT

MAIN COURSE + DRINK OU DESSERT

Sauf samedi, dimanche et jours fériés
Except saturday, sunday and public holidays

PLAT DU JOUR

(viande / poisson +2€)

ou or **LASAGNA AL FORNO**

Lasagne au blé complet, béchamel, sauce bolognaise, mozzarella, garnit d'une salade verte

Over baked pasta, bechamel, bolognese sauce, mozzarella cheese, with green salad (whole wheat)

ou or **PIZZA 4 STAGIONE**

+ **UN VERRE DE VIN DE TABLE ITALIEN**

15cl ou **SODA** 33cl

One glass of Italian wine 15cl or soda 33cl

ou **CRÈME CARAMEL**

ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

or Caramel custard cream or Chocolate mousse

FORMULE VESUVIO

VESUVIO FORMULA ENTRÉE + PLAT + DESSERT STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

23€

VESUVIO Salade verte, tomate, maïs, concombre, olives, saucisson, emmental. *Green salad, tomato, corn, cucumber, olives, dry sausage, emmental cheese*

ou or **SALADE CAPRICCIOSA**

Salade verte, tomate, crevette saumur, avocat, maïs, céleri, mozzarella di Bufala *Green salad, tomato, shrimp, avocado, corn, celery, mozzarella di Bufala*

+ **CARPACCIO DI MANZO CON GRANA**

Beef carpaccio with grana

ou or **PIZZA MARGHERITA OU NAPOLETANA
OU REGINA**

Pizza Margherita or Napoletana or Reggina

+ **TIRAMISU*** ou **CRÈME CARAMEL**

ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

*Tiramisu or Caramel custard cream
or Chocolate mousse*

VINS AU VERRE

15CL

WINE BY THE GLASS

ROUGES | RED

NERO D'AVOLA D.O.C | 6,5 €

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C** | 6,5 €

BARBERA D'ALBA D.O.C | 7 €

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
DOC SUP** | 7,5 €

« Cru vigna lapillo » Sorrentino

MORGON A.O.C | 7 €

Cru du beaujolais, Jean Foillard

BLANCS | WHITE

GRILLO IGT | 6,5 €

Coste a Preola, Tenuta Gorghi Tondi

PINOT GRIGIO D.O.C | 6,5 €

Conte Brandolini d'Adda

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
DOC SUP** | 7,5 €

« Cru vigna Lapillo » Sorrentino

ROSÉS | ROSÉ

ROSA DEI VENTI I.G.P | 6,5 €

Terre Siciliane

Nerello Mascalese,
Tenuta Gorghi Tondi

APERITIVI | APÉRITIFS

CAMPARI ORANGE 12cl | 7 €

Bitter Campari, jus d'orange

NEGRONI 10cl | 7 €

1/3 Bitter Campari, 1/3 Vermouth rosso,
1/3 Gin, ghiaccio, fetta d'arancio

AMERICANO 10cl | 7 €

1/2 bitter campari, 1/2 vermouth rouge, Soda, glaçons, lamelle d'orange

SPRITZ 12cl | 7 €

Aperol con prosecco, ghiaccio e fetta d'arancio

VERRE DE PROSECCO D.O.C. 12cl | 7 €

FORMULE KIDS

JUSQU'À 10 ANS

UNTIL 10 YEARS OLD

12,50€

PIZZETTA ou **STEAK HACHÉ FRITES**
ou **COQUILLETES JAMBON BEURRE**

Pizzetta or minced steak with french fries

or coquillettes pasta with ham and butter

+ **GLACE 2 BOULES** 2 Scoops

of ice-cream + **SODA** 33cl



www.vesuvio.paris

Carte des boissons



CUISINE ENTIÈREMENT FAITE MAISON SAUF *

*«Homemade» dishes are prepared on site from raw products except**

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergens: check for information at the reception desk.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont à emporter avec 10% de remise.

La Maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included. All our dishes can be taken away with a 10% discount. We don't accept checks.

CARTE DES VINS

WINES LIST

ROUGES | RED

37,5 cl 75 cl

ABRUZZO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.	-	28 €
SICILIA	NERO D'AVOLA IGT Coste a Preola, Gorgi Tondi	-	28 €
TOSCANA	CHIANTI D.O.C.G. Falmagallo San Fabiano	16 €	27 €
	CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. La Rocca di Castagnoli	22 €	36 €
TOSCANA	BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. Cd Dorcia	-	80 €
VENETO	VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. Speri	16 €	27 €
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. L. Righetti	-	55 €
	LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO Emilia Romagna, frizzante	-	25 €
PIEMONTE	BAROLO PARUSSO D.O.C.G.	40 €	80 €
	BARBERA D'ALBA D.O.C. Marcarini	-	36 €
BEAUJOLAIS	MORGON A.O.C. Cru du Beaujolais, Jean Foillard	-	32 €
BORDEAUX	CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX A.O.C Domaine de la Tuque Bel'Air	18 €	33 €

BLANCS | WHITE

37,5 cl 75 cl

FRIULI	PINOT GRIGIO D.O.C. Conte Brandolini d'Adda	-	28 €
SICILE	GRILLO IGT Coste a Preola - Gorghi Tondi	-	28 €
CAMPANIA	LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC SUP « Cru vigna Lapillo » Sorrentino	-	33 €

BLANC PÉTILLANT | SPARKLING

37,5 cl 75 cl

VENETO	PROSECCO D.O.C.G.	-	35 €
SICILIA	PALMARÈS vino spumante brut, Gorghi Tondi	-	33 €

ROSÉS | ROSÉ

37,5 cl 75 cl

SICILIA	ROSA DEI VENTI, TERRE SICILIANE IGP Nerello Mascalese, Tenuta Gorghi Tondi	16 €	27 €
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE A.O.C.		32 €

CHAMPAGNE AOC

37,5 cl 75 cl

CHAMPAGNE	HENRI ABELÉ Brut	30 €	55 €
-----------	-------------------------	------	------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation

APERITIVI | APÉRITIFS

NEGRONI 7cl | 7 €
1/3 Bitter Campari, 1/3 Vermouth rosso,
1/3 Gin, ghiaccio, fetta d'arancio

SPRITZ 7cl | 7 €
Aperol con prosecco, ghiaccio e fetta d'arancio

AMERICANO 7cl | 7 €
1/2 bitter campari, 1/2 vermouth rouge,
Soda, glaçons, lamelle d'orange

MARTINI 5cl | 7 €
Rosso, bianco

SANBITTER 10cl | 7 €
Apéritif italien sans alcool

RICARD 4cl | 5 €

PORTO 5cl | 7 €

WHISKY 6cl | 8 €

VERRE DE PROSECCO 12cl | 8 €

BIRRA | BEERS

HEINEKEN bouteille 33cl | 5 €

PERONI bouteille 33cl | 5 €

NASTRO AZZURRO pression 25cl | 5 €

NASTRO AZZURRO pression 50cl | 8 €

DIGESTIFS | DIGESTIVES

AMARO AVERNA 4cl | 6 €

GRAPPA, LIMONCELLO 4cl | 6 €

SAMBUCA, AMARETTO 4cl | 6 €

CALVADOS, COGNAC, FERNET-BRANCA 4cl | 6 €

FRAIS | COLD DRINKS

COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO 33cl | 4,8 €

ORANGINA 25cl | 4,8 €

SPRITE 33cl | 4,8 €

NESTEA 33cl | 4,8 €

JUS DE FRUITS 25cl | 4,8 €
Orange, tomate, nectar d'abricot
FRUIT JUICES Orange, tomato, apricot nectar

EAUX | WATERS

VITTEL / SAN PELLEGRINO 50cl | 4,5 €

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO 75cl | 6 €

PERRIER 33cl | 4,5 €

CHAUD | HOT DRINKS

ESPRESSO | 3 €
Expresso coffee

CAFÉ DÉCAFÉINÉ | 3 €
Decaffeinated coffee

CAPPUCCINO | 5 €
Cappuccino

INFUSION [Demandez notre sélection] | 5,5 €
Herbal tea

CAFFÈ GOURMAND* | 8,5 €
Panna cotta, tiramisu, amaretto, Dai Dai, caffè
Coffee with a selection of gourmet desserts

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation