

Welcome

Sequoia Restaurant nasce alle pendici del Vesuvio come interpretazione contemporanea della cucina italiana, con un menu dedicato pensato per vivere un'esperienza gastronomica completa.

Un percorso che parte dalla **memoria dei sapori, dalla stagionalità e dalla selezione quotidiana delle migliori materie prime**, trasformate attraverso tecnica, equilibrio e una visione attuale dell'ospitalità.

Il menu del Ristorante, firmato dallo chef Salvatore Incoronato, propone pasta fresca, grandi classici reinterpretati, salumi, formaggi, carni selezionate e tagli cotti al Josper, accompagnati da contorni e dessert che richiamano il territorio campano.

Una proposta distinta e pensata specificamente per il Ristorante, capace di dialogare con il contesto che la ospita: **il paesaggio vesuviano, la forza del Josper, la ricchezza della tradizione italiana** e il desiderio di vivere la tavola in modo contemporaneo.

Ogni elemento è costruito per restituire **un'esperienza essenziale ma ricca di identità**, in cui il gusto resta riconoscibile e la ricerca mantiene un legame diretto con la semplicità.

Il Ristorante è una delle anime di Sequoia, una destinazione più ampia in cui cucina, panorama, cocktail e socialità si incontrano attraverso esperienze e proposte differenti.

Un luogo in cui il menu diventa racconto, la tavola condivisione e ogni piatto parte dell'esperienza Sequoia.

SEQUOIA
RESORT & SPA

SEQUOIA

Welcome

Sequoia Restaurant, at the foot of Mount Vesuvius, offers a contemporary interpretation of Italian cuisine through a dedicated menu designed to deliver a complete dining experience.

A journey rooted in the **memory of flavours, seasonality, and the daily selection of the finest ingredients**, transformed through technique, balance, and a contemporary vision of hospitality.

The Restaurant menu, created by Chef Salvatore Incoronato, features fresh pasta, reinterpreted Italian classics, cured meats, cheeses, selected cuts of meat, and dishes cooked in the Jospier, accompanied by side dishes and desserts inspired by the Campania region.

A distinctive proposal created specifically for the Restaurant, designed to connect with its surroundings: **the Vesuvian landscape, the intensity of the Jospier, the richness of Italian tradition**, and a contemporary way of experiencing the table.

Every element is conceived to deliver **an essential yet distinctive experience**, where flavours remain recognisable and creativity never loses its connection with simplicity.

The Restaurant is one of the different souls of Sequoia, a broader destination where cuisine, views, cocktails, and social moments come together through distinct experiences and proposals.

A place where the menu becomes a story, the table becomes a moment of sharing, and every dish becomes part of the Sequoia experience.

SEQUOIA



[Prenota qui](#)



Degustation experience

Percorsi degustazione

RADICI

Un viaggio che parte dalla terra, dalla memoria e dalla materia prima.
Radici racconta l'origine della cucina di Sequoia attraverso sapori riconoscibili, stagionalità e territorio, reinterpretati con equilibrio e sensibilità contemporanea.

Entrée a cura dello Chef e calice di bollicine

TARTARE DI CARNE

Tartare di Manzetta Prussiana, zucchine San Pasquale alla scapece, mandorle in doppia consistenza e perle di aceto balsamico

RISOTTO CACIO E PEPE (MINIMO PER DUE PERSONE)

Risotto acquerello invecchiato sette anni, salsa cacio e pepe Sichuan, bon bon di maialino Beneventano e caviale di melanzana violetta

**

COTOLETTA DI VITELLO ALL'ITALIANA

Carne di vitello formato XXL, impanata e fritta in burro chiarificato, rucola selvatica, pomodorini ciliegini all'insalata e lamelle di Provolone del Monaco

TIRAMISÙ ESPRESSO IN QUOTA

Savoiardo di nostra produzione, caffè espresso Napoletano e cioccolato croccante

65 pp



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Degustation experience

Percorsi degustazione

RADICI

*A journey that begins with the land, memory, and raw ingredients.
Radici tells the story of Sequoia's cuisine through recognizable flavors,
seasonality, and territory, reinterpreted with balance
and contemporary sensitivity.*

Chef's Entrée & Glass of Sparkling Wine

BEEF TARTARE

Prussian Manzetta beef tartare, San Pasquale scapece zucchini, almonds
in two textures, and balsamic vinegar pearls

CACIO E PEPE RISOTTO (minimum two guests)

Seven-years-old Acquerello risotto, cheese and Sichuan pepper sauce,
Benevento pork bonbons and purple eggplant caviar

**

ITALIAN-STYLE VEAL CUTLET

XXL veal cutlet, breaded and fried in clarified butter, wild rocket, cherry
tomatoes dressed as a salad, and thin slices of Provolone del Monaco
cheese

TIRAMISÙ ESPRESSO IN QUOTA

House-made Savoiaro biscuits, Neapolitan espresso coffee, and
crunchy chocolate

65 pp



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Degustation experience

Percorsi degustazione

Chioma

L'evoluzione più completa dell'esperienza Sequoia.

Chioma rappresenta il punto più alto del percorso, dove tecnica, creatività e visione trovano la loro massima espressione in una proposta più articolata e sorprendente.

Entrée a cura dello Chef e calice di bollicine

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane dorate e fritte, fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilico e pomodoro San Marzano

BRACIOLA DI MAIALINO

Braciola di ossocollo di maiale Beneventano cotto dolcemente, soffice di patate Avezzane e peperoncini di fiume alla Napoletana

LINGUINE ALLA NERANO

Linguine trafilate al bronzo, zucchine San Pasquale, Provolone del Monaco D.O.P. e cristallo di fiori di zucca

Entrecôte Spagnola (300 gr cadauno)

Entrecôte cotto al Jospé con due contorni a scelta

DELIZIA AL LIMONE DELLA COSTIERA

Soffice sospiro di pan di Spagna farcito e avvolto da una vellutata crema al limone e limoncello, ispirata alla tradizione della costiera Sorrentina

75 pp



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Degustation experience

Percorsi degustazione

Chioma

The most complete evolution of the Sequoia experience.

Chioma represents the highest point of the journey, where technique, creativity, and vision come together in their fullest expression through a more intricate and surprising proposal.

Chef's Entrée & Glass of Sparkling Wine

EGGPLANT PARMIGIANA

Golden fried eggplant, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil, and San Marzano tomato

PORK BRACIOLA

Slow-cooked Beneventan pork ossocollo roulade, soft Avezzano potato cream, and river peppers "exclusive Neapolitan small green peppers"

LINGUINE ALLA NERANO

Bronze-drawn linguine, San Pasquale zucchini, Provolone del Monaco D.O.P., and zucchini blossom crystal

Spanish Entrecôte (300 g each)

Josper-grilled entrecôte served with two side dishes of your choice

AMALFI COAST LEMON DELIGHT

A soft sponge cake filled and wrapped in a velvety lemon and limoncello cream, inspired by the traditional flavors of the Sorrento Coast

75 pp



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Lo sfizio nell'attesa

PANINO AL VAPORE (2 PEZZI)

Panino al vapore di nostra produzione, pancia di maialino Beneventano cotto dolcemente, salsa Hoisin agli agrumi e patate stick

Our homemade steamed bun, sweetly cooked Beneventano pig belly, citrus Hoisin sauce, and potato stick

10

MELANZANA VIOLETTA (2 PEZZI)

Polpetta di melanzane, ripiena di provoletta affumicata, basilico e maionese alla Nduja

Eggplant meatball, filled with smoked provoletta, basil and Nduja mayonnaise

8

VERDURE D'ESTATE

Zucchine, patate, carote, peperoni in croccante tempura con maionese al lime

Zucchini, potatoes, carrots, peppers in crispy tempura with lime mayonnaise

8

FIORE DI ZUCCA (2 PEZZI)

Fiore di zucca in croccante tempura, ripieno di ricotta in salvietta, fior di latte, basilico ed essenza fredda di insalata di cuore di bue

Pumpkin flower in crispy tempura, filled with ricotta in a wipe, milk flower, basil and cold essence of beef heart salad

9

PATATE DI AVEZZANO

Lamelle croccanti di patate fritte con maionese di Jalapeño

Crispy French Fries with Jalapeño Mayonnaise



Tabella Allergeni
Allergen Chart

I nostri antipasti

TARTARE DI CARNE

Tartare di Manzetta Prussiana, zucchine San Pasquale alla scapece, mandorle in doppia consistenza e perle di aceto

Prussian heifer tartare, San Pasquale zucchini alla scapece, almonds in two textures, and vinegar pearls

19

CARPACCIO DI CARNE

Carpaccio di pichana brasiliana leggermente affumicato, lattughino baby laccato con salsa ponzu, lamelle di Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa Caesar dressing

Lightly smoked Brazilian picanha carpaccio, glazed baby lettuce with ponzu sauce, 24-month aged Parmigiano Reggiano slices, and Caesar dressing

19

BRACIOLA DI MAIALINO

Braciola di ossocollo di maiale Beneventano cotto dolcemente, soffice di patate Avezzane e peperoncini di fiume alla Napoletana

Slow-cooked Beneventan pork ossocollo roulade, soft Avezzano potato cream, and river peppers "exclusive Neapolitan small green peppers"

17



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Our Starters

I nostri antipasti

ARROSTO ESTIVO

Controfiletto di manzo Americano cotto dolcemente,
in stile Nizzarda

Slow-cooked American beef sirloin, Niçoise style

18

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane dorate e fritte, fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilico
e pomodoro San Marzano

*Golden fried eggplant, fior di latte, Parmigiano Reggiano, basil, and
San Marzano tomato*

15



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Charcuterie

Salumeria

JAMON IBERICO

Servito con focaccina calda al rosmarino e salsa tomato e aioli

Served with warm rosemary focaccia and tomato and aioli sauce

23

SELEZIONE DI SALUMI

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Capicollo stagionato del Faicchio, salsicetta di cinghiale e pancetta leggermente affumicata

Accompagnato da:

Grissini stirati a mano e taralli, sugna, pepe e mandorle

24-month Parma ham, seasoned Capicollo del Faicchio, wild boar sausage and lightly smoked bacon

Accompanied by:

Hand-rolled breadsticks and taralli with lard, pepper and almonds

18



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Salumeria

SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, Provolone del Monaco D.O.P., Caprino al fieno semi stagionato, erborinato di blu di bufala

Accompagnato da:

Grissini stirati a mano e taralli sugna pepe e mandorle, confettura di Albicocche Pellecchielle del Vesuvio, miele di castagno e gherigli di noci di Sorrento

Parmigiano Reggiano from red cows aged 24 months, Provolone del Monaco D.O.P., semi-aged goat cheese with hay, blue buffalo mozzarella

Accompanied by:

Hand-rolled breadsticks and taralli with lard, pepper and almonds, Vesuvius Pellecchielle apricot jam, chestnut honey and Sorrento walnut kernels

20

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Capicollo stagionato del Faicchio, salsiccia di cinghiale e pancetta leggermente affumicata, Parmigiano Reggiano vacche rosse 24 mesi, Provolone del Monaco D.O.P., Caprino al fieno semi stagionato, erborinato di blu di bufala

Accompagnato da:

Grissini stirati a mano e taralli, sugna, pepe e mandorle, confettura di Albicocche Pellecchielle del Vesuvio, miele di castagno e gherigli di noci di Sorrento

Parma ham aged 24 months, Faicchio cured capicollo, wild boar sausage and lightly smoked pancetta, Parmigiano Reggiano from red cows aged 24 months, Provolone del Monaco D.O.P., semi-cured goat cheese with hay, buffalo mozzarella

Accompanied by:

Hand-rolled breadsticks and taralli with lard, pepper and almonds, Vesuvius Pellecchielle apricot jam, chestnut honey and Sorrento walnut kernels

28



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

I nostri primi

LINGUINE ALLA NERANO

Linguine trafilate al bronzo, zucchine San Pasquale,
Provolone del Monaco D.O.P. e cristallo di fiori di zucca

*Bronze-drawn linguine, San Pasquale courgettes, Provolone del Monaco
D.O.P. and courgette flower crystals*

19

RAVIOLO CAPRESE AI DUE POMODORI

Pasta fresca di nostra produzione, ripiena di cacio ricotta e maggiorana
con pomodorini Corbarini rossi, Datterini gialli e basilico

*Home-made pasta, filled with ricotta cheese and marjoram with red
Corbarini tomatoes, yellow Datterini tomatoes and basil*

18

PLIN DI PASTA ALL'ISCHITANA

Pasta all'uovo di nostra produzione ripiena di coniglio in stile ischitano,
pomodorino datterino, clorofilla di erbe aromatiche e crumble di olive nere

*Home-made egg pasta filled with Ischian-style rabbit, datterino tomato,
aromatic herb chlorophyll and black olive crumble*

20



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

I nostri primi

RISOTTO CACIO E PEPE (MINIMO PER DUE PERSONE)

Risotto acquerello invecchiato sette anni, salsa cacio e pepe Sichuan, bon bon di maialino Beneventano e caviale di melanzana violetta

Seven-years-old Acquerello risotto, cheese and Sichuan pepper sauce, Benevento pork bonbons and purple eggplant caviar

22 pp

SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti quadrato di grano duro, crema di aglio, olio evo, pomata di peperoncino, carpaccio di Marchigiana leggermente marinato e crudo di peperoncini di fiume alla Napoletana

Square durum wheat spaghetti, garlic cream, extra virgin olive oil, chilli pepper ointment, lightly marinated Marchigiana carpaccio and river peppers "exclusive Neapolitan small green peppers"

20



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Our Main Courses

I nostri secondi dalla cucina

COTOLETTA DI VITELLO ALL'ITALIANA

Carne di vitello formato XXL, impanata e frita in burro chiarificato, rucola selvatica, pomodorini ciliegini all'insalata e lamelle di Provolone del Monaco

XXL veal cutlet, breaded and fried in clarified butter, served with wild rocket, cherry tomatoes, and shaved Provolone del Monaco

25

POLLETTO RUSPANTE ARROSTO

Polletto ruspante allevato a terra, servito con patate novelle al rosmarino e zucchine alla menta

Free-range chicken served with rosemary-infused new potatoes and mint-infused courgettes

23



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

I nostri secondi dalla cucina

CHIANINA SPECIAL AL JOSPER

Hamburger di 300 gr servito al piatto, patate sotto cenere al salmoriglio e peperoncini di fiume alla Napoletana

300g hamburger served on a plate, potatoes in salmoriglio sauce and small green peppers (Neapolitan taste)

22

GRIGLIATA VERTICALE IN STILE SEQUOIA (per due persone)

Selezioni di carni cotte al Josper in spiedo. La selezione è composta da, filetto di manzo Prussino, pancetta di maialino Beneventano, coscia di pollo ruspante, salsiccia a punta di coltello, Entrecôte Spagna

Accompagnato;

Patate novelle al rosmarino - Salsa verde - Maionese alla senape Digione

A selection of meats cooked on a spit with Josper. The selection includes Prussino beef fillet, Benevento pork belly, free-range chicken thigh, knife-point sausage, and Spanish entrecote

Accompanied;

Rosemary New Potatoes - Green Sauce - Dijon Mustard Mayonnaise

70



From our grass

Dalla nostra brace

TAGLI SENZA CONFINI
Una selezione internazionale di carni, scelte ogni giorno,
lavorate e cotte al Josper.

DALL'ITALIA

Tagli riconoscibili e profondamente legati alla nostra tradizione che raccontano una carne dal gusto autentico, equilibrata e diretta, ideale per una brace essenziale e sincera.

Filetto	8 all'hg
Costata	7 all'hg
T-Bon	7 all'hg

DALLA SPAGNA

Tagli dal carattere intenso e deciso, con una struttura importante e una naturale ricchezza di sapore. Carni pensate per chi cerca profondità, succosità e una presenza forte al palato.

Entrecôte	9 all'hg
Costata	8 all'hg
T-Bone	7 all'hg

DALLA POLONIA

Tagli dal profilo delicato ma presente, pensati per chi cerca una carne morbida, equilibrata e facilmente riconoscibile.

Filetto	8 all'hg
Entrecôte	8,5 all'hg
Costata	7,5 all'hg
T-Bon	8 all'hg

DALLA DANIMARICA

Carni dal gusto fine e dalla struttura regolare, ideali per chi cerca equilibrio, morbidezza e precisione.

Costata	7,5 all'hg
T-Bone	8 all'hg



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

From our grass

Dalla nostra brace

A WORLD OF CUTS

An international selection of premium meats, carefully chosen each day, expertly prepared and cooked in the Josper grill.

FROM ITALY

Recognizable cuts, deeply rooted in our culinary tradition, that showcase meat with an authentic, balanced, and straightforward flavor—ideal for a simple, honest grilling experience.

Fillet	8 all'hg
Rib	7 all'hg
T-Bone	7 all'hg

FROM SPAIN

Cuts with a bold, intense character, offering remarkable structure and a naturally rich flavor. Selected for those who seek depth, juiciness, and a strong, lingering presence on the palate.

Entrecôte	9 all'hg
Rib	8 all'hg
T-Bone	7 all'hg

FROM POLAND

Cuts with a delicate yet distinctive profile, crafted for those seeking meat that is tender, balanced, and easily recognizable.

Fillet	8 all'hg
Entrecôte	8,5 all'hg
Rib	7,5 all'hg
T-Bone	8 all'hg

FROM DENMARK

Meats with a refined flavor and a well-balanced structure, ideal for those seeking harmony, tenderness, and precision.

Rib	7,5 all'hg
T-Bone	8 all'hg



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

PREMIUM CUT

TAGLIO PREMIUM

scelto direttamente dalla vetrina

Costata Premium *****

Tomahawk *****

T-Bone *****

Entrecôte ****

Wagyu ****

Kobe ****



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

I contorni delle pendici del Vesuvio

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Zucchine San Pasquale fritte, condite con aceto di mele e menta fresca

*Fried San Pasquale courgettes, seasoned with apple
cider vinegar and fresh mint*

7

VERDURINE ESTIVE

Zucchine, melanzane, peperoni, finocchio,
funghi orecchioni e patate al Josper

*Zucchini, aubergines, peppers, fennel, oyster mushrooms and
potatoes in a Josper sauce*

8

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

Patate rosolate con olio evo e rosmarino fresco

Potatoes sautéed with extra virgin olive oil and fresh rosemary

6

PATATA DI AVEZZANO SOTTO CENERE

Patata intera cotta al Josper,
con salsa salmoriglio

Whole potatoes cooked in Josper, with salmoriglio sauce

5



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

I contorni delle pendici del Vesuvio

RUCOLETTA SELVATICA

Insalatina di rucola con pomodorini gialli e
rossi e lamelle di Parmigiano Reggiano

*Arugula salad with yellow and red cherry tomatoes and
shavings of Parmigiano Reggiano*

7

PEPERONCINO VERDE

Peperoncini di fiume alla Napoletana con
pomodoro ciliegio e basilico

*River peppers "exclusive Neapolitan small
green peppers" with cherry tomatoes and basil*

7

PATATA FRITTA FRESCA

Patate di Avezzano fritte in olio altoleico

*Avezzano potatoes, fried in high-oleic
sunflower oil*

6



To End on a Sweet Note

Per finire in dolcezza

TIRAMISÙ ESPRESSO IN QUOTA

Savoiardo di nostra produzione, caffè espresso Napoletano
e cioccolato croccante

*Homemade Savoiardo, Neapolitan espresso
coffee and crunchy chocolate*

8

DELIZIA AL LIMONE DELLA COSTIERA

Soffice sospiro di pan di spagna farcito e avvolto
da una vellutata crema al limone e limoncello,
ispirata alla tradizione della costiera Sorrentina

*Soft sponge cake filled and wrapped in a velvety lemon and
limoncello cream, inspired by the tradition of the Sorrento coast*

8

CROSTATA ALLE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO

Fragrante pasta frolla, confettura di albicocca pellecchiella del
Vesuvio, frangipane alle mandorle, noci pecan caramellate,
cioccolato fondente e crema di latte montata alla vaniglia Tahiti

*Fragrant shortcrust pastry, Vesuvius pellecchiella apricot jam, almond
frangipane, caramelised pecan nuts, dark chocolate and Tahitian vanilla
whipped milk cream.*

8

Proposte del giorno, ispirate alla stagionalità ed
alla scelta quotidiana delle migliori materie prime

*
Surgelato

**
Abbattuto

Prodotto fresco e abbattuto



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

To End on a Sweet Note

Per finire in dolcezza

PROFITTEROL AL CARMELLO

Morbidi bignè ripieni di crema chantilly alla vaniglia,
caramello salato e salsa al cioccolato fondente al 70% al rhum

*Soft cream puffs filled with vanilla chantilly cream,
salted caramel and 70% dark chocolate rum sauce*

7

*

FRUTTA BRINATA (7 tipologie)

Frutta ripiena del proprio gelato servita con frutta fresca tagliata

*Fruit filled with your own ice cream served with
freshly cut fruit*

18

Daily proposals, inspired by seasonality and the
daily selection of the best raw materials

* Frozen

** Shot Down

*** Fresh and frozen product



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Cocktail List

Curated by
Gaetano Esposito Maiello

MAGMA

Mezcal

Martini Bitter Riserva

Lime chiarificato

Anguria sodata

Soluzione salina

Foglia di Shiso

*Nel silenzio del Vesuvio scorre una forza invisibile.
Magma nasce da quell'energia intensa, che da sempre dà vita a questa terra.*

14

VIGNA

Cognac VSOP

Vermouth Martini Riserva Rubino

Cordiale d'uva

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

*Tra filari baciati dal sole e suoli vulcanici,
Vigna racconta il legame tra il vino, la terra vulcanica e il tempo.*

13

PIENNOLO

Tequila Blanco Patron

Acqua chiarificata di Pomodorino del Piennolo

Cordiale basilico e limone

Succo di lime

Top di soda

"Il sole del Vesuvio custodito in un piccolo grappolo rosso."

14

GINESTRA

Gin Bombay Premier Cru

Vermouth Dry

St-Germain

Cordiale al limone e camomilla

"Un fiore nato dal fuoco, il colore della rinascita del Vesuvio."

13

[Prenota qui](#)

Cocktail List

Curated by
Gaetano Esposito Maiello

MAGMA

Mezcal

Martini Bitter Riserva

Lime chiarificato

Anguria sodata

Soluzione salina

Foglia di Shiso

*Nel silenzio del Vesuvio scorre una forza invisibile.
Magma nasce da quell'energia intensa, che da sempre dà vita a questa terra.*

14

VIGNA

Cognac VSOP

Vermouth Martini Riserva Rubino

Cordiale d'uva

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

*Tra filari baciati dal sole e suoli vulcanici,
Vigna racconta il legame tra il vino, la terra vulcanica e il tempo.*

13

PIENNOLO

Tequila Blanco Patron

Acqua chiarificata di Pomodorino del Piennolo

Cordiale basilico e limone

Succo di lime

Top di soda

"Il sole del Vesuvio custodito in un piccolo grappolo rosso."

14

GINESTRA

Gin Bombay Premier Cru

Vermouth Dry

St-Germain

Cordiale al limone e camomilla

"Un fiore nato dal fuoco, il colore della rinascita del Vesuvio."

13

[Prenota qui](#)

Beverage



Wine List



Spirits



Coperto /Cover charge 4

[Prenota qui](#)