



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	2,50
San Pellegrino	75cl	2,50
Coca-Cola	33cl	3,00
Coca-Cola zero	33cl	3,00
Fanta	33cl	3,00
Birra analcolica Maxrainer	50cl	6,50

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*

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

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



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

50 Kalò di Ciro Salvo
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.