

SANDWICH

Toast: Pan brioche, prosciutto cotto iberico, Fontina DOP ^(1, 3, 5, 7, 12, *)	. €15
<i>Brioche bread, Iberian cooked ham, Fontina DOP</i>	
Veg-club sandwich: Pan brioche tostato, pomodori di Sorrento, lattuga iceberg, uova, maionese alla senape ^(1, 3, 5, 7, 10, 11, *)	. €19
<i>Toasted brioche bread, Sorrento tomatoes, iceberg lettuce, eggs, mustard mayonnaises</i>	
Club sandwich: Pan brioche tostato, pollo sous-vide, pomodori di Sorrento, lattuga iceberg, bacon, uovo, maionese alla senape ^(1, 3, 7, 8, 10, *)	. €25
<i>Toasted brioche bread, sous-vide chicken, Sorrento tomatoes, iceberg lettuce, bacon, egg, mustard mayonnaise</i>	
Sandwich di salmone: Salmone Faroe, cream cheese al limone, cuore di lattuga, caviale affumicato ^(1, 3, 4, 7, 8, *)	. €27
<i>Faroe salmon sandwich, lemon cream cheese, heart of lettuce, smoked caviar</i>	
Lobster sandwich: Pan brioche, insalata d'astice, maionese al limone, prezzemolo ^(1, 2, 3, 7, 8, 10, *)	. €45
<i>Brioche bun, lobster salad, lemon mayonnaise, parsley</i>	
French Fries con maionese	. €9
<i>French fries with mayonnaise</i>	

PIZZA AL PADELLINO

Margherita: Pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico ^(1, 7, *)	. €17
<i>Tomato, fior di latte mozzarella and basil</i>	
Fiori di zucca e acciughe: Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, acciughe, basilico ^(1, 4, 7, *)	. €21
<i>Fior di latte mozzarella, zucchini flowers, anchovies, basilico</i>	
Vesta Portofino: Prescinseua, fior di latte di Agerola, pesto alla ligure ^(1, 7, 8, *)	. €23
<i>Prescinseua cheese, fior di latte mozzarella and basil pesto</i>	
Mediterranea: Gamberi rossi, burrata, limone, basilico ^(1, 2, 4, 7, *)	. €27
<i>Red prawns, burrata, lemon and basil</i>	

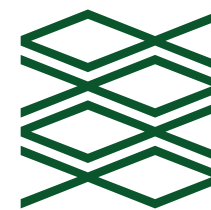
INSALATE

Caprese: Fior di latte di Agerola, pomodori di Sorrento, basilico ^(7, *)	. €21
<i>Cheese from Agerola, Sorrento tomatoes, basil</i>	
Insalata Spinacino: Spinacino, cetrioli, rapanelli, yuzu miso, mela verde, tenkasu ^(7, *)	. €23
<i>Baby spinach salad, cucumber, radishes, yuzu miso, green apple, tenkasu</i>	
Caesar Salad: Lattuga, pollo sous-vide, Parmigiano Reggiano, uovo, pane croccante, salsa Caesar ^(1, 3, 7, *)	. €25
<i>Romaine lettuce, sous-vide chicken, Parmigiano Reggiano, egg, crispy bread, Caesar dressing</i>	
Nizzarda: Insalata mista, pomodori marinda, uovo sodo, patate, fagiolini, acciughe del Cantabrico, cipollotto di Tropea, cetrioli, foglie di capperi, vinaigrette al basilico ^(3, 4, 12, *)	. €25
<i>Mixed salad, Marinda tomatoes, hard-boiled egg, potatoes, green beans, Cantabrian anchovies, Tropea spring onion, cucumbers, caper leaves, basil vinaigrette</i>	
Pinzimonio: Crudité di carote, finocchi, datterini, rapanelli, cetrioli, sedano e salse abbinato ^(9, *)	. €25
<i>Crudités of carrots, fennel, cherry tomatoes, radishes, cucumbers, celery served with matching dips</i>	

DESSERT

Selezione di frutta fresca <i>Fruit selection</i>	. €13
Gelato artigianale a scelta gusti: Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio ^(3, 7, 8, *)	. €10
<i>Artisan ice cream of your choice flavors: Chocolate, Vanilla, Pistachio</i>	
Sorbetti artigianali a scelta gusti: Limone, Fragola	. €10
<i>Artisan sorbets with a choice of flavors: Lemon, Strawberry</i>	

dove il mare è di casa.



VESTA
PORTOFINO

Allergeni

- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
- ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
- ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
- ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
- ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
- ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale.
Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens

- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
- ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
- ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
- ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
- ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
- ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
- ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
- ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
- ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
- ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
- ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
- ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff.
However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.