



Gli entr ee

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 genovese

Pasta Gemelli di Gragnano IGP, sugo di Genovese di carne, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi, pepe macinato e ripieno della stessa carne alla Genovese. [1,7,8,9]

€ 3,00

al pezzo

Arancino di baccal 

Arancino di riso Arborio al baccal  mantecato, zest di limone e impanato con Corn Flakes. [1,4,7]

€ 3,00

al pezzo

Montanara Gourmet

Pasta cresciuta alle alghe con rag  di polipo al pomodoro di Corbara. [1,7]

€ 5,00

Crocch 

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

Baccal  fritto

Tranci di baccal  fritto in pastella di farina di riso. [4]

€ 3,20

al pezzo



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 Itran's di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]

€ 9,50

Margherita Gentile

Bianca con pomodorini di Gragnano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, 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 Raro di Madonna dell'Olivo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico. [1,7]

€ 9,00

Margherita Caramella

Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, olio extravergine d'oliva Tonda del Matese di Terre dell'Angelo, basilico. [1,7]

€ 9,00

Margherita Flegrea

Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico. [1,7]

€ 9,00

Margherita Pop

Pomopop di kuoko mercante, stracciata di burrata di bufala, olio extravergine d'oliva Roboris di San Comaio, 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

Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva San Comaio, basilico. [1]

€ 6,50

Cosacca

Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva San Comaio, basilico. [1,7]

€ 7,00

Pizza al Pomodoro

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 Tre Colonne. [1]

€ 9,00

Capricciosa

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 Lavra, basilico. [1,4]

€ 10,00

Prosciutto cotto e funghi cardoncelli

Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Viola, basilico. [1,7]

€ 10,00

Provola e pepe

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 Torretta. [1,7]

€ 9,00

Ripieni e Montanare

Ripieno al forno

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 Titone. [1,7]

€ 9,00

Ripieno fritto

Ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

€ 9,00

Montanara classica

Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico. [1,7]

€ 9,00





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

Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale nero bianco XXL, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva Tre Colonne, basilico. [1,7]

€ 10,00

Nduja e Verzin

Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin, olio extravergine d'oliva di Colli Etruschi, basilico. [1,7]

€ 10,00

4 Formaggi

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 Colli Etruschi. [1,7]

€ 11,00

Fresella

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 Viola. [1,7]

€ 10,50

Nonna Rosa

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 Tre Colonne. [1,7]

€ 11,00

Scarpariello

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]

€ 10,00

Oshirase

Bianca con fior di latte, filetto di manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di friarielli, olio extravergine d'oliva di Ciccolella. [1,6,7]

€ 11,50

Le pizze dal Mare

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

L'Alchimista

Bianca con fior di latte, baccalà grigliato, mela annurca fermentata, anice stellato, puntarelle e olio extra vergine d'oliva. [1,4,8]

€ 12,00

Oceano

Bianca con fior di latte, ricotta di bufala alle alghe (nori, dulce e lattuga di mare), ricciola affumicata, pepe rosa, zest di limone e olio extravergine d'oliva Colli Etruschi. [1,4,7]

€ 12,50

Terramare

Bianca con fior di latte, crema di melanzana frita marinata alle spezie giapponesi, cipolla rossa in osmosi, filetti di tonno sott'olio e sedano croccante, e olio extravergine d'oliva Titone. [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
Babà a limoncello [1,3,7,8]	€ 5,00
Cheesecake Frutti di Bosco [1,3,7]	€ 4,50
Pistacchio e cioccolato [1,3,7,9]	€ 5,00
Nocciola e Caffè [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



Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.

L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e il saper vivere.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà 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

Lowenbrau rtyp

Colore: chiaro • Stile: Hells • Gradi: 5,4%

CI 40 € 4,70
CI 20 € 3,30

Juliper

Colore: dorato • Stile: Lager • Gradi: 5,2%

CI 25 € 4,20

Kellerbier Franziskaner

Colore: ambrato • Stile: Kellerbier • Gradi: 5,0%

CI 30 € 4,70

Tennent's Super

Colore: dorato • Stile: Strong Lager • Gradi: 9,0%

CI 20 € 4,00

Goose Island Ipa

Colore: arancione ramato • Stile: Ipa • Gradi: 5,9%

CI 25 € 4,80

Bass Best Scotch Ale

Colore: ambrato • Stile: Scotch Ale • Gradi: 9,0%

CI 40 € 5,30

Hoegaarden

Colore: platino • Stile: Belgian Blanche • Gradi: 4,6%

CI 25 € 4,50

Tripel Karmeliete

Colore: biondo • Stile: Abbey Tripel • Gradi: 8,4%

CI 33 € 5,80

Le Bibite

Acqua San Pellegrino

CI 50 € 2,10

Acqua Panna

CI 50 € 2,10

Aranciata

CI 33 € 2,70

Pepsi/Pepsi Maxi

CI 33 € 3,20

Chinotto

CI 33 € 2,70

Gazzosa

CI 33 € 2,70