



## PER INIZIARE

### Fritti

<b>CROCCHÈ DI PATATE</b>	<b>2,00</b>
Con ripieno di provola di Agerola e salame Napoli	
<b>FRITTATINA DI BUCATINI</b>	<b>2,00</b>
Besciamella, provola di Agerola, macinato di manzetta prussiana al sugo di pomodoro bio di Casa Marrazzo	
<b>SUPPLÌ ROSSO</b>	<b>2,00</b>
Riso arborio al sugo di pomodoro bio di Casa Marrazzo, salsiccia di maiale beneventano, provola di Agerola	
<b>SUPPLÌ ALLA CREMA DI PARMIGIANO</b>	<b>2,00</b>
Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola di Agerola	

### Pizze fritte

<b>RIPIENO FRITTO CLASSICO</b>	<b>8,50</b>
Ricotta di bufala, provola di Agerola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry	
<b>MONTANARA ROSSA</b>	<b>8,50</b>
Sugo di pomodoro bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di stagionatura aggiunto a fine cottura <b>Montanara mignon per 2 persone € 6,50</b>	

## LE PIZZE

<b>MARINARA</b>	<b>5,00</b>	<b>GIALLA PROVOLA E PEPE</b>	<b>8,50</b>	<b>VEGETARIANA</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, aglio dell'Ufita, origano dei Monti Alburni, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Pomodorini gialli Ercolano del piennolo di Casa Marrazzo, provola di Agerola, pepe nero Tellicherry, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Ortaggi di stagione saltati in padella (broccoli, zucca e finocchi), funghi cardoncelli, fior di latte di Agerola <b>(Vegana senza fior di latte € 8,50)</b>	
<b>MARINARA RINFORZATA</b>	<b>6,50</b>	<b>POMODORINI E BUFALA</b>	<b>8,50</b>	<b>SALSICCE E PATATE</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, pomodorini datterini, olive nere caiazzane, capperi di Salina az. Salvatore D'Amico, aglio dell'Ufita, origano dei Monti Alburni, acciughe artigianali del Mediterraneo, olio extravergine DOP Irpinia Oleificio Fam aggiunto a fine cottura		Pomodorini datterini freschi, mozzarella di bufala, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Bianca con fior di latte di Agerola, salsicce di maiale beneventano, patate al forno	
<b>COSACCA</b>	<b>6,00</b>	<b>COTTO E PARMIGIANO</b>	<b>8,50</b>	<b>ROMANA BROCCOLI E TARALLO</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato aggiunto a fine cottura, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto artigianale Mithos Rovagnati (di suino italiano senza aggiunta di additivi), scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine Algoritmo 2019 Marsicani DOP Cilento aggiunto a fine cottura		Broccoli baresi, acciughe artigianali del Mediterraneo, fior di latte di Agerola, tarallo napoletano sbriciolato	
<b>MARGHERITA</b>	<b>6,50</b>	<b>DEL MONACO DOP</b>	<b>8,50</b>	<b>BUFALA E FIOCCO DI CRUDO</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio extravergine Algoritmo 2019 Marsicani DOP Cilento aggiunto a fine cottura		Bianca con mozzarella di bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio extravergine Algoritmo 2019 Marsicani DOP Cilento aggiunto a fine cottura	
<b>MARGHERITA CON BUFALA</b>	<b>7,50</b>	<b>'NDUJA DI SPILINGA</b>	<b>8,00</b>	<b>CARPACCIO E RUCOLA</b>	<b>9,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura, basilico		Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, 'Nduja artigianale di Spilinga, olio extravergine DOP Irpinia Oleificio Fam aggiunto a fine cottura, basilico		Bianca con fior di latte di Agerola, carpaccio di bresaola di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine DOP Irpinia Oleificio Fam aggiunto a fine cottura	
<b>50 KALÒ (MARINARA CON SCAROLE)</b>	<b>9,00</b>	<b>DIAVOLA DI CASTELPOTO CON BURRATA</b>	<b>9,00</b>	<b>RIPIENO ROSSO</b>	<b>8,50</b>
Pomodorini datterini, scarole cotte a vapore, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane, capperi di Salina az. Salvatore D'Amico, olio extravergine DOP Irpinia Oleificio Fam aggiunto a fine cottura		Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, salsiccia rossa fresca di Castelpoto Fattoria Muccio, stracciata di latte di bufala, olio extravergine DOP Irpinia Oleificio Fam aggiunto a fine cottura		Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame irpino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura	
<b>CAPRICCIOSA CAMPANA</b>	<b>9,50</b>	<b>SALSICCE E FRIARIELLI</b>	<b>9,00</b>	<b>RIPIENO BIANCO</b>	<b>8,50</b>
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, salamino di maiale sannita, carciofi del Cilento, olive nere caiazzane, caciocavallo di latte nobile, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura		Fior di latte di Agerola, friarielli, salsicce di maiale beneventano		Ricotta di bufala, provola di Agerola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine Algoritmo 2019 Marsicani DOP Cilento aggiunto a fine cottura	
<b>PIZZA E PATATE</b>	<b>9,50</b>	<b>MORTADELLA E FUNGHI CARDONCELLI</b>	<b>9,50</b>		
Pizza al gusto di pasta e patate preparata con crema di patate cucinate rispettando la ricetta tradizionale, dadini di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola di Agerola, pepe nero Tellicherry, olio extravergine Itran's Madonna Dell'Olivo aggiunto a fine cottura		Bianca con fior di latte di Agerola, funghi cardoncelli, mortadella			
		<b>CARCIOFI E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA</b>	<b>9,50</b>		
		Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi del Cilento, capocollo di Martina Franca, olio extravergine Algoritmo 2019 Marsicani DOP Cilento aggiunto a fine cottura			

Presidio Slow Food

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

**GIRA PER SCEGLIERE DA BERE**



**ARTIGIANI DA SEMPRE**

Servizio e coperto € 2,00



## Acqua e analcolici

Acqua Panna	75 cl	<b>2,50</b>
San Pellegrino	75 cl	<b>2,50</b>
Coca-Cola	33 cl	<b>3,00</b>
Coca-Cola zero	33 cl	<b>3,00</b>
Fanta	33 cl	<b>3,00</b>
Birra analcolica Maxlrainer	50 cl	<b>6,50</b>



ARTIGIANI DA SEMPRE



## LE BIRRE

La mia personale selezione di birre

### BIRRIFICIO AMARCORD / Apecchio (PU) Ricette nate in collaborazione con **Ciro Salvo**

<b>LA BIONDA DI CIRO SALVO</b>	33 cl	<b>3,50</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2%	75 cl	<b>8,50</b>
<b>LA ROSSA DI CIRO SALVO</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%		
<b>LA FORTE DI CIRO SALVO</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%		

## Germania

<b>MAXLRAINER</b>		
<b>MAXL HELLES</b>	50 cl	<b>4,50</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Helles, colore giallo paglierino dorato, 5,1%		
<b>LEO WEISSE</b>	50 cl	<b>6,50</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse, colore biondo opaco, 5%		
<b>AUGUSTINER</b>		
<b>LAGERBIER HELL</b>	50 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Helles, giallo tenue, 5,2%		
<b>KÖNIG PILSNER</b>		
<b>KÖNIG PILSNER</b>	50 cl	<b>6,50</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, oro brillante, 4,9%		
<b>RIEGELE</b>		
<b>KELLERBIER</b>	50 cl	<b>6,50</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Kellerbier, colore ambrato, 5%		
<b>SCHNEIDER</b>		
<b>AVENTINUS</b>	50 cl	<b>6,50</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse doppio malto, colore rosso, 8,2%		
<b>FALKENTURM</b>		
<b>BOCK HELL</b>	50 cl	<b>6,50</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%		

## Belgio

<b>BRASSERIE LUPULUS</b>		
<b>LUPULUS BLANCHE</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Blanche, colore biondo torbido, 4,5%		
<b>LUPULUS ORGANICUS</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Triple bio, colore biondo, 8,5%		

## Italia

<b>SERROCROCE / Monteverde (AV)</b>		
<b>CHIARA</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Blond Ale, colore giallo paglierino, 5,2%		
<b>GRANUM</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Saison, colore giallo dorato, 5,8%		
<b>AMBRATA</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile American Pale Ale, colore ambrato brillante, 6%		
<b>BIRRIFICIO ITALIANO/ Limido Comasco (CO)</b>		
<b>FINISTERRAE</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Weizen, colore giallo carico, 5%		
<b>TIPOPILS</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%		
<b>BIBOCK</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Doppio Malto, colore rosso, 6,2%		
<b>ALMOND '22/ Loreto Aprutino (PE)</b>		
<b>FARROTTA</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile Golden Ale con farro e miele, colore oro, 5,6%		
<b>BRAVEHEART</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, bassa fermentazione, stile Imperial Lager, colore oro carico, 7,5%		
<b>PINK IPA</b>	33 cl	<b>5,00</b>
Artigianale, alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore ambrato chiaro, 6,3%		

## Vini al calice

Richiedi la carta dei vini per la selezione completa

<b>FALANGHINA DEL SANNIO</b>	<b>5,00</b>
Sant'Agata dei Goti DOC 2018 Mustilli	
<b>GRECO DI TUFO DOCG 2018</b>	<b>5,00</b>
Donnachiara	
<b>FIANO PAESTUM IGP 2019</b>	<b>5,50</b>
Trentenare Az. Agricola San Salvatore	
<b>AGLIANICO DEL TABURNO DOC 2015</b>	<b>5,00</b>
Fontanavecchia	
<b>PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI DOC 2019</b>	<b>5,00</b>
La Sibilla	
<b>TRAMONTI COSTA D'AMALFI ROSSO DOC 2017</b>	<b>5,50</b>
Cardamone Az. Agricola Reale	
<b>FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOP 2017</b>	<b>5,50</b>
Conclave Papa	
<b>GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC 2019</b>	<b>5,00</b>
Ottouve Salvatore Martusciello	
<b>TRAMONTI COSTA D'AMALFI ROSATO DOC 2017</b>	<b>5,50</b>
Getis Az. Agricola Reale	
<b>CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT</b>	<b>6,50</b>
Joseph Perrier 35% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier	

50 Kalò di **Ciro Salvo**  
[www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)  
#50kalò

Seguici su



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