50 kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

Fritti

CROCCHÈ DI PATATE 3,50
Con ripieno di provola e salame Napoli (A, C, E, G)

FRITTATINA DI BUCATINI 3,50
Besciamella, provola, prosciutto cotto, piselli (A, E, G)

SUPPLÍ ROSSO 3,50
Riso Carnaroli al sugo di pomodoro San Marzano DOP, pecorino, provola (A, C, E, G, I)

SUPPLÍ ALLA CREMA DI PARMIGIANO 3,50
Riso Carnaroli, crema di parmigiano reggiano DOP 18 mesi, provola (A, C, E, G, I)

FIORE DI ZUCCA RIPIENO 3,50
ricotta di pecora, provola, pepe nero Tellicherry (A, E, G)

FRITTATINA NERANO 3,50
Besciamella, crema di zucchine, provola, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, zucchine (A, E, G)

Pizze fritte

MONTANARA ROSSA 9,00
Sugo di pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano DOP 18 mesi (A, E, G)

MONTANARA BURRATA E ACCIUGHE 14,00
Burrata pugliese, acciughe del Mediterraneo, pomodorini confit (A, E, G, D)

RIPIENO FRITTO CLASSICO 14,00
Ricotta di pecora, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry (A, E, G)

LE PIZZE L'olio è sempre aggiunto a fine cottura

GIRA PER SCEGLIERE DA BERE →

COSACCA 7,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, pecorino Moliterno, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARINARA 7,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, aglio, origano selvatico, basilico, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A)

MARINARA RINFORZATA 10,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, aglio, origano selvatico, acciughe del Mediterraneo, olive nere Itrana, capperi, pomodorini confit, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi, basilico (A, D)

MARGHERITA 8,50
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, fior di latte, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARGHERITA CON BUFALA 10,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

ANTICA MARGHERITA SLOW FOOD 12,00
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, mozzarella di bufala campana DOP, Conciato Romano 6 mesi stag. Slow Food (il più antico pecorino d'Italia), olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

MARGHERITA SCARPARIELLO 12,00
Sugo di pomodorini datterini freschi, fior di latte, pecorino Moliterno, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

LA MIA PROVOLA E PEPE 12,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, provola, pecorino romano DOP, pepe nero Tellicherry, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi, basilico (A, G)

GIALLA PROVOLA E PEPE 12,00
Pomodorini datterini gialli freschi, provola, pepe nero Tellicherry, basilico, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A, G)

BUFALA CACIO E PEPE 12,00
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano DOP, pepe nero Tellicherry, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

BUFALA AI DUE DATTERINI 14,00
Pomodorini datterini freschi gialli e rossi, mozzarella di bufala Campana DOP, scaglie di cacioricotta di capra del Cilento Slow Food, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico (A, G)

QUATTRO FORMAGGI A MODO MIO 15,00
Fior di latte, schiena d'asino giovane dell'Irpinia, caprino dell'Alto Casertano al vino Falerno, fonduta di gorgonzola DOP, basilico, pomodorini confit (A, G)

COTTO E PARMIGIANO 12,00
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto di suino italiano, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, olio evo Alter Ego Marsicani (A, G)

DEL MONACO DOP 12,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, fior di latte, salame Napoli, provolone del Monaco DOP, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, G)

ALLEANZA DEL SUD 12,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, cipolle rosse, pecorino romano DOP, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

DIAVOLA DI GIOI (Cilento) 13,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, salame artigianale piccante di Gioi, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

DIAVOLA DI CASTELPOTO (Benevento) 13,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, burrata pugliese, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

FINTA AMATRICIANA 13,00
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, fior di latte, guanciale irpino, pecorino Amatrice gran riserva di grotta, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

SALSICCE E PATATE 13,00
Bianca con fior di latte, salsicce, patate al forno (A, G)

BUFALA E FIOCCO DI CRUDO 13,00
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio evo Alter Ego Marsicani (A, G)

CAPRICCIOSA EVOLUTA 15,00
Pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo, fior di latte, prosciutto cotto di suino italiano, funghi cardoncelli freschi trifolati, olive nere Itrana, carciofi arrostiti, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

RICOTTA, FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE 15,00
Ricotta di pecora, fiori di zucca, fior di latte, acciughe del Mediterraneo, olio evo Alter Ego Marsicani (A, D, G)

GIALLA TONNO E CIPOLLE 15,00
Pomodorini datterini gialli freschi, fior di latte, tonnetto alletterato Antica Marineria Famiglia Gallo, cipolle rosse, olive nere Itrana, capperi, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A, D, G)

ROMANA 14,00
Antichi Pomodori di Napoli Slow Food, fior di latte, acciughe del Mediterraneo, capperi, olive nere Itrana, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, D, G)

Le mie pizze vegetali

50 KALÒ (MARINARA CON CICORIA) 10,00
Pomodorini datterini freschi, cicoria, aglio, olive nere Itrana, capperi, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A)

GENOVESE VEGETARIANA 12,00
Genovese di cipolle ramate di Montoro, fior di latte, pecorino romano DOP, olio evo Alter Ego Marsicani, basilico (A, G, I)

NERANO 14,00
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, provolone del Monaco DOP, olio evo Bio Monte Greci Frantoio De Ruosi (A, G)

MELANZANE E PARMIGIANO 14,00
Melanzane al sugo di datterini, fior di latte, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A, G)

PIZZA E PATATE 14,00
Pizza al gusto di pasta e patate: crema di patate cucinate secondo la ricetta tradizionale, parmigiano reggiano DOP 18 mesi, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A, G, I)

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
Ferrarelle · Giovanni De Muzio · Sorì Mozzarella di Bufala Campana · Antica Marineria Famiglia Gallo · Rovagnati · Molino Casillo La Farina con Germe di Grano

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

Servizio **€ 2,00**

50 kalò
di CIRO SALVO
PIZZERIA

Acqua e analcolici

Acqua Electa	50cl	**2,50**
Acqua Ferrarelle	50cl	**2,50**
Coca-Cola	33cl	**3,00**
Coca-Cola zero	33cl	**3,00**
Fanta	33cl	**3,00**
Birra analcolica Maxlrainer	50cl	**7,00**

Dolci

Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione (A, C, G)	**6,50**
Crostata al limone* (A, C, G)	**6,50**
Babà* Pasticceria De Vivo Pompei (A, C, G)	**6,50**
Delizia al limone* di Sal de Riso (A, C, G, H)	**7,00**
Torte al cioccolato* di Sal de Riso (A, C, G, H)	**7,00**

**Prodotto congelato all'origine*

Liquori

4,50

Amaro, Limoncello, Meloncello, Liquirizia, Nocino, Grappa e Liquore Melannurca
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

- **FONTANAVECCHIA**
  BJONDORE
  Falanghina del Sannio DOP 2025 — **6,50**
- **FEUDI DI SAN GREGORIO**
  CUTIZZI
  Greco di Tufo DOCG 2024 Riserva — **7,00**
- **ROMANO CLELIA**
  COLLI DI LAPIO
  Fiano di Avellino DOCG 2025 — **7,50**

- **CASA SETARO**
  MUNAZEI
  Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso 2025 — **6,50**
- **MASTROBERARDINO**
  REDIMORE
  Aglianico Irpinia DOC 2024 — **7,00**
- **MONTEVETRANO**
  CORE
  Campania Rosso IGT 2023 — **7,50**
- **PAPA**
  CONCLAVE
  Falerno del Massico Primitivo DOP 2024 — **7,50**
- **CANTINE CAGGIANO**
  VIGNA MACCHIA DEI GOTI
  Taurasi DOCG 2022 — **9,50**

- **SAN SALVATORE 1988**
  VETERE
  Aglianico Rosato Paestum IGP 2025 — **7,50**

- **CORTEAURA**
  Franciacorta Brut DOCG — **7,50**
  (*95% Chardonnay, 5% Pinot Nero*)

Le Birre

La mia personale selezione di birre

Italia

BIRRIFICIO AMARCORD

Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo

LA BIONDA DI CIRO SALVO — 33 cl **6,00** / 75 cl **12,00**
Bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2%

LA ROSSA DI CIRO SALVO — 33 cl **6,50**
Alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%

LA FORTE DI CIRO SALVO — 33 cl **6,50**
Alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%

FRAVORT

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

BIRRIFICIO ITALIANO

TIPOPILS — 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%

SOGNO LUCIDO — 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Double Pils, colore chiaro, 7,5%

FINISTERRAE — 33 cl **7,00**
Alta fermentazione, stile Weisse Italiana, colore giallo carico, 5%

ASTEROID 56013 — 33 cl **7,00**
Alta fermentazione, stile Classic IPA, colore ambrato, 6,6%

BIBOCK — 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Bock, colore rosso, 6,2%

AMBER SHOCK — 33 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Doppio Malto, colore ambrato carico, 7%

Germania

AUGUSTINER

LAGERBIER HELL — 50 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Helles, giallo tenue, 5,2%

MAXLRAINER

LEO WEISSE — 50 cl **7,00**
Alta fermentazione, stile Weisse, colore biondo opaco, 5%

SCHNEIDER

AVENTINUS — 50 cl **7,00**
Alta fermentazione, stile Weisse Doppio Malto, colore rosso, 8,2%

FALKENTURM

BOCK HELL — 50 cl **7,00**
Bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%

Repubblica Ceca

PRIMATOR

PREMIUM — 50 cl **7,50**
Bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore chiaro, 5%

PRIMATOR

LEZAK — 50 cl **7,50**
Bassa fermentazione, stile Pils, colore dorato, 4,7%

PRIMATOR

IPA — 50 cl **7,50**
Alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore dorato, 6,5%

Belgio

DE HALVE MAAN

BLANCHE DE BRUGES — 33 cl **7,00**
Alta fermentazione, stile Blanche, colore biondo chiaro, 5,0%

BRASSERIE LUPULUS

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

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