50 kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

Segnalato nella Guida Michelin
dal 2017

Miglior pizzeria di Napoli per 50 Top Pizza
2018, 2019, 2020, 2022

Tre Spicchi Pizzerie d'Italia Gambero Rosso
dal 2014

Fritti

CROCCHÈ DI PATATE 2,50
Provola, salame Napoli, pepe (A, C, G)

FRITTATINA CLASSICA 3,00
Bucatini, besciamella, provola,
macinato di manzo con piselli al sugo
di pomodoro San Marzano DOP (A, G)

FRITTATINA PROSCIUTTO E PISELLI NEW 3,00
Bucatini, besciamella, provola,
prosciutto cotto, piselli, pepe (A, G)

FRITTATINA NERANO 3,00
Bucatini, besciamella, crema di zucchine,
provola, parmigiano reggiano DOP (A, G)

SUPPLÌ ROSSO 2,50
Riso Carnaroli al sugo di pomodoro
San Marzano DOP, pecorino, provola (A, C, G, I)

SUPPLÌ ALLA CREMA DI PARMIGIANO 2,50
Riso Carnaroli, crema di parmigiano
reggiano DOP, provola (A, C, G, I)

Pizze fritte

MONTANARA ROSSA 8,50
Sugo di pomodoro San Marzano DOP,
parmigiano reggiano DOP 18 mesi (A, G)

RIPIENO FRITTO CLASSICO 10,50
Ricotta di latte nobile, provola,
cicoli di maiale, pepe nero Tellicherry (A, G)

LE PIZZE
L'olio è sempre aggiunto a fine cottura

GIRA PER SCEGLIERE DA BERE →

COSACCA 6,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
parmigiano reggiano DOP 18 mesi, pecorino Moliterno,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARINARA 6,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
aglio dell'Ufita, origano selvatico, basilico,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A)

MARINARA RINFORZATA 9,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
aglio dell'Ufita, origano selvatico,
capperi, olive nere Itrana, basilico,
acciughe del Mediterraneo, pomodori confit,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, D)

MARGHERITA 7,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
fior di latte, parmigiano reggiano DOP 18 mesi,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARGHERITA CON BUFALA 9,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
mozzarella di bufala campana DOP,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

ANTICA MARGHERITA SLOW FOOD 9,50
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food,
mozzarella di bufala campana DOP,
Conciato Romano 6 mesi stag. Slow Food
(il più antico pecorino d'Italia),
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARGHERITA SCARPARIELLO NEW 9,50
Sugo di pomodorini datterini freschi, fior di latte,
pecorino Moliterno, parmigiano reggiano DOP 18 mesi,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

LA MIA PROVOLA DI BUFALA E PEPE 9,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
provola di bufala campana DOP, pepe nero Tellicherry,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi,
basilico (A, G)

GIALLA PROVOLA DI BUFALA E PEPE 10,50
Pomodorini datterini freschi gialli,
provola di bufala campana DOP, pepe nero Tellicherry,
olio evo Itran's Madonna dell'Olivo, basilico (A, G)

BUFALA AI DUE DATTERINI NEW 10,50
Pomodorini datterini freschi gialli e rossi,
mozzarella di bufala campana DOP,
scaglie di cacioricotta di capra del Cilento Slow Food,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

CACIO E PEPE A MODO MIO NEW 10,50
Bianca con mozzarella di bufala,
pecorino Amatrice gran riserva di grotta,
pepe nero Tellicherry, stracciata di bufala,
olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

QUATTRO FORMAGGI NEW 12,00
Fior di latte, schiena d'asino giovane dell'Irpinia,
caprino dell'Alto Casertano al vino Falerno,
fonduta di gorgonzola DOP, basilico,
confettura di pomodoro San Marzano DOP (A, G)

PROSCIUTTO COTTO E PARMIGIANO 9,50
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP,
prosciutto cotto di suino italiano di alta qualità,
crema di parmigiano reggiano DOP,
olio evo Alter Ego Marsicani (A, G)

DEL MONACO DOP 9,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
fior di latte, salame Napoli,
provolone del Monaco DOP,
olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)

ALLEANZA DEL SUD 9,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
fior di latte, cipolla ramata di Montoro,
'Nduja di Spilinga, provolone del Monaco DOP,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

DIAVOLA DI GIOI (Cilento) 10,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
salame artigianale piccante di Gioi,
mozzarella di bufala campana DOP,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

DIAVOLA DI CASTELPOTO (Benevento) 10,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
salsiccia rossa fresca di Castelpoto,
stracciata di bufala,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

FINTA AMATRICIANA NEW 10,50
Antichi pomodori di Napoli Slow Food,
fior di latte, guanciale irpino,
pecorino Amatrice gran riserva di grotta,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

BUFALA E FIOCCO DI CRUDO 10,50
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP,
fiocco di prosciutto crudo irpino,
olio evo Alter Ego Marsicani (A, G)

RICOTTA, FIORI DI ZUCCA E SALAME NEW 12,00
Ricotta di bufala, fiori di zucca,
salame Napoli, fior di latte,
olio evo Alter Ego Marsicani (A, G)

SALSICCE E PATATE 12,00
Bianca con fior di latte,
salsicce di nero casertano,
patate al forno (A, G)

CAPRICCIOSA EVOLUTA 12,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo,
fior di latte, prosciutto cotto di suino italiano,
funghi cardoncelli freschi trifolati,
olive nere Itrana, carciofi arrostiti,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

TONNO & CIPOLLA - OLD STYLE NEW 12,00
Sugo di pomodorini datterini freschi,
tonnetto alletterato Antica Marineria Famiglia Gallo,
fior di latte, olive nere Itrana,
cipolla ramata di Montoro,
olio evo Alter Ego Marsicani (A, D, G)

Le mie pizze vegetali

50 KALÒ (MARINARA CON SCAROLE) 9,50
Pomodorini datterini freschi, scarole cotte a vapore,
aglio dell'Ufita, olive nere Itrana, capperi di Salina,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A)

GENOVESE VEGETARIANA NEW 10,50
Genovese di cipolle ramate di Montoro,
fior di latte, parmigiano reggiano DOP 18 mesi,
olio evo Alter Ego Marsicani, basilico (A, F, G, I)

NERANO NEW 12,00
Crema di zucchine, fior di latte,
zucchine, provolone del Monaco DOP,
olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

MELANZANE E PARMIGIANO NEW 12,00
Melanzane al sugo di datterini, fior di latte,
parmigiano reggiano DOP 18 mesi,
olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)

PEPERONCINI VERDI E BUFALA NEW 12,00
Peperoncini verdi al sugo di datterini,
mozzarella di bufala campana DOP,
olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)

PIZZA E PATATE 12,00
Pizza al gusto di pasta e patate:
crema di patate cucinate secondo la ricetta tradizionale,
parmigiano reggiano DOP 18 mesi,
provola, pepe nero Tellicherry,
olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G, I)

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati; **B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei; **C.** Uova e prodotti a base di uova; **D.** Pesce e prodotti a base di pesce; **E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi; **F.** Soia e prodotti a base di soia; **G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); **H.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti; **I.** Sedano e prodotti a base di sedano; **J.** Senape e prodotti a base di senape; **K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; **L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; **M.** Lupini e prodotti a base di lupini

CASA MARRAZZO 1934

N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale.

Servizio e coperto **€ 2,00**

50 kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

Acqua e analcolici

Acqua Electa	75cl	**3,00**
Acqua Ferrarelle	75cl	**3,00**
Coca-Cola	33cl	**3,00**
Coca-Cola zero	33cl	**3,00**
Fanta	33cl	**3,00**
Birra analcolica Maxlrainer	50cl	**6,50**
Birra analcolica Primator (India Pale Lager)	50cl	**7,00**

Dolci **6,50**

Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione (A, C, G)
Crostata al limone (A, C, G)
Babà, Aurora e Setteveli Pasticceria Capparelli (A, C, G)
Caprese Annuccia (C, F, G, H)
Caprese al limone Annuccia (A, C, G)
Delizia al limone Pasticceria Mignone (A, C, G)

Bun soffice di 50 panino di CIRO SALVO HAMBURGERIA **8,50**
farcito con creme di Gay Odin
(Fondente, Nocciola o Ghianda) (A, C, E, F, G, H, K)

Liquori **4,50**

Amaro, Limoncello, Meloncello, Liquirizia,
Nocino, Grappa e Liquore Melannurca
Distilleria Amato di Striano (Na)

50 Kalò di Ciro Salvo
www.50kalò.it
#50kalò

Seguici Su:

Vini al calice

Richiedi la carta dei vini per la selezione completa

AGNANUM
Falanghina Campi Flegrei DOP 2025 **6,50**

ROMANO CLELIA
COLLI DI LAPIO
Fiano di Avellino DOCG 2025 **7,50**

BENITO FERRARA
VIGNA CICOGNA
Greco di Tufo DOCG 2025 **8,50**

CASA SETARO
MUNAZEI
Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso 2025 **6,50**

FONTANAVECCHIA
TABAROSSO
Aglianico del Taburno DOCG 2020 **6,50**

MASTROBERARDINO
REDIMORE
Aglianico Irpinia DOC 2023 **7,00**

MONTEVETRANO
CORE
Campania Rosso IGT 2023 **7,50**

PAPA
CONCLAVE
Falerno del Massico Primitivo DOP 2024 **7,50**

CAGGIANO
VIGNA MACCHIA DEI GOTI
Taurasi DOCG 2022 **9,00**

SALVATORE MARTUSCIELLO
OTTOUVE
Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2025 **7,00**

SAN SALVATORE 1988
VETERE
Aglianico Rosato Paestum IGP 2025 **7,50**

JOSEPH PERRIER
CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT **8,50**
35% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier

Le Birre

La mia personale selezione di birre

Italia

BIRRIFICIO AMARCORD

Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo

LA BIONDA DI CIRO SALVO 33 cl **6,00** / 75 cl **12,00**
Bassa fermentazione,
stile Premium Lager,
colore biondo, 5,2%

LA ROSSA DI CIRO SALVO 33 cl **6,50**
Alta fermentazione,
stile Red Ale,
colore rosso rubino, 6,5%

LA FORTE DI CIRO SALVO 33 cl **6,50**
Alta fermentazione,
stile Strong Amber Ale,
colore ambrato, 9%

BIRRIFICIO FRAVORT
RE FRAVORT FRESH BEER 33 cl **6,50**
Bassa fermentazione,
stile Lager,
colore giallo dorato, 4,9%

AURO BIONDA DEL BRENTA 33 cl **7,00**
Alta fermentazione,
stile Golden Ale,
colore dorato, 8,2%

BIRRIFICIO ITALIANO
TIPOPILS 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione,
stile Pils,
colore giallo dorato, 5,2%

SOGNO LUCIDO 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione,
stile Double Pils,
colore chiaro, 7,5%

FINISTERRAE 33 cl **7,00**
Alta fermentazione,
stile Weisse Italiana,
colore giallo carico, 5%

ASTEROID 56013 33 cl **7,00**
Alta fermentazione,
stile Classic IPA,
colore ambrato, 6,6%

BIBOCK 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione,
stile Bock,
colore rosso, 6,2%

Germania

KÖNIG BREWERY
KÖNIG PILSENER 33 cl **6,00**
Bassa fermentazione,
stile Pils,
colore oro brillante, 4,9%

MAXLRAINER
MAXL HELLES 50 cl **6,50**
Bassa fermentazione,
stile Helles, colore giallo
paglierino dorato, 5,1%

MAXLRAINER
LEO WEISSE 50 cl **6,50**
Alta fermentazione,
stile Weisse,
colore biondo opaco, 5%

SCHNEIDER
AVENTINUS 50 cl **7,00**
Alta fermentazione,
stile Weisse Doppio Malto,
colore rosso, 8,2%

Repubblica Ceca

PRIMATOR
PREMIUM 50 cl **7,50**
Bassa fermentazione,
stile Premium Lager,
colore chiaro, 5%

PRIMATOR
IPA 50 cl **7,50**
Alta fermentazione,
stile India Pale Ale,
colore dorato, 6,5%

PRIMATOR
STOUT 50 cl **7,50**
Alta fermentazione,
stile Stout,
colore scuro, 4,7%

Belgio

DE HALVE MAAN
BLANCHE DE BRUGES 33 cl **7,00**
Alta fermentazione,
stile Blanche,
colore biondo chiaro, 5,0%

BRASSERIE LUPULUS
LUPULUS BLONDE 75 cl **15,00**
Alta fermentazione,
stile Triple,
colore biondo, 8,5%

N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale.