



PIZZERIE D'ITALIA

◆ 650 LOCALI
◆ LE MIGLIORI
PIZZE ITALIANE
NEL MONDO

PREMI SPECIALI
◆ LA MIGLIORE
CARTA DEI VINI
E DELLE BIRRE
◆ I MAESTRI
DELL'IMPASTO

◆ I PIZZAIOLI
EMERGENTI
◆ LE PIZZE
DELL'ANNO
◆ RICERCA
E INNOVAZIONE



PIZZERIE D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO 2020

settembre 2019

TRE SPICCHI



NAPOLI

50 Kalò


p.zza Sannazaro, 201b

TEL. 08119204667

CHIUSO SEMPRE APERTO

COPERTI 160

PREZZI PIZZA DA 5 A 9.50 EURO

CARTE DI CREDITO CSI, DC, VISA, MC, POS 

www.50kalo.it



93

**77 pizza 8 servizio 8 ambiente
PIZZA NAPOLETANA**

IL PIZZAIOLO. Dalla sua ha un'importante tradizione alle spalle, ma soprattutto il costante studio di impasti e ingredienti, quello che gli ha permesso di diventare uno tra gli artigiani della pizza più rinomati in Italia e non solo. 50 Kalò, tra l'altro, è anche a Londra con un mantenimento esemplare degli standard della casa madre; sempre all'ombra del Vesuvio, invece, c'è 50 Panino dedicato proprio a panini gourmet e innovativi.

LA PIZZERIA. Ad anticipare la bontà che troverete nel piatto sono i profumi che vi avvolgono subito dopo aver messo piede nel locale. Una volta assaggiate le tonde, poi, avrete ben chiaro il talento di **Ciro Salvo**: il suo è un impasto digeribile e cotto a puntino in forno a legna, leggero e che comunque si bilancia appieno con i topping. Un altro punto di forza dell'insegna è proprio l'equilibrato e sapiente uso degli ingredienti che condiscono il disco, a sua volta preceduto da una selezione accurata e scrupolosa. Tra classiche e opzioni più innovative c'è l'imbarazzo della scelta, dai chiari richiami alla napoletanità come la Pizza e Patate (crema di patate, parmigiano stagionato 24 mesi, provola di Agerola, pepe e olio salernitano) alla bianca con bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino e olio evo. Nelle mani di **Ciro** la Campania si sposa benissimo pure a sapori di origini diverse, come nel caso della versione con fiordilatte di Agerola, capocollo di Martina Franca, carciofi cilentani arrostiti ed extravergine. E poi ci sono le fritte, i Ripieni, i tipici sfizi partenopei come frittatina e croccchè. Nel bicchiere una valida offerta tra birre artigianali, vini e Champagne. Servizio lodevole, per la capacità di assicurare tempi di attesa congrui nonostante la grande affluenza di clienti.