



Fritti

CROCCHÈ DI PATATE	3,50
Con ripieno di provola e salame Napoli (A) (C) (G)	
FRITTATINA DI BUCATINI	3,50
Besciamella, provola, prosciutto cotto (A) (G)	
SUPPLÍ ROSSO	3,50
Riso arborio al sugo di pomodoro bio, salsicce e provola (A) (C) (G) (I)	
SUPPLÍ ALLA CREMA DI PARMIGIANO	3,50
Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola (A) (C) (G) (I)	

Pizze fritte

MONTANARA ROSSA	9,00
Sugo di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (A) (G)	
MONTANARA BURRATA E ACCIUGHE	14,00
Burrata pugliese, acciuoghe del Mediterraneo, pomodorini semi dry (A) (G) (D)	
RIPIENO FRITTO CLASSICO	12,00
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero (A) (G)	

LE PIZZE L'olio è sempre aggiunto a fine cottura

MARINARA	7,00	GIALLA PROVOLA E PEPE	11,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio, origano selvatico, olio evo Alter Ego Marsicani (A)		Pomodorini gialli del piennolo di Casa Marrazzo, provola, pepe nero Tellicherry, basilico, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G)	
MARINARA RINFORZATA	9,50	POMODORINI E BUFALA	11,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodori semi dry, olive Leccino, capperi, aglio, origano selvatico, acciuoghe del Mediterraneo, olio evo Alter Ego Marsicani (A) (D)		Pomodori Torpedini, mozzarella di bufala, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico (A) (G)	
COSACCA	7,00	DEL MONACO DOP	11,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
MARGHERITA	8,50	COTTO E PARMIGIANO	11,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)		Bianca con mozzarella di bufala, prosciutto cotto di suino italiano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
MARGHERITA CON BUFALA	9,50	DIAVOLA DI GIOI	11,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio evo Itra Fattoria Ambrosio, basilico (A) (G)		Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, salamino artigianale piccante di Gioi, olio evo DOP Irpinia Fam (A) (G)	
'NDUJA DI SPILINGA	9,50	SALSICCE E PATATE	12,00
Pomodoro pelato bio di Casa Marrazzo, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, olio evo DOP Irpinia Fam, basilico (A) (G)		Bianca con fior di latte, salsicce, patate al forno (A) (G)	
ROMANA GIALLA	12,00	RICOTTA, FIORI DI ZUCCA E SALAME	14,00
Pomodorini gialli del piennolo di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, acciuoghe del Mediterraneo, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G) (D)		Ricotta di bufala, fiori di zucca, salame irpino, fior di latte, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
CAPRICCIOSA EVOLUTA	14,00	BUFALA E FIOCCO DI CRUDO	12,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, funghi champignon, salame irpino, carciofi arrostiti, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)		Bianca con mozzarella di bufala, fiocco di prosciutto crudo irpino, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
PIZZA E PATATE	12,00	CARCIOFI E CAPOCOLLO	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, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo (A) (G) (I)		Bianca con mozzarella di bufala, carciofi arrostiti, capocollo di Martina Franca, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
		BRESAOLA E MISTICANZA	12,00
		Bianca con mozzarella di bufala, GranBresaola Paganoni, misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Alter Ego Marsicani (A) (G)	

GIRA PER SCEGLIERE DA BERE

Le mie pizze vegetali

ORTOLANA	10,00
Bianca con fior di latte, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate al forno, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta (A) (G)	
50 KALÒ (MARINARA CON CICORIA)	10,00
Pomodori Torpedini, cicoria, aglio, olive Leccino, capperi, olio evo DOP Irpinia Fam (A)	
NERANO	12,00
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, menta, provolone del Monaco DOP, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A) (G)	
MELANZANE E PROVOLA	12,00
Melanzane a funghetto al sugo di datterini, provola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A) (G)	
PEPERONCINI VERDI E BUFALA	12,00
Peperoncini verdi al sugo di pomodorini datterini, mozzarella di bufala, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo (A) (G)	



ARTIGIANI DA SEMPRE



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

Dolci 6,50

Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione (A) (C) (G)
 Babà (A) (C) (G)
 Delizia al limone (A) (C) (G) (H)

Liquori 3,00

Amaro, Limoncello e Grappa
 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



CASA SETARO

MUNAZEI

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco 2022 **6,50**

FEUDI DI SAN GREGORIO

CUTIZZI

Greco di Tufo DOCG 2021 **7,00**

COLLI DI LAPIO ROMANO CLELIA

Fiano di Avellino DOCG 2022 **7,00**

FONTANAVECCHIA

Aglianico del Taburno DOCG 2018 **6,50**

SORRENTINO

7 MOGGI

Piediroso Bio del Vesuvio DOP 2021 **6,50**

PAPA

CONCLAVE

Falerno del Massico Primitivo DOP 2021 **7,00**

SAN SALVATORE 1988

JUNGAÑO

Aglianico Paestum IGP 2020 **7,00**

GALARDI

TERRA DI ROSSO

Piediroso Campania IGP 2020 **7,50**

SALVATORE MARTUSCIELLO

OTTOUVE

Gragnano Penisola Sorrentina DOC 2022 **7,00**

SAN SALVATORE 1988

VETERE

Aglianico Rosato Paestum IGP 2022 **7,00**

CORTEAURA

Franciacorta Brut DOCG **7,50**

(95% Chardonnay, 5% Pinot Nero)

Le Birre

La mia personale selezione di birre

Italia

BIRRIFICIO AMARCORD / Apecchio (PU)

Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo

LA BIONDA DI CIRO SALVO 33 cl **5,00**

Bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2% **75 cl 10,50**

LA ROSSA DI CIRO SALVO 33 cl **6,00**

Alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%

LA FORTE DI CIRO SALVO 33 cl **6,00**

Alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%

BIRRIFICIO ITALIANO / Limido Comasco (CO) TIPOPILS

Bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%

BIBOCK 33 cl **6,00**

Bassa fermentazione, stile Doppio Malto, colore rosso, 6,2%

ALMOND '22 / Loreto Aprutino (PE) FARROTTA

Alta fermentazione, stile Golden Ale con farro e miele, colore oro, 5,6%

PINK IPA 33 cl **6,00**

Alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore ambrato chiaro, 6,3%

Germania

AUGUSTINER LAGERBIER HELL 50 cl **6,50**

Bassa fermentazione, stile Helles, giallo tenue, 5,2%

MAXLRAINER LEO WEISSE 50 cl **6,50**

Alta fermentazione, stile Weisse, colore biondo opaco, 5%

KÖNIG PILSNER KÖNIG PILSNER 50 cl **6,50**

Bassa fermentazione, stile Pils, oro brillante, 4,9%

SCHNEIDER AVENTINUS 50 cl **6,50**

Alta fermentazione, stile Weisse Doppio Malto, colore rosso, 8,2%

FALKENTURM BOCK HELL 50 cl **6,50**

Bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%



ARTIGIANI DA SEMPRE



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