

vini al calice

Richiedi la carta dei vini per la selezione completa

• Falerno del Massico Bianco DOP 2021 / Villa Matilde Avallone	6,00
• Fiano di Avellino DOCG 2021 / Colli di Lapio Romano Clelia	6,50
• Aglianico del Taburno DOCG 2018 / Fontanavecchia	6,00
• 7 Moggi Piediroso Bio del Vesuvio DOP 2020 / Sorrentino	6,00
• Conclave Falerno del Massico Primitivo DOP 2020 / Papa	6,50
• Terra del Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2021 / Iovine	6,00
• Vetere Aglianico Rosato Paestum IGP 2021 / San Salvatore 1988	6,50
• Franciacorta Brut DOCG / Corteaura (95% Chardonnay, 5% Pinot Nero)	6,50

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 5,00 75 cl 10,50
LA ROSSA DI CIRO SALVO Artigianale, alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%	33 cl 5,50
LA FORTE DI CIRO SALVO Artigianale, alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%	33 cl 5,50

Germania

AUGUSTINER / LAGERBIER HELL Artigianale, bassa fermentazione, stile Helles, giallo tenue, 5,2%	50 cl 6,50
MAXLRAINER / LEO WEISSE Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse, colore biondo opaco, 5%	50 cl 6,50
KÖNIG PILSNER / KÖNIG PILSNER Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, oro brillante, 4,9%	50 cl 6,50
SCHNEIDER / AVENTINUS Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse doppio malto, colore rosso, 8,2%	50 cl 6,50
FALKENTURM / BOCK HELL Artigianale, bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%	50 cl 6,50

Italia

BIRRIFICIO ITALIANO / Limido Comasco (CO)	
TIPOPILS Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%	33 cl 6,00
BIBOCK Artigianale, bassa fermentazione, stile Doppio Malto, colore rosso, 6,2%	33 cl 6,00
ALMOND '22/Loreto Aprutino (PE)	
FARROTTA Artigianale, alta fermentazione, stile Golden Ale con farro e miele, colore oro, 5,6%	33 cl 6,00
PINK IPA Artigianale, alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore ambrato chiaro, 6,3%	33 cl 6,00

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 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

Accanto ad ogni piatto del menù viene indicato con la lettera l'eventuale allergene

menu

50
kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

**Pizze realizzate
con farina da grani
100% del Sud Italia**



i fritti

CROCCHÈ DI PATATE Con ripieno di provola e salame Napoli (A) (C) (G)	3,50
FRITTATINA DI BUCATINI Besciamella, provola, prosciutto cotto (A) (G)	3,50
SUPPLÍ ROSSO Riso arborio al sugo di pomodoro bio, salsicce e provola (A) (G) (I)	3,50
SUPPLÍ ALLA CREMA DI PARMIGIANO Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola (A) (C) (G) (I)	3,50

le pizze fritte

RIPIENO FRITTO CLASSICO Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero (A) (G)	10,00
MONTANARA ROSSA Sugo di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (A) (G)	9,00
MONTANARA BURRATA E ACCIUGHE Burrata pugliese, acciughe del Mediterraneo, pomodorini semi dry (A) (G)	14,00

le pizze

MARINARA Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio, origano selvatico, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A)	7,00
MARINARA RINFORZATA Pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodorini Torpedini, olive Leccino, capperi, aglio, origano selvatico acciughe del Mediterraneo, olio evo DOP Irpinia Fam (A) (D)	9,50
COSACCA Pomodoro bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)	7,00
MARGHERITA Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)	8,50
MARGHERITA CON BUFALA Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)	9,50
'NDUJA DI SPILINGA Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo DOP Irpinia Fam, basilico (A) (G)	9,50

• Sulle pizze l'olio è sempre aggiunto a fine cottura



GIALLA PROVOLA E PEPE

Pomodorini gialli del piennolo di Casa Marrazzo, provola, pepe nero Tellicherry, basilico, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, (A) (G)

POMODORINI E BUFALA

Pomodorini Torpedini, mozzarella di bufala, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico (A) (G)

COTTO E PARMIGIANO

Bianca con fior di latte, prosciutto cotto di suino italiano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

DEL MONACO DOP

Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

DIAVOLA DI GIOI

Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, salaminio artigianale piccante di Gioi, olio evo DOP Irpinia Fam (A) (G)

BUFALA E FIOCCO DI CRUDO

Bianca con mozzarella di bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

CARCIOFI E BRESAOLA

Bianca con mozzarella di bufala, carciofi arrostiti, carpaccio di bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

SALSICCE E FRIARIELLI

Fior di latte, salsicce e friarielli (A) (G)

ROMANA GIALLA

Pomodorini gialli del piennolo di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, acciughe del Mediterraneo, origano selvatico, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G) (I)

CAPRICCIOSA EVOLUTA

Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, funghi Champignon, salame irpino, carciofi arrostiti, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

PIZZA E PATATE

Pizza al gusto di pasta e patate preparata con crema di patate cucinate rispettando la ricetta tradizionale, provola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pepe nero, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G) (I)

RIPIENO ROSSO

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 (A) (G)

RIPIENO BIANCO

Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)

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

11,00

11,00

10,00

10,00

11,00

12,00

12,00

12,00

12,00

14,00

10,00

10,00

10,00

le mie pizze vegetali



ORTOLANA Crema di broccoli, fior di latte, funghi Pleurotus, patate al forno, zucca, pomodorini semi dry, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)	10,00
50 KALÒ (MARINARA CON CICORIA) Pomodorini Torpedini, cicoria, aglio, olive Leccino, capperi, olio evo DOP Irpinia Fam (A) (G)	10,00
ZUCCA E FUNGHI CHIODINI Crema di zucca, fior di latte, funghi chiodini, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, granella di nocciole, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A) (G) (H)	14,00
PIZZA E CAVOLO Cavoli, provola, olive Leccino, pomodorini semi dry, Parmigiano Reggiano, polvere di peperoncino piccante Michele Ferrante, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G)	10,00
PATATE E CICORIA Provola, patate al forno, cicoria, olio evo DOP Irpinia Fam (A) (G)	12,00
TRIS DI FUNGHI Bianca con fior di latte, funghi Champignon, Chiodini e Pleurotus, olio evo DOP Colline Salernitane Dosis Torretta (A) (G)	14,00

acqua e analcolici

Acqua San Bernardo naturale	50 cl	1,50
Acqua San Bernardo frizzante	50 cl	1,50
Acqua Nepi	50 cl	1,50
Coca-Cola	33 cl	3,00
Coca-Cola zero	33 cl	3,00
Fanta	33 cl	3,00
Birra analcolica Maxrainer	50 cl	6,50

dolci

Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione (A) (C) (G)	6,50
Babà e Delizia al limone (A) (C) (G)	

liquori

Amaro, Limoncello e Grappa Distilleria Amato di Striano (Na)	3,00
---	-------------

Servizio 2,00



ARTIGIANI DA SEMPRE

