Gli entrée

Tris di Montanare Tris di pasta cresciuta con 3 sughi di pomodoro: pomodoro del Piennolo del Vesuvio, pomodoro datterino Caramella, pacchetelle di pomodori Corbarino. [1,7]	**€ 5,00**
Frittatina di puparuolo Mbuttunat Pasta Gemelli di Gragnano IGP, crema di peperoni, ParmigianoReggiano DOP stagionato 24 mesi, pepe macinato e ripieno di pane, capperi ed olive nere . [1,7,8,9]	**€ 3,00** al pezzo
Arancino di baccalà Arancino di riso Arborio al baccala mantecato, zest di limone e impanato con Corn Flakes. [1,4,7]	**€ 3,00** al pezzo
Montanara Gourmet Pasta cresciuta alle alghe con ragù di polipo al pomodoro di Corbara. [1,7]	**€ 5,00**
Crocchè Non impanati, con patate, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, prezzemolo, pepe. [7]	**€ 2,70** al pezzo
Frittatina di pasta e patate Pasta mista di Gragnano IG P, patate , Parmigiana Reggiano DOP 24 mesi, prosciutto crudo e pepe. [1,7]	**€ 2,70** al pezzo
Frittatina di pasta Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, provola affumicata e pepe. [1,7]	**€ 2,70** al pezzo
Arancino Non impanato, di riso Arborio con burro di alpeggio, sugo di San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP con ripieno di provola affumicata e prosciutto cotto. [7,9]	**€ 2,70** al pezzo
Baccalà fritto Tranci di baccalà fritto in pastella di farina di riso. [4]	**€ 3,20** al pezzo

Salvo

Le Margherite

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata. Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli. Te ne proponiamo ben 7, scegli la tua preferita.

Margherita Classica Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte, olio extravergine d'oliva Zahir di San Comaio, basilico. [1,7]	**€ 7,50**
Margherita del Vesuvio Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva del Vesuvio di Casa Setaro, [1,7]	**€ 9,50**
Margherita Gentile Bianca con pomodorini di Gragnano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Raro di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]	**€ 9,00**
Margherita della Signora Maria Bianca con filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Pegaso di Pietra dei Venti, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico. [1,7]	**€ 9,00**
Margherita Caramella Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, olio extravergine d'oliva Itran's di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]	**€ 9,00**
Margherita Flegrea Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Raro di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]	**€ 9,00**
Margherita Pop Pomopop di kuoko mercante, stracciata di burrata di bufala, olio extravergine d'oliva d'oliva Core n'grato di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]	**€ 9,00**

Le Classiche

Rispettiamo l'antica tradizione della "ruota di carro".
Riscopri i sapori e i colori della pizza napoletana con uno sprint in più.

Marinara — **€ 6,50**
Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Riserva di Fattoria Ambrosio, basilico. [1]

Cosacca — **€ 7,00**
Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva Itran's di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]

Pizza al Pomodoro — **€ 9,00**
in collaborazione con lo chef **Salvatore Bianco**
Pomodoro di Corbara, pomodoro San Marzano DOP al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodoro del piennolo marinato, basilico ed olio extravergine d'oliva Corregiolo di Felsina. [1]

Capricciosa — **€ 10,00**
Pomodori pelati San Marzano DOP, salame di Agerola, carciofi al naturale di Paestum, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere di Gaeta, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva Sincero di Viola, basilico. [1,4]

Prosciutto cotto e funghi cardoncelli — **€ 10,00**
Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Origini di Olio Cru, basilico. [1,7]

Provola e pepe — **€ 9,00**
Pomodoro di Gragnano Valle dei Mulini, provola affumicata, mix di pepi da noi selezionati (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack) olio extravergine d'oliva Rea di Torretta. [1,7]

Ripieni e Montanare

Ripieno al forno — **€ 9,00**
Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame di Agerola, pepe rosso scuro di Sarawak, pomodori pelati San Marzano DOP, olio extravergine d'oliva Zahir di San Comaio. [1,7]

Ripieno fritto — **€ 9,00**
Ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

Montanara classica — **€ 9,00**
Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico. [1,7]

Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.
Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Carciofi e pancetta — **€ 10,00**
Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale bianco XXL, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva Biancolilla di Cutrera, basilico. [1,7]

Nduja e Verzin — **€ 10,00**
Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin, olio extravergine d'oliva Colleruita di Viola, basilico. [1,7]

4 Formaggi — **€ 11,00**
Bianca con fior di latte, OL Sciur di zola di capra stagionato ai frutti rossi e rose, caciotta di capra semistagionata di Bagnoli Irpino, scaglie di provolone stagionato, robiola di capra e vaccino e olio extravergine d'oliva Pendolino di Felsina. [1,7]

Fresella — **€ 10,50**
in collaborazione con lo chef **Luigi Salomone**
Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, battuto di pomodoro biologico, stracciata di bufala, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte a crudo, basilico ed olio extravergine Selezione Cutrera. [1,7]

Nonna Rosa — **€ 11,00**
in collaborazione con lo chef **Peppe Guida**
Bianca con fior di latte, polpette di carne dalla ricetta di nonna Rosa, sugo di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi grattugiato, mousse di ricotta fredda, basilico, olio extravergine Riserva di Fattoria Ambrosio. [1,7]

Scarpariello — **€ 10,00**
Pomodoro Caramella di Nola, pomodori datterini grigliati, battuta di pomodoro biologico, olio aromatizzato all'aglio, prezzemolo e peperoncino, Tuma Persa siciliana grattugiato, Pecorino toscano Gran Riserva grattugiato e basilico. [1,7]

Oshirase — **€ 11,50**
Bianca con fior di latte, filetto di manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di friarielli, olio extravergine d'oliva Origini di Olio Cru. [1,6,7]

Le pizze dal Mare

La pizza che incontra il mare, immergiti in un vortice di sapori completamente nuovi.
Scopri le nostre proposte.

Costiera Bianca con fior di latte, alici fresche marinate al Vermut bianco Mulassano, insalata di limone di Costiera, battuto di prezzemolo ed colatura di alice, olio extra vergine d'oliva Primo di Cutrera. [1,4,8]	**€ 10,00**
Oceano Bianca con fior di latte, ricotta di bufala alle alghe (nori, dulse e lattuga di mare), ricciola affumicata, pepe rosa, zest di limone e olio extravergine d'oliva Primo di Cutrera. [1,4,7]	**€ 12,50**
Terramare Bianca con fior di latte, crema di melanzana fritta marinata alle spezie giapponesi, cipolla rossa in osmosi, filetti di tonno sott'olio e sedano croccante, e olio extravergine d'oliva Primo di Cutrera. [1,4,6,7,9]	**€ 12,00**
Marinara 4.0 Salsa di pomodori marinata agli agrumi e zenzero , maionese di alici, origano fresco, polvere di aglio nero, alici crude, colatura di alici, olio all'aglio e basilico. [1,4]	**€ 12,00**



Salvo

I Dolci di Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	**€ 4,50**
Pistacchio e Cioccolato [1,3,7,8]	**€ 5,00**
Cheescake Pellecchiella [1,3,7]	**€ 5,00**
Sette Veli [1,3,7,8]	**€ 5,00**
Lampone e Cioccolato [1,3,7,8]	**€ 5,00**

Fine Pasto

Marsala Sup. Caruso Minnini Invecchiato 5 anni in botti di rovere • 18%vol	Cl 60 **€ 3,50**
Amaro d'Erbe Distilleria Berta 30%vol	Cl 40 **€ 4,00**
Grappa Villaprato invecchiata Distilleria Berta 43%vol	Cl 40 **€ 4,00**
Caffè Espresso o Decaffeinato	**€ 1,30**

Cantine Ferrari

FERRARI
METODO CLASSICO DAL 1902

Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.
L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e ii saper vivere.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100% Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima meta di settembre.	**€ 6,00** al calice
Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.	**€ 6,00** al calice

I Vini

Per consultare la carta dei vini in bottiglia e le proposte giornaliere al calice, scansiona il qr code.

Le Birre

Estrella Galicia Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%	Cl 20 **€ 3,50** Cl 40 **€ 4,80**
Estrella 1906 Riserva Colore: biondo • Stile: Heller Bock • Gradi: 6,5%	Cl 30 **€ 4,80**
Weihenstephan Hefe Colore: giallo dorato • Stile: Weizen • Gradi: 5,4%	Cl 30 **€ 4,60**
Opperbacco Luna Rossa Colore: ambrato • Stile: Dubbel • Gradi: 6,4%	Cl 30 **€ 5,00**
Retorto Morning Glory Colore: ambrato • Stile: America Pale Ale • Gradi: 5,6%	Cl 30 **€ 4,80**
Van Steenberge St. Stefanus 75 Colore: ambrato chiaro • Stile: Tripel Abbazia • Gradi: 7,0%	Cl 30 **€ 5,20**
Morrells Strong Lager Colore: biondo • Stile: Strong Lager • Gradi: 9,0%	Cl 30 **€ 5,30**
Opperbacco 10 e lode Colore: marrone scuro • Stile: Quadrupel • Gradi: 10,0%	Cl 30 **€ 5,50**
Extrella Galicia Gluten Free Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%	Cl 33 **€ 4,00**

Le Bibite

Acqua San Pellegrino	Cl 50 **€ 2,10**
Acqua Panna	Cl 50 **€ 2,10**

Coca Cola/Coca Zero	Cl 33 **€ 3,20**
Aranciata	Cl 33 **€ 3,20**
Sprite	Cl 33 **€ 3,20**

Coperto € 2,50 | Servizio 5%