



## Fritti

**CROCCHÈ DI PATATE** 2,50  
Con ripieno di provola e salame Napoli

**FRITTATINA DI BUCATINI** 2,50  
Besciamella, provola, macinato di manzo con piselli al sugo di pomodoro bio

**SUPPLÌ ROSSO** 2,50  
Riso arborio al sugo di pomodoro bio, salsicce e provola

**SUPPLÌ ALLA CREMA DI PARMIGIANO** 2,50  
Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola

## Pizze fritte

**MONTANARA ROSSA** 8,50  
Sugo di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**RIPIENO FRITTO CLASSICO** 9,00  
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry

## LE PIZZE L'olio è sempre aggiunto a fine cottura

**MARINARA** 5,00  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio dell'Ufita, origano selvatico, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico

**MARINARA RINFORZATA** 6,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodori Torpedini, olive caiazzane, capperi di Salina, aglio dell'Ufita, origano selvatico, acciughe del Mediterraneo, olio evo DOP Irpinia Fam

**COSACCA** 6,00  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico

**MARGHERITA** 6,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico

**MARGHERITA CON BUFALA** 7,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico

**PROVOLA ALLA PIZZAIOLA** 8,00  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio dell'Ufita, provola, origano, pecorino bagnolese, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo

**CACIO E PEPE A MODO MIO** 9,00  
Bianca con mozzarella di bufala, pecorino bagnolese, pepe nero Tellicherry, stracciata di bufala, olio evo Auri Pietra dei Venti

**CARCIOFI E CAPOCOLLO** 9,50  
Bianca con fior di latte, carciofi arrostiti, capocollo di Martina Franca, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**BUFALA E FIOCCO DI CRUDO** 9,50  
Bianca con mozzarella di bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**SALSICCE E FRIARELLI** 9,50  
Fior di latte, salsicce e friarelli

**PIZZA E PATATE** 9,50  
Pizza al gusto di pasta e patate preparata con crema di patate cucinate rispettando la ricetta tradizionale, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

**GIALLA PROVOLA E PEPE** 8,50  
Pomodori gialli del piennolo di Casa Marrazzo, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico

**POMODORINI E BUFALA** 8,50  
Pomodori Torpedini, mozzarella di bufala, olio evo Auri Pietra dei Venti, basilico

**COTTO E PARMIGIANO** 8,50  
Bianca con fior di latte, prosciutto cotto di suino italiano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**DEL MONACO DOP** 8,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**ALLEANZA DEL SUD** 9,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, pecorino Bagnolese, olio evo DOP Irpinia Fam

**DIAVOLA DI GIOI** 9,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, salamino artigianale piccante di Gioi, olio evo DOP Irpinia Fam

**DIAVOLA DI CASTELPOTO CON BURRATA** 9,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, stracciata di bufala, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

**CAPRICCIOSA EVOLUTA** 9,50  
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, funghi cardoncelli, salame irpino, carciofi arrostiti, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**SALSICCE E PATATE** 9,50  
Bianca con fior di latte, salsicce, patate al forno

**RIPIENO ROSSO** 9,00  
Ricotta di bufala, fior di latte, salame irpino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodoro bio di Casa Marrazzo, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

**RIPIENO BIANCO** 9,00  
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

GIRA PER SCEGLIERE DA BERE

## Le mie pizze vegetali

**ORTOLANA** 9,50  
Crema di broccoli, fior di latte, funghi cardoncelli, patate al forno, zucca, pomodorini semi dry, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

**50 KALÒ (MARINARA CON SCAROLE)** 9,00  
Pomodori Torpedini, scarole cotte a vapore, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane, capperi di Salina, olio evo DOP Irpinia Fam

**ZUCCA E FUNGHI CHIODINI** 9,50  
Crema di zucca, fior di latte, funghi chiodini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, granella di nocciole, olio evo Auri Pietra dei Venti

**PIZZA E CAVOLO** 9,00  
Cavoli, provola, olive caiazzane, pomodorini semi dry, Parmigiano Reggiano, polvere di peperoncino piccante Michele Ferrante, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

**SPINACI, BURRO E PARMIGIANO** 9,00  
Mozzarella di bufala, spinaci, burro di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**TRIS DI FUNGHI** 9,50  
Bianca con fior di latte, funghi Cardoncelli, Chiodini e Pleurotus, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta



ARTIGIANI DA SEMPRE



N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.

Servizio e coperto € 2,00



## Acqua e analcolici

Acqua Panna	75cl	<b>2,50</b>
San Pellegrino	75cl	<b>2,50</b>
Coca-Cola	33cl	<b>3,00</b>
Coca-Cola zero	33cl	<b>3,00</b>
Fanta	33cl	<b>3,00</b>
Birra analcolica Maxrainer	50cl	<b>6,50</b>

## Dolci 6,00

Babà della Pasticceria Capparelli  
Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione

## Liquori 2,50

Amaro, Limoncello e Grappa  
Distilleria Amato di Striano (Na)



ARTIGIANI DA SEMPRE



# LE BIRRE La mia personale selezione di birre

## BIRRIFICIO AMARCORD / Apecchio (PU) *Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo*

<b>LA BIONDA DI CIRO SALVO</b> Artigianale, bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2%	33 cl <b>4,50</b> 75 cl <b>9,50</b>
<b>LA ROSSA DI CIRO SALVO</b> Artigianale, alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%	33 cl <b>5,00</b>
<b>LA FORTE DI CIRO SALVO</b> Artigianale, alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%	33 cl <b>5,00</b>

## Germania

**MAXRAINER  
MAXL HELLES** 50 cl **6,50**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Helles, colore giallo paglierino  
dorato, 5,1%

**LEO WEISSE** 50 cl **6,50**  
Artigianale, alta fermentazione,  
stile Weisse, colore biondo opaco, 5%

**AUGUSTINER  
LAGERBIER HELL** 50 cl **6,50**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Helles, giallo tenue, 5,2%

**KÖNIG PILSNER  
KÖNIG PILSNER** 50 cl **6,50**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Pils, oro brillante, 4,9%

**RIEGELE  
KELLERBIER** 50 cl **6,50**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Kellerbier, colore ambrato, 5%

**SCHNEIDER  
AVENTINUS** 50 cl **6,50**  
Artigianale, alta fermentazione,  
stile Weisse doppio malto, colore rosso, 8,2%

**FALKENTURM  
BOCK HELL** 50 cl **6,50**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Chiara Doppio Malto, colore giallo  
dorato intenso, 7%

## Inghilterra

**SHEPHERD NEAME  
SPITFIRE** 33 cl **6,00**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Strong Lager, colore oro, 9%

## Belgio

**BRASSERIE LUPULUS  
LUPULUS BLANCHE** 33 cl **6,00**  
Artigianale, alta fermentazione, stile  
Blanche, colore biondo torbido, 4,5%

**LUPULUS ORGANICUS** 33 cl **6,00**  
Artigianale, alta fermentazione,  
stile Triple bio, colore biondo, 8,5%

## Italia

**KARMA / Alife (CE)  
CUBULTERIA** 33 cl **6,00**  
Artigianale, alta fermentazione, stile  
Italian Wheat, colore giallo dorato, 6,5%

**SERROCROCE / Monteverde (AV)  
CHIARA** 33 cl **6,00**  
Artigianale, alta fermentazione, stile  
Blond Ale, colore giallo paglierino, 5,2%

**BIRRIFICIO ITALIANO / Limido Comasco (CO)  
TIPOPILS** 33 cl **6,00**  
Artigianale, bassa fermentazione,  
stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%

**ALMOND '22/ Loreto Aprutino (PE)  
PINK IPA** 33 cl **6,00**  
Artigianale, alta fermentazione, stile  
India Pale Ale, colore ambrato chiaro, 6,3%

# Vini al calice

Richiedi la carta dei vini per la selezione completa



<b>MUSTILLI</b> Falanghina del Sannio DOC 2021	<b>6,00</b>
<b>FATTORIA PAGANO</b> FABULA Falerno del Massico DOP Bianco 2021	<b>6,00</b>
<b>BAMBINUTO</b> Greco di Tufo DOCG 2020	<b>6,50</b>
<b>CIRO PICARIELLO</b> Fiano di Avellino DOCG 2021	<b>6,50</b>
<b>FONTANAVECCHIA</b> Aglianico del Taburno DOCG 2018	<b>6,00</b>
<b>AGNANUM</b> Piedirosso Campi Flegrei DOC 2021	<b>6,00</b>
<b>PAPA</b> CONCLAVE Falerno del Massico Primitivo DOP 2020	<b>6,50</b>
<b>MONTEVETRANO</b> CORE Campania Rosso IGT 2019	<b>6,50</b>
<b>SAN SALVATORE 1988</b> JUNGANO Aglianico Paestum IGP 2019	<b>6,50</b>
<b>SALVATORE MARTUSCIELLO</b> OTTOUVE Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2021	<b>6,00</b>
<b>TENUTA SAN FRANCESCO</b> ED Tramonti Costa d'Amalfi DOC 2021	<b>6,50</b>
<b>JOSEPH PERRIER</b> CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT 35% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier	<b>7,50</b>

50 Kalò di Ciro Salvo  
[www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)  
#50kalò

Seguici Su:



N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.