

Welcome

Sul punto più alto dell'esperienza Sequoia prende forma il **Vesuvio Rooftop**: uno spazio dove la cucina incontra il panorama e la convivialità assume un respiro internazionale.

La proposta nasce per accompagnare momenti diversi della serata, dall'aperitivo alla cena, fino al dopocena, attraverso un **menu dedicato, pensato per l'esperienza Rooftop**.

Il menu, curato dallo chef Salvatore Incoronato, riunisce piatti da condividere, sapori contemporanei, richiami italiani e influenze dal mondo, dando vita a un percorso dinamico pensato per dialogare con drink, musica e atmosfera.

Ogni elemento è pensato per essere immediato ma ricercato: una **cucina più libera e sociale**, distinta dalla proposta del Ristorante e costruita per vivere il Rooftop in modo più conviviale.

Qui il panorama non è solo uno sfondo, ma parte dell'esperienza: accompagna il gusto, amplifica il momento e rende ogni visita diversa dalla precedente.

SEQUOIA

Welcome

At the highest point of the Sequoia experience, **Vesuvio Rooftop** comes to life: a space where cuisine meets the view and conviviality takes on an international dimension.

The concept is designed to accompany different moments of the evening, from aperitivo to dinner and after-dinner, through a **dedicated menu created for the Rooftop experience.**

The menu, curated by Chef Salvatore Incoronato, brings together sharing dishes, contemporary flavours, Italian references and influences from around the world, creating a dynamic journey designed to pair naturally with drinks, music and atmosphere.

Every element is conceived to be immediate yet refined: a freer, **more social style of cuisine**, distinct from the Restaurant offering and designed to make the Rooftop experience more convivial.

Here, the view is not simply a backdrop, but part of the experience: it accompanies the flavours, enhances the moment and makes every visit different from the one before.

SEQUOIA



[Prenota qui](#)



Food

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

*Prussian Beef Tartare, San Pasquale zucchini scapece,
double-textured almonds, and balsamic vinegar pearls*

16

Roast & Salad con controfiletto di black Angus
cotto dolcemente in stile Nizzarda

*Roast & Salad with Black Angus sirloin gently
cooked in Nicoise style*

15

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 pichana carpaccio, lacquered baby
lettuce with ponzu sauce, 24-month-aged Parmigiano Reggiano
shavings, and Caesar dressing*

16

Bao al vapore home made, pancia di maialino
Beneventano cotta dolcemente, salsa hoisin
agli agrumi e stick potatoes

*Homemade steamed bao, gently cooked Benevento pork belly,
citrus hoisin sauce and stick potatoes*

14



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Menù Roof

Pizza in doppia cottura, melanzana violetta confit
alla mediterranea, stracciata di bufala,
pomodorini del piennolo D.O.P. semi dry
e basilico italico

*Double-baked pizza, Mediterranean-style confit purple eggplant,
shredded buffalo meat. D.O.P. semi-dry Piennolo cherry tomatoes
and Italian basil*

13

Bun ai semi di sesamo, porchetta home-made
cotta al Josper, provola affumicata, zucchine
alla scapece e maionese al ginger

Accompagnato con patatine fritte
fresche e maionese al rosmarino

*Sesame seed bun, home-made Josper-cooked porchetta, smoked
provola cheese, scapece-style zucchini and ginger mayonnaise*

Accompanied with fresh French fries and rosemary
mayonnaise

15

Jamon Iberico servito con focaccina calda al
rosmarino e salsa tomato e aioli

*Jamon Iberico served with warm rosemary focaccia and tomato
and aioli sauce*

23



Tabella Allergeni
Allergen Chart

Prenota qui

Selezione di salumi e formaggi

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
Capicollo stagionato del Faicchio,
salsicetta 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*

Served with:

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



Selezione di salumi

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Capicollo stagionato
del Faicchio, salsiccia 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*

Served with:

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



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

Served with:

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

20



Tabella Allergeni
Allergen Chart

Prenota qui

Food

Filetti di pollo croccanti marinati in salsa
peruviana, french fries di patata di Avezzano
e maionese di Jalapeño

*Crispy chicken fillets marinated in Peruvian sauce, Avezzano potato
trench fries and jalapeño mayonnaise*

14

Croquetas de Jamon Iberico con salsa brava

Iberian ham croquettes with spicy sauce

15

Nachos di mais croccanti con guacamole,
lime e sesamo nero tostato

*Crispy corn nachos with guacamole, lime, and toasted black
sesame seeds*

11

Patatine fresche classiche

Classic fresh chips

6

Patatine fresche con pepe Sichuan e
maionese al lime

Fresh chips with Sichuan pepper and lime mayonnaise

7



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Food

Tiramisù Espresso in Quota

Savoiardo di nostra produzione, caffè espresso Napoletano e cioccolato croccante

Home-made Savoiardo, Neapolitan espresso coffee and crunchy chocolate

8

Crostata alle albicocche del Vesuvio,
cioccolato fondente e noci pecan,
servita con crema di latte montata

Vesuvius apricot tart, dark chocolate and pecan nuts served with whipped cream

8

Frutta ripiena del proprio gelato
servita con frutta fresca (7 tipologie)

*Fruit filled with your own ice cream served with fresh fruit
(7 types)*

18



Tabella Allergeni
Allergen Chart

[Prenota qui](#)

Cocktail List

a cura di
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 Pienno
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

a cura di
Gaetano Esposito Maiello

SEQUOIA

Scotch Whisky
Liquore al fico
Liquore al pino mugo
Succo di mela verde chiarificato
Oleo saccharum di limone
Orange Bitters

*Ci sono alberi che vivono per secoli.
Questo cocktail nasce dalla stessa idea lasciare un profondo ricordo.*

13

PELLECCHIELLA

Pisco
Cordiale di Pellecchiella
Succo di lime
Spoon di sciroppo d'orzata

"Sai perché la Pellecchiella cresce così bene solo qui?"

*"La Pellecchiella cresce su una terra che
un tempo era lava. Sembra un paradosso,
ma è proprio il fuoco ad aver creato uno
dei frutti più delicati del Vesuvio."*

13

SELVATICO

Aguardiente de Caña Ron Santero
Catalanesca del Vesuvio
Cordiale di timo e limone
Orange Bitters

"Sai quale vitigno cresce sulle pendici del Vesuvio da secoli?"

*"La Catalanesca, un vitigno arrivato da
lontano ma che ha trovato nella terra
vulcanica del Vesuvio la sua identità."*

14

International Cocktails 12

[**Prenota qui**](#)

Beverage



Wine list



Spirits



Coperto/Cover charge Rooftop 2

[Prenota qui](#)