



Menù Food

TAGLIERI

VESPERO ^{7 . 9}

Prosciutto crudo 30 mesi "Il Gazzolo",
pancetta "La Giovanna" Capitelli,
coppa classica, salame Antico Gentile,
giardiniera e Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 20

LA NOSTRA FIRMA ⁹

Prosciutto crudo 30 mesi "Il Gazzolo",
mortadella "La Sposa" Capitelli,
guanciale XXL fumé,
pancetta classica e giardiniera

€ 16

DOPPIETTA ^{10 . 12}

Spalla cotta "La Proibita" Capitelli,
senape, cetriolino e fiocco di prosciutto "Il Nino"

€ 14

A MODO MIO

Piccolo tagliere consigliato per una persona
con due tipologie di salumi a scelta

€ 12

LA VIA LATTEA ^{7 . 8 . 9 . 10}

Selezione di formaggi stagionati
(in base alla disponibilità stagionale
e al nostro gusto) accompagnati da
mostarda e confetture

€ 20

*Tutti i nostri taglieri sono serviti con un cestino di pane fornito
dall'Angolo di Napoli*

FARCITI

LA BARESE ¹

Focaccia con pomodoro San Marzano,
olive condite, origano e olio EVO

€ 10

LA SCONTATA ^{1 . 7}

Pane ciabatta con
prosciutto crudo 30 mesi "Il Gazzolo",
bocconcini di bufala,
pomodorini gialli e misticanza

€ 12

'NDUJA DI CORSA ^{1 . 3 . 10}

Pane ciabatta con pesto di cavallo,
cipolla "La Viola", mayo alla 'nduja e misticanza

€ 15

ACCIÙ-GA ^{1 . 4}

Pane ciabatta con stracciatella vaccina
senza lattosio, acciughe del Cantabrico
e pomodorini rossi e gialli "O Sole Mio"

€ 18

LA SPOSA NELL'ORTO ^{1 . 7}

Pane ciabatta con ricotta, limone,
timo, pepe, carciofini mignon e
mortadella "La Sposa"

€ 12

*Le nostre ciabatte sono accuratamente preparate
dal laboratorio dell'Angolo di Napoli*

N.B. Mozzarella senza lattosio disponibile su richiesta

**Gli allergeni sono indicati in fondo al menù. Per dubbi, rivolgersi al personale.*

BOLLICINE

2025

"UNA NOTTE" NERO DI TROIA ROSÉ - SACCO VIGNAIOLI APULI

Nero di Troia 100%
Foggia

€ 28,00

2023

NEBBIOLO ROSATO PÉTILLANT NATUREL — ENZO BOGLIETTI

Nebbiolo 100%
Langhe-La Morra

€ 27,00

METODO CLASSICO BRUT — APECA WINES

Chardonnay 85% · Pinot Nero 15%
Langhe-Alba

€ 33,00

2022

VERDICCHIO METODO CLASSICO BRUT DOSAGGIO ZERO — AZIENDA AGRICOLA COLLESTEFANO

Verdicchio di Matelica 100%
Matelica

€ 33,00

2020

METODO CLASSICO ROSÉ SPUMANTE BRUT — CANTINA DELLA VOLTA

Lambrusco di Sorbara 100%
Modena

€ 30,00

2019

TRENTO DOC RISERVA DOSAGGIO ZERO — FURLETTI

Chardonnay 60% · Pinot Nero 40%
Riva del Garda

€ 50,00

2017

METODO CLASSICO CHRISTIAN BELLEI BRUT - CANTINA DELLA VOLTA

100% migliori uve dei terreni nelle vicinanze del fiume Secchia
Modena

€ 32,00

S.N.

CRÉMANT DE BOURGOGNE — CAVE BAILLY LAPIERRE

Chardonnay 100%
Bourgogne

€ 35,00

CHAMPAGNE PREMIER CRU CUVÉE EXTRA BRUT S.A. - PONSON

Pinot Meunier 70% · Pinot Nero 15% · Chardonnay 15%
Passy-sur-Marne

€ 50,00

CHAMPAGNE GRAND CRU RÉSERVE BRUT — VAZART-COQUART

Chardonnay 100%
Côte des Blanc

€ 65,00

CHAMPAGNE CUVÉE NATURE — NATHALIE FALMET

Pinot Nero 100%
Côte des Bar

€ 66,00

CHAMPAGNE CEIL DE PERDRIX BRUT — NATHALIE FALMET

Pinot Nero 100%
Côte des Bar

€ 57,00

FRANCIACORTA BRUT — CORTE FUSIA

Chardonnay 70% · Pinot Nero 20% · Pinot Bianco 10%
Franciacorta

€ 37,00

TRENTO DOC BRUT — MARCO DONATI

Chardonnay 100%
Piana Rotaliana

€ 35,00

CRÉMANT DE LIMOUX LA ROSE N.7 — DOMAINE J.LAURENS

Chardonnay 60% · Chenin blanc 25% · Pinot Nero 15%
Languedoc-Roussillon

€ 32,00

CRÉMANT DU JURA NATURE — DOMAINE PIGNER

Chardonnay 85% · Pinot Nero 15%
Côte-du-Jura

€ 42,00

LUGANA BRUT OTTANTUNO — PASINI SAN GIOVANNI

Turbiana 100%
Garda

€ 33,00

METODO CLASSICO "IL MATTAGLIO" DOSAGGIO ZERO - CANTINA DELLA VOLTA

70% Chardonnay · 30% Pinot Nero
Modena

€ 38,00

"L'EST" PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG — SORELLE BRONCA

Glera 95% · Bianchetta e Perera 5%
Trevise

€ 25,00

"NOMI" RIBOLLA GIALLA SPUMANTE - I CLIVI

Ribolla Gialla 100%
Friuli Venezia Giulia

€ 28,00

VINI BIANCHI

2025

GEWÜRZTRAMINER - TENUTA CASTEL SALLEGG

Gewürztraminer 100%
Bolzano

€ 25,00

SALINA IGP MALVASIA SECCA - ANTONINO CARAVAGLIO

Malvasia 100%
Isole Eolie

€ 32,00

BOURGOGNE ALIGOTÉ - LOUIS LATOUR

Aligoté 100%
Bourgogne

€ 30,00

ELISA CUVÉE - TENUTA CASTEL SALLEGG

Sauvignon 40% · Pinot Grigio 20% · Pinot Bianco 40%
Alto Adige

€ 23,00

ETNA BIANCO DOC - BENANTI

Caricante 100%
Catania

€ 32,00

"VIGNE ROVETTAZ" - GROSJEAN VINS

Petite Arvine 100%
Aosta

€ 35,00

"BRIC VAROMALDO" ROERO ARNEIS - GENERAJ

Arneis 100%
Roero

€ 25,00

"BRICCO BARTOLOMEO" COLLI TORTONESI - LA COLOMBERA

Cortese 100%
Tortonese

€ 20,00

LUGANA "SOPRAVENTO" - PASINI SAN GIOVANNI

Turbiana 100%
Garda

€ 25,00

PINOT BIANCO - MARTINI & SOHN

Pinot Bianco 100%
Alto Adige

€ 27,00

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA - TENUTA MOSOLE

Ribolla Gialla 100%
Lison Pramaggiore

€ 23,00

"PASSI DI LUCE" CHARDONNAY VENEZIA GIULIA - TENUTA MOSOLE

Chardonnay 100%
Lison Pramaggiore

€ 20,00

VERDICCHIO DI MATELICA - COLLESTEFANO

Verdicchio di Matelica 100%
Matelica

€ 22,00

"BJONDRE" FALANGHINA DEL SANNIO - FONTANAVECCHIA

Falanghina 100%
Beneventano

€ 25,00

PETIT CHABLIS - DOMAINE YVON Y LAURENT VOCORET

Chardonnay 100%
Chablis - Maligny

€ 38,00

PRIMITIVO ROSATO IGT "KIMIA" — TENUTA CHIAROMONTE

Primitivo 100%
Bari

€ 25,00

2024

CUVÉE LATOUR - LOUIS LATOUR

Chardonnay 100%
Bourgogne

€ 35,00

DERTHONA - LA COLOMBERA

Timorasso 100%
Tortonese

€ 33,00

2023

"TOGNANO" FIANO DI AVELLINO RISERVA DOCG - ROCCA DEL PRINCIPE

Fiano 100%
Avellino

€ 35,00

"VIGNA RUNC" FRIULANO - IL CARPINO

Friulano 100%
Friuli

€ 30,00

"TERRA MIA" - SACCO VIGNAIOLI APULI

Bombino bianco 100%
Foggia

€ 27,00

"VITOVSKA" SKERLJ <i>Vitovska 100%</i> Carso	€ 57,00
"MALVASIA" SKERLJ <i>Malvasia 100%</i> Carso	€ 57,00

2022 "VIGNA RUNC" SAUVIGNON - Il Carpino <i>Sauvignon 100%</i> Friuli	€ 30,00
--	---------

2021 SYLVANER IGT - Garlider <i>Sylvaner 100%</i> Alto Adige	€ 35,00
---	---------

2017 SYLVANER IGT "HAUTNAH" - Garlider <i>Sylvaner 100%</i> Alto Adige	€ 56,00
---	---------

VINI ROSSI

2025 BRICCO DEL BOSCO — ACCORNERO GIULIO & FIGLI <i>Grignolino 100%</i> Vignale Monferrato	€ 25,00
"VIGNE TZERIAT" — GROSJEAN VINS <i>Pinot Nero 100%</i> Valle d'Aosta	€ 35,00
VALLÉE D'AOSTE — AZIENDA AGRICOLA DI BARRÒ <i>Petit Rouge 100%</i> Valle d'Aosta	€ 33,00
DOLCETTO D'ALBA — ALBINO ROCCA <i>Dolcetto 100%</i> Langhe-Barbaresco	€ 23,00
VALPOLICELLA CLASSICO "VANTINI" — CORTE LENGUIN <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i> Valpolicella	€ 22,00
OOPS - CANTINA DELLA VOLTA <i>Pinot Nero 100%</i> Modena	€ 25,00

2024 BISCHOFSLAITEN — TENUTA CASTEL SALLEGG <i>Schiava 100%</i> Bolzano	€ 32,00
STARDA LANGHE NEBBIOLO — AZIENDA AGRICOLA PAITIN <i>Nebbiolo 100%</i> Cuneo	€ 30,00
RONCO AL MASO — ROVELLOTTI VITICOLTORI <i>Vespolina DOC 100%</i> Novara	€ 25,00

2023 ETNA ROSSO DOC — BENANTI <i>Nerello Mascalese 80% · Nerello Cappuccio 20%</i> Catania	€ 32,00
GIULIN BARBERA DEL MONFERRATO — ACCORNERO GIULIO & FIGLI <i>Barbera 100%</i> Vignale Monferrato	€ 30,00

2022 VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE — CORTE LENGUIN <i>Rondinella, Molinara, Corvina</i> Valpolicella	€ 30,00
---	---------

BEVANDE

ACQUA

Acqua Valverde naturale / frizzante · 75 cl

€ 3,00

Acqua naturale / frizzante · 33 cl

€ 1,50

SOFT DRINK

Coca-Cola · 33 cl

Coca-Cola Zero · 33 cl

Aranciata Bio Sicilia · 35,5 cl

€ 3,50

Ginger Bio · 35,5 cl

Three Cents Dry Tonic · 20 cl

Three Cents Pink Grapefruit Soda · 20 cl

**Per ACQUA e SOFT DRINK serviti al tavolo con free food è prevista una variazione di prezzo di € 1,50.*

BIRRE

Hasen Hell - birra chiara · 50 cl

€ 5,00

To ØI IPA · 44 cl

€ 6,00

M-C 77 Helles Gluten Free · 33 cl

€ 6,00

DRINK

APERITIVI & CLASSICI

Aperol Spritz

Campari Spritz

Americano

Negroni

Negroni Sbagliato

€ 7,00

GIN

Gin Tonic / Lemon

€ 8,00

con Gin Premium

€ 12,00

VODKA

Vodka Tonic / Lemon

€ 8,00

con Vodka Premium

€ 12,00

ALTRI DRINK

Paloma

€ 10,00

Fernet Cola

€ 7,00

Bourbon Cola

€ 8,00

London Mule

€ 8,00

AMARI

selezione Vespero

€ 5,00

What about **VESPERO?**

*un luogo
che celebra i momenti
più autentici: il vino,
l'amicizia e il piacere
di stare insieme.*

ORARI

Martedì - Giovedì
dalle 18.00 alle 23.00

Venerdì e Sabato
dalle 18.00 alle 01.00

Domenica - Lunedì
chiuso



+39 3318616374



Vespero



@vespero_vinoeamici

Legenda *allergeni*



1

Cereali
contenenti
glutine



3

Uova e prodotti
a base di uova



4

Pesce e prodotti
a base di pesce



7

Latte e prodotti
a base di latte



8

Frutta a guscio



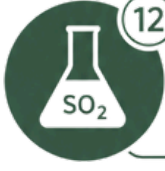
9

Sedano e prodotti
a base di sedano



10

Senape e prodotti
a base di senape



12

Anidride solforosa
e solfiti

