



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
Con ripieno di provola e salame Napoli (A, C, G)	
FRITTATINA DI BUCATINI	2,50
Besciamella, provola, macinato di manzo con piselli al sugo di pomodoro bio (A, G)	
SUPPLÌ ROSSO	2,50
Riso arborio al sugo di pomodoro bio, salsicce e provola (A, C, G, I)	
SUPPLÌ ALLA CREMA DI PARMIGIANO	2,50
Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola (A, C, G, I)	

Pizze fritte

MONTANARA ROSSA	8,50
Sugo di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (A, G)	
RIPIENO FRITTO CLASSICO	9,50
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry (A, G)	

LE PIZZE

L'olio è sempre aggiunto a fine cottura



GIRA PER SCEGLIERE DA BERE

COSACCA	6,00	COTTO DI FILIERA AL PARMIGIANO	9,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, Pecorino Moliterno, olio evo Idrà Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)		Bianca con mozzarella di bufala, prosciutto cotto di filiera toscana certificata, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
MARINARA	6,00	DEL MONACO DOP	9,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio dell'Ufita, origano selvatico, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
MARINARA RINFORZATA	8,00	ALLEANZA DEL SUD	9,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodorini semi dry, olive nere Itrana, capperi di Salina Slow Food, aglio dell'Ufita, origano selvatico, acciughe del Mediterraneo, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, D)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, cipolle rosse di Tropea, 'Nduja di Spilinga, provolone del Monaco DOP, olio evo Irpinia DOP San Comaio (A, G)	
MARGHERITA	7,00	DIAVOLA DI GIOI (Cilento)	9,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Idrà Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, salame artigianale piccante di Gioi, mozzarella di bufala, olio evo Irpinia DOP San Comaio (A, G)	
MARGHERITA CON BUFALA	8,00	DIAVOLA DI CASTELPOTO (Benevento)	9,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio evo Idrà Fattoria Ambrosio, basilico (A, G, D)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, stracciata di bufala, olio evo Irpinia DOP San Comaio (A, G)	
ANTICA MARGHERITA SLOW FOOD	9,50	BUFALA E FIOCCO DI CRUDO	9,50
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, mozzarella di bufala, Conciato Romano 6 mesi stag. Slow Food (il più antico pecorino d'Italia), olio evo DOP Cilento Algoritmo Marsicani, basilico (A, G)		Bianca con mozzarella di bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
LA MIA PROVOLA E PEPE	9,00	CARCIOFI E CAPOCOLLO	10,50
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, provola, fiore sardo DOP, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo, basilico (A, G)		Bianca con mozzarella di bufala, carciofi arrostiti, capocollo di Martina Franca, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
GIALLA PROVOLA E PEPE	9,00	SALSICCE E PATATE	10,50
Pomodorini gialli di Casa Marrazzo, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico (A, G)		Bianca con fior di latte, salsicce, patate al forno (A, G)	
POMODORINI E BUFALA	9,00	SALSICCE E FRIARIELLI	10,50
Pomodorini datterini freschi, mozzarella di bufala, olio evo DOP Cilento Algoritmo Marsicani, basilico (A, G)		Fior di latte, salsicce e friarielli (A, G)	
CACIO E PEPE A MODO MIO	9,00	SALSICCE E FRIARIELLI ALTERNATIVA	12,00
Bianca con mozzarella di bufala, fiore sardo DOP, pepe nero Tellicherry, stracciata di bufala, olio evo DOP Cilento Algoritmo Marsicani, basilico (A, G)		Crema di zucca, friarielli, provola, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
PIZZA E PATATE	10,50	CAPRICCIOSA EVOLUTA	12,00
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 (A, G, I)		Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, fior di latte, prosciutto cotto di filiera toscana, funghi Champignon freschi trifolati, olive nere Itrana, carciofi arrostiti, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)	
		GIALLA TONNO E CIPOLLE	14,00
		Pomodorini gialli di Casa Marrazzo, provola, cipolla rossa, filetti di tonno rosso, olive nere Itrana, capperi di Salina Slow Food, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, D, G)	

Le mie pizze vegetali

ORTOLANA	9,50
Bianca con fior di latte, peperoni arrostiti, funghi Champignon freschi trifolati, carciofi arrostiti, olive Itrana, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A, G)	
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 Irpinia DOP San Comaio (A)	
ZUCCA E FUNGHI	10,50
Crema di zucca, provola, noci, funghi Champignon freschi trifolati, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)	
NERANO	10,50
Crema di zucchine, fior di latte, menta, fiori di zucca, zucchine fritte, provolone del Monaco DOP, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)	
FUNGHI ORECCHIONI E PIENNOLO	10,50
Fior di latte, funghi orecchioni (Pleurotus) al sugo di pomodorini del Piennolo, basilico, olio evo piccante Fam (A, G)	

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. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.

Servizio e coperto € 2,00



Acqua e analcolici

Acqua Natia	75cl	2,50
Acqua Ferrarelle	75cl	2,50
Coca-Cola	33cl	3,00
Coca-Cola zero	33cl	3,00
Fanta	33cl	3,00
Birra analcolica Maxlrainer	50cl	6,50

Dolci

Babà della Pasticceria Capparelli (A, C, G)	6,50
Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione (A, C, G)	
Caprese (C, F, G, H)	
Caprese al limone (A, C, G)	
Delizia al limone (A, C, G)	

Liquori

Amaro, Limoncello e Grappa	3,00
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 2022	6,00
• CASA SETARO <i>MUNAZEI</i> Lacryma Christi del Vesuvio DOP bianco 2023	6,00
• ROMANO CLELIA <i>COLLI DI LAPIO</i> Fiano di Avellino DOCG 2023	7,00
• BAMBINUTO <i>PICOLI</i> Greco di Tufo DOCG 2021	7,50
• FONTANAVECCHIA <i>TABAROSSO</i> Aglianico del Taburno DOCG 2019	6,00
• CANTINE ASTRONI <i>COLLE ROTONDELLA</i> Piedirosso Campi Flegrei DOC 2023	6,50
• PAPA <i>CONCLAVE</i> Falerno del Massico Primitivo DOP 2022	7,00
• MONTEVETRANO <i>CORE</i> Campania Rosso IGT 2021	7,50
• CAGGIANO <i>VIGNA MACCHIA DEI GOTI</i> Taurasi DOCG 2020	9,00
• SALVATORE MARTUSCIELLO <i>OTTOUVE</i> Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2023	6,50
• SAN SALVATORE 1988 <i>VETERE</i> Aglianico Rosato Paestum IGP 2023	7,00
• JOSEPH PERRIER <i>CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT</i> 35% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier	8,50

Le Birre

La mia personale selezione di birre

Italia

BIRRIFICIO AMARCORD

Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo

LA BIONDA DI CIRO SALVO Bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2%	33 cl 6,00 75 cl 12,00
LA ROSSA DI CIRO SALVO Alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%	33 cl 6,50
LA FORTE DI CIRO SALVO Alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%	33 cl 6,50

FRAVORT RE FRAVORT Bassa fermentazione, stile Lager, colore giallo dorato, 4,9%	33 cl 6,50
---	-------------------

BIRRIFICIO ITALIANO TIPOPILS Bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%	33 cl 6,50
--	-------------------

SOGNO LUCIDO Bassa fermentazione, stile Double Pils, colore chiaro, 7,5%	33 cl 6,50
--	-------------------

FINISTERRAE Alta fermentazione, stile Weisse Italiana, colore giallo carico, 5%	33 cl 6,50
---	-------------------

ASTEROID 56013 Alta fermentazione, stile Classic IPA, colore ambrato, 6,6%	33 cl 6,50
--	-------------------

BIBOCK Bassa fermentazione, stile Bock, colore rosso, 6,2%	33 cl 6,50
--	-------------------

AMBER SHOCK Bassa fermentazione, stile Doppio Malto, colore ambrato carico, 7%	33 cl 6,50
--	-------------------

Germania

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

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

SCHNEIDER AVENTINUS Alta fermentazione, stile Weisse Doppio Malto, colore rosso, 8,2%	50 cl 6,50
---	-------------------

FALKENTURM BOCK HELL Bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%	50 cl 6,50
---	-------------------

Repubblica Ceca

PRIMATOR PREMIUM Bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore chiaro, 5%	50 cl 7,00
--	-------------------

PRIMATOR LEZAK Bassa fermentazione, stile Pils, colore dorato, 4,7%	50 cl 7,00
---	-------------------

PRIMATOR IPA Alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore dorato, 6,5%	50 cl 7,00
--	-------------------

Belgio

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

N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.