WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 16 Luglio 2024 | aggiornato alle 14:00 | articoli pubblicati

BUFALA CAMPANA GRANDIOSA SEMPLICITÀ

Pordenone: danni ingenti ai capannoni 10:45 Tasse agevolate per l'Horeca: come funziona il

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO
» PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

50 Kalò raddoppia a Napoli: nuova pizzeria in Piazza della Repubblica

Il nuovo locale di Ciro Salvo è un luogo dove la pizza diventa un'esperienza di degustazione, un piacere più esclusivo. Non cambia il prodotto, ma viene diversificato l'approccio e l'accoglienza [...]

16 luglio 2024 | 12:37

50 Kalò, la celebre pizzeria di Ciro Salvo, raddoppia a Napoli. A dieci anni dalla sua nascita, il maestro pizzaiolo apre un nuovo locale in Piazza della Repubblica, in un elegante palazzo dei primi del Novecento. La nuova pizzeria, concepita come un salotto caldo e accogliente, è un luogo dove la pizza diventa un'esperienza di degustazione, un piacere più esclusivo. Non cambia il prodotto, che rimane di altissima qualità, ma viene diversificato l'approccio e l'accoglienza.

https://www.italiaatavola.net/flash/attualita-mercato/2024/7/16/50-kalo-raddoppia-a-napoli-nuova-pizzeria-in-piazza-della-repubblica/106473/

Italia a Tavola

16 luglio 2024

50 Kalò raddoppia a Napoli: nuova pizzeria in Piazza della Repubblica

Il nuovo locale di Ciro Salvo è un luogo dove la pizza diventa un'esperienza di degustazione, un piacere più esclusivo. Non cambia il prodotto, ma viene diversificato l'approccio e l'accoglienza [...]

50 Kalò, la celebre pizzeria di **Ciro Salvo**, **raddoppia a Napoli**. A dieci anni dalla sua nascita, il maestro pizzaiolo apre un nuovo locale in **Piazza della Repubblica**, in un elegante palazzo dei primi del Novecento. La nuova pizzeria, concepita come un salotto caldo e accogliente, è un luogo dove la pizza diventa un'esperienza di degustazione, un piacere più esclusivo. Non cambia il prodotto, che rimane di altissima qualità, ma viene diversificato l'approccio e l'accoglienza.

Infatti, alla nuova 50 Kalò **si può prenotare il proprio tavolo**. Questo permette di godersi un'esperienza più intima e rilassata, assaporando la pizza con calma e attenzione. Il nuovo locale, che può ospitare **circa 70 coperti**, è stato progettato dall'architetto **Maurizio Vesce** con un design ricercato e raffinato. Materiali e superfici diverse, dal marmo bianco al metallo color oro, dal legno laccato alle maioliche rosse che rivestono il forno, creano un'atmosfera calda e accogliente.

La carta delle pizze propone i grandi classici di Ciro Salvo, come la sua super premiata **Margherita** e la **Pizza e patate**. Tra le novità, la nuovissima **Pizza Antica Slow Food**, un omaggio al patrimonio storico e di biodiversità di Napoli e della Campania. Preparata con antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala, Conciato Romano stagionato sei mesi, olio extra vergine d'oliva Dop Cilento Algoritmo Marsicani e basilico fresco, questa pizza rappresenta l'eccellenza della tradizione campana.

ITALIA A TAVOLA
Giornale Online