



Menu Le Nuvole

<https://piatti.menu/restaurants/ercolano/le-nuvole>
Via Roma 43Naples 80056, Ercolano, Italy
(+39)817776423,(+39)0817776423 - ristorantelenuvole.it

Categorie

Dessert

Secondi Piatti

Antipasto

Primi Piatti / First Course

Bevande Alcoliche

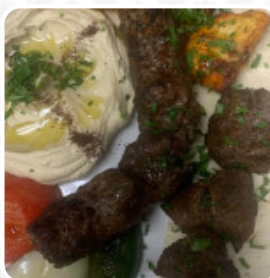
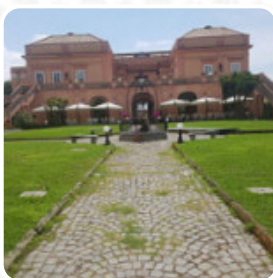
Antipasti / Hors D'oeuvre

Bevande

Primo Piatto

PIATTO

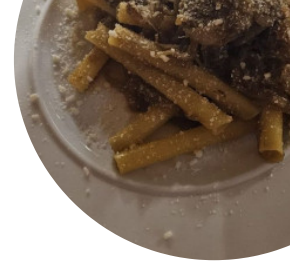
Vini Spumanti / Sparkling Wine



Visualizza il menù

Il menù di Le Nuvole di Ercolano contiene circa **128** diversi portate e bevande. In media paghi circa 15 € per un piatto / bevanda. Il ristorante "Le Nuvole" è aperto ai clienti esterni tutti i giorni, a pranzo e a cena. Tradizione, ricerca, selezione di materie prime eccellenti sono le caratteristiche principali che distinguono le proposte gastronomiche del ristorante "Le Nuvole". Con il bel tempo è possibile pranzare o cenare all'aperto in un'atmosfera fresca e rilassante. Alla luce di un tramonto, in compagnia della luna e di un mare di stelle. Il ristorante Le Nuvole è associato all'A.I.C. "Associazione Italiana Celiachia", Amira e sede di eventi del Convivium di Slow Food. Le proposte gastronomiche sono curate dallo Chef Executive Vincenzo Borriello.

Menu Le Nuvole



Bevande Analcoliche

CAFFÈ

Contorni

LUNGO GIOVANNI 5 €

Digestivi

LIMONCELLO 4 €

Grappa

GRAPPA BIANCA 5 €

Carta Dei Vini

CANNONAU DI SARDEGNA DOC 18 €

Vini, Spumanti E Distillati

JÄGERMEISTER 4 €

Pizza - Singola Ø 26Cm

LUCANO 4 €

Caffè

CAPPUCCINO 3 €

Secondi Di Mare

PESCATO DEL GIORNO

Bubbles

BERLUCCHI BRUT 27 €

Bubbly

FERRARI BRUT 29 €

Sparkling

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN 65 €

Frutta / Fruit

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Dessert Wine

PASSITO 6 €

DIGESTIVI

GRAPPA BARRICATA 7 €

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO 1 €

Digestives

DI SARONNO 4 €

Cavas y champagne

G.H. MUMM CORDON ROUGE 55 €

Liquors (50ml)

AMARO DEL CAPO 4 €

Vins Blancs

FIANO D'AVELLINO DOCG 22 €

Vins Rouges

PINOT NERO DOC 18 €

Brandi

BASSO ARMAGNAC 6 €

Le Paste

ZITI ALLA GENOVESE

Blended Whiskey

CHIVAS REGAL 12 ANNI 7 €

Menu Le Nuvole



Vins Italiens blancs

FALANGHINA DEL SANNIO DOC 20 €

Colazioni

TÈ CALDO 2 €

Acquavite

BALLANTINE'S FINEST 5 €

Dulcis In Fundo

COMPOSTA DI FRUTTA DI STAGIONE

Alkoholische Flaschenweine

NEGROAMARO IGP 14 €

Vini (Bottiglia)

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 16 €

Cantina: Vino Rosso

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC 20 €

After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

CREMA IRLANDESE BAILEYS 5 €

Vini Bianchi - Campania

BIANCOLELLA DOC 20 €

Espirituosos (Spirits)

RUM HAVANA 7 5 €

Piccola Entrée

TOCCHETTO DI BACCALÀ FRITTO E
PROSECCO

Castelli Del Grevepesa

ELIATO VERMENTINO DI TOSCANA IGT 22 €

Poggio Dei Gelsi

FALESCO EST EST EST DOC 16 €

Feudi San Gregorio

RUBRATO, AGLIANICO IRPINIA DOC 20 €

Perdono

RADICI TAURASI DOCG 36 €

Vietti

NEBBIOLO PERBACCO DOC 18 €

Masut Da Rive

REFOSCO TRAVERSO DOC 18 €

Marchesi De' Frescobaldi

SANTA MARIA, MORELLINO DI
SCANSANO DOCG 18 €

Baglio Le Mole

SYRAH, TERRE SICILIANE IGT 14 €

Rum / Whisky

RUM PAMPERO 5 €

Bianchi (75Cl)

GRECO DI TUFO DOCG 22 €

I Rossi (Bottiglia)

BAROLODOG 38 €

Vini rossiro busti (Botella)

Menu Le Nuvole



AGLIANICO DEL BENEVENTANO

Antipasti

ZUPPA DEL GIORNO

POLIPETTI ALLA LUCIANA

Vino Rosso

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 16 €

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 36 €

Superalcolici

QUATTRO ROSE 7 €

JACK DANIEL'S

Secondo Piatto

SCALOPPINA AL LIMONE CON FARINA DI MAIS

PATATE ROSOLATE CON CIPOLLA RAMATA E POMODORINI

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

PRIMITIVO IGP 12 €

NERO D'AVOLA IGT 12 €

FEUDI DI SAN GREGORIO

CAMPANARO IRPINA DOC 29 €

ROS'AURA 18 €

Ocone

CERERE CODA DI VOLPE DOC 29 €

PLUTONE, PIEDIROSSO DOC 17 €

Lamarte

IL CASTELLO, MALVASIA BIANCA 16 €

CONTRADA PORTONE, AGLIANICO 18 €

Vignae Sannite

PIEDIROSSO SANNIO DOP 16 €

SANNIO BARBERA DOP 18 €

Primo Piatto

PACCHERI CON BACCALÀ E FRIARIELLI

RISOTTINO CON ASPARAGI E PROVOLA FUMÉ

SPAGHETTONI CAPPERI, OLIVE E POMODORI

PIATTO

RISOTTINO CON LUPINI, VONGOLE E DELIZIE MARINE 12 €

MEZZI PACCHERI CON RICOTTA MONTELVESE 10 €

BACCALÀ CON OLIVE E CAPPERI 10 €

Vini Spumanti / Sparkling Wine

PROSECCO EXTRA DRY 0,20 LT 7 €

FERRARI BRUT 0,375 LT 15 €

CAPRETTONE METODO CLASSICO MILLESIMATO 25 €

Duetto Di Baccalà

BACCALÀ CON OLIVE, CAPPERI E POMODORINI

BACCALÀ ALLA GRIGLIA CON SALSINA AGLI AGRUMI

TRICOLORE DI VERDURINE

Liquori / Liqueur

VIVESE 4 €

CHINA PISANTI 4 €

STOCK ORIGINAL 4 €

Bevande

Menu Le Nuvole



ACQUE MINERALI

GRAGNANO POGGIO DELLE BACCANTI

RUM MATUSALEM 7 €

CAMOMILLA 2 €

Bevande Alcoliche

PINOT GRIGIO DOC 18 €

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG 40 €

ROSSO DI MONTALCINO DOC 22 €

CHIANTI CLASSICO DOC 22 €

FERNET BRANCA 4 €

Antipasti / Hors D'oeuvre

TORTINO DI PARMIGIANA DI
MELANZANE

CAMPANIA FELIX ANTIPASTO CON
PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD

SAUTÉ MARE NOSTRUM

POLPO VERACE ARROSTITO CON
CAPONATINA DI VERDURE

DUETTO DI BACCALÀ

Antipasto

CAPRESE CON CRUDO E RUCOLA DI
CAMPO 8 €

SOUTÉ MARE NOSTRUM 10 €

CAMPAGNA FELIX 10 €

CORNETTI DI BRESAOLA CON RICOTTA
SU LETTO DI RUCOLA E VERDURINE
GRIGLIATE

TRICOLORE DI VERDURE GRIGLIATE SU
INSALATINA DI CAMPO

CAPRESE (MOZZARELLA DI BUFALA E
POMODORO)

Primi Piatti / First Course

MACCHERONCELLI CON RICOTTA
MONTELESE, PASSATA DI POMODORINI
E CACIORICOTTA DEL CILENTO

RISOTTINO FUNGHI PORCINI, NOCI E
PECORINO ROMANO

GNOCCHETTI CON RUCOLA E
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

PASTA MISTA CECI E CALAMARELLE

SPAGHETTI LUPINI, VONGOLE E
FRIARIELLI

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON
POMODORINI DEL VESUVIO

Secondi Piatti

HAMBURGER DI SPINACI CON PATATE
AL FORNO

CERVELLATINE E POLPETTE UVA PASSA
E PINOLI E AL RAGÙ NAPOLETANO

INVOLTINI DI POLLO CON PANCETTA E
SCAROLE

HAMBURGER DI ANGUS ALLA GRIGLIA

ENTRECÔTE DI MANZO ARGENTINO

TRANCIO DI SALMONE CON GRANELLA
DI NOCCIOLE E PISTACCHI

MILLEFOGLIE DI ORATA E SPADA

CALAMARI RIPIENI CON CROSTACEI E
VERDURINE CROCCANTI

CUOPPO DI FRITTURA DI GAMBERI E
CALAMARI

CONTORNI DEL GIORNO SIDE DISH

Dessert



SORBETTO AL LIMONE

CROSTATA AL CIOCCOLATO

SORBETTO AL LIMONE
DEI GIARDINI DI VILLA
SIGNORI 2 €

TORTINO AL CIOCCOLATO
FONDENTE 5 €

Menu Le Nuvole



SEMIFREDDO ALLE MANDORLE 5 €

SFOGLINO DI MELA ANNURCA CON
CREMA ALLA CAMOMILLA

TORTA CAPRESE

TIRAMISÙ

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

PASTIERA DI GRANO NAPOLETANA

TORTINO RICOTTA E PERA

CAFFÈ E ROSOLIO

[Visualizza il menù](#)

Menu Le Nuvole



Le Nuvole

Via Roma 43 Naples 80056,
Ercolano, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:00-22:00

Martedì 12:00-22:00

Mercoledì 12:00-22:00

Giovedì 12:00-22:00

Venerdì 12:00-22:00

Sabato 12:00-22:00

Domenica 12:00-22:00

Fatto con [Piatti](#)

