



Los entrantes

Trío de Montanare

Trío de pasta cresciuta con 3 salsas de tomate: tomate del Piennolo del Vesuvio, tomate datterino Caramella, pacchetelle de tomates Corbarino. [1,7]

€ 5,00

Frittatina de genovese

Pasta Gemelli di Gragnano IGP, salsa de carne genovesa, Parmigiano Reggiano DOP madurado 24 meses, pimienta molida y relleno con la misma carne genovesa. [1,7,8,9]

€ 3,00
por pieza

Arancino de bacalao

Arancino de arroz Arborio con bacalao mantecado, ralladura de limón y empanado con Corn Flakes. [1,4,7]

€ 3,00
por pieza

Montanara Gourmet

Pasta cresciuta de algas con ragú de pulpo en salsa de tomate Corbara. [1,7]

€ 5,00

Crocchè

Sin rebozar, con patatas, queso provola ahumado, queso Pecorino Romano DOP, perejil, pimienta. [7]

€ 2,70
por pieza

Frittatina de pasta y patatas

Pasta mixta di Gragnano IG P, patatas, Parmesano Reggiano DOP 24 meses, jamón curado y pimienta. [1,7]

€ 2,70
por pieza

Frittatina de pasta

Bucatini di Gragnano IGP, salsa bechamel elaborada con mantequilla de pastos de alta montaña y leche, rellenos de jamón cocido, queso Pecorino Romano DOP, queso provola ahumado y pimienta. [1,7]

€ 2,70
por pieza

Arancino

Sin rebozar, de arroz Arborio con mantequilla de pastos de alta montaña, salsa San Marzano DOP, queso Pecorino Romano DOP con relleno de queso provola ahumado y jamón cocido. [7,9]

€ 2,70
por pieza

Bacalao frito

Filetes de bacalao fritos en masa de harina de arroz. [4]

€ 3,20
por pieza



Las Margaritas

La Margarita, la pizza más sencilla y, a la vez, la más amada. Una pizza que, al primer bocado, recuerda los colores y sabores de Nápoles. Te ofrecemos siete distintas, para que elijas tu favorita.

Margarita clásica

Tomates pelados San Marzano DOP, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Zahir di San Comaio, albahaca. [1,7]

€ 7,50

Margarita del Vesubio

Pizza blanca con tomates cherry del Piennolo del Vesuvio DOP en conserva, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra Itran's de Madonna dell'Olivo, albahaca. [1,7]

€ 9,50

Margarita Gentile

Pizza blanca con tomates cherry de Gragnano en conserva, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Norma de Fattoria Ambrosio, albahaca. [1,7]

€ 9,00

Margarita della Signora Maria

Pizza blanca con tiras de tomate San Marzano en conserva, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Raro de Madonna dell'Olivo, Parmesano Reggiano DOP 24 meses, albahaca. [1,7]

€ 9,00

Margarita Caramella

Tomate datterino Caramella de Nola, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Tonda del Matese de Terre dell'Angelo, albahaca. [1,7]

€ 9,00

Margarita Flegrea

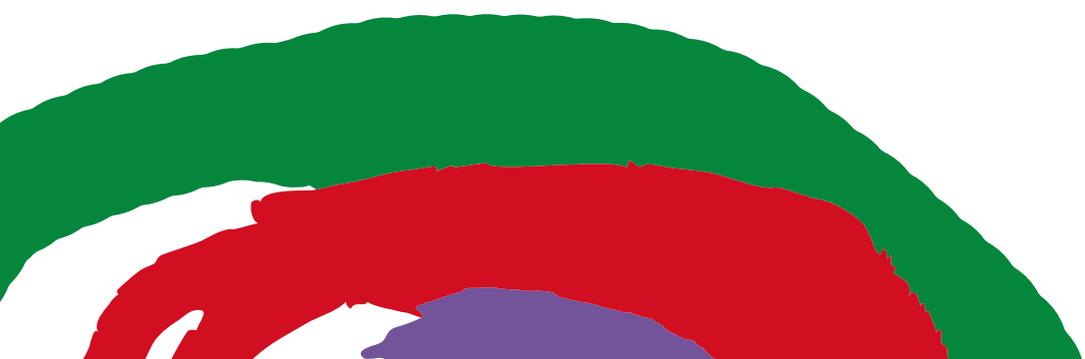
Tomate "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmesano Reggiano DOP 24 meses, aceite de oliva virgen extra Norma de Fattoria Ambrosio, albahaca. [1,7]

€ 9,00

Margarita Pop

Pomopop de kuoko mercante, stracciata di burrata di bufala, aceite de oliva virgen extra Roboris di San Comaio, albahaca. [1,7]

€ 9,00





Las Clásicas

Respetamos la antigua tradición de la «rueda de carro».
Descubre los sabores y colores de la pizza napolitana reinventados.

Marinara

Tomates antiguos de Nápoles, orégano silvestre, ajo, aceite de oliva virgen extra San Comaio, albahaca. [1]

€ 6,50

Cosacca

Tomate cherry de Corbara, queso pecorino bagnolese, aceite de oliva virgen extra San Comaio, albahaca. [1,7]

€ 7,00

Pizza al tomate

en colaboración con el chef **Salvatore Bianco**

Tomate de Corbara, tomate San Marzano DOP al natural, tomate Datterino secado al horno, tomate asado, crema de tomate ahumado, tomate del Piennolo marinado, albahaca y aceite de oliva virgen extra Tre Colonne. [1]

€ 9,00

Capricciosa

Tomates pelados San Marzano DOP, salami Agerola, alcachofas naturales de Paestum, anchoas en aceite de Cetara, aceitunas negras de Gaeta, fior di latte de Agerola, aceite de oliva virgen extra de Lavra, albahaca. [1,4]

€ 10,00

Jamón cocido y setas cardoncelli

Pizza blanca con queso fior di latte de Agerola, jamón cocido, setas frescas cardoncelli trufadas, aceite de oliva virgen extra Viola, albahaca. [1,7]

€ 10,00

Provola y pimienta

Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, provola ahumada, mezcla de pimientos especialmente seleccionados (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack) aceite de oliva virgen extra Torretta.. [1,7]

€ 9,00

Rellenos y Montanare

Relleno al horno

Ricotta de búfala, fior di latte de Agerola, salami de Agerola, pimienta roja oscura de Sarawak, tomates pelados San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra Titone. [1,7]

€ 9,00

Relleno frito

Ricotta de búfala, mozzarella de búfala ahumada de Campania, chicharrones napolitanos, pimienta roja oscura de Sarawak. [1,7]

€ 9,00

Montanara clásica

Frita en una salsa de tomates cherry del Piennolo del Vesuvio DOP en conserva, virutas de queso caciocavallo podolico Irpino, albahaca. [1,7]

€ 9,00





Las pizzas de Salvo

Donde la tradición se encuentra con la innovación.

Una sabia mezcla de los mejores productos para conseguir sabores únicos que nunca antes habías experimentado.

Alcachofas y panceta

Pizza blanca fior di latte de Agerola, alcachofas de Paestum al natural, panceta enrollada de cerdo negro y blanco XXL, queso Ragusano DOP rallado, aceite de oliva virgen extra Tre Colonne, albahaca. [1,7]

€ 10,00

Nduja y Verzin

Pizza blanca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, queso azul de vaca Verzin, aceite de oliva virgen extra de Colli Etruschi, albahaca. [1,7]

€ 10,00

4 Quesos

Pizza blanca con fior di latte, OL Sciur de cabra con frutos rojos y rosas, queso de cabra semicurado de Bagnoli Irpino, virutas de provolone Curado, queso robiola de cabra y de vaca y aceite de oliva virgen extra Colli Etruschi. [1,7]

€ 11,00

Fresella

en colaboración con el chef **Luigi Salomone**

Pizza blanca con mozzarella de búfala campana DOP, picada de tomates ecológicos, stracciata de búfala, pan crujiente aromatizado, cubos de fior di latte en crudo, albahaca y aceite de oliva virgen extra Viola. [1,7]

€ 10,50

Nonna Rosa

en colaboración con el chef **Peppe Guida**

Pizza blanca con fior di latte, albóndigas de la receta de la abuela Rosa, salsa de tomate, parmesano Reggiano DOP 24 meses rallado, mousse de ricotta fría, albahaca, aceite de oliva virgen extra Tre Colonne. [1,7]

€ 11,00

Scarpariello

Tomates Caramella de Nola, tomates Datterini a la parrilla, picada de tomate ecológico, ajo, perejil y aceite de guindilla, queso Tuma Persa siciliano rallado, queso Pecorino toscano Gran Riserva rallado y albahaca. [1,7]

€ 10,00

Oshirase

Pizza blanca con fior di latte, filete de ternera marinado con soja y especias orientales, salsa de brócoli, aceite de oliva virgen extra Ciccolella.[1,6,7]

€ 11,50

Pizzas del mar

El punto de encuentro de la pizza con el mar, sumérgete en un torbellino de sabores completamente nuevos. Descubre nuestras propuestas.

El alquimista

blanco con fior di latte, bacalao a la plancha, manzana annurca fermentada, anís estrellado, puntarelle y aceite de oliva virgen extra. [1,4,8]

€ 12,00

Océano

Pizza blanca con fior di latte, queso ricotta de búfala con algas (nori, dulce y lechuga de mar), serviola ahumada, pimienta rosa, ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra Colli Etruschi. [1,4,7]

€ 12,50

Terramare

Pizza blanca con fior di latte, crema de berenjena frita marinada en especias japonesas, cebolla roja en ósmosis, filetes de atún en aceite y apio crujiente, y aceite de oliva virgen extra Titone. [1,4,6,7,9]

€ 12,00

Marinara 4.0

Salsa de tomate marinada con cítricos y jengibre, mayonesa de anchoas, orégano fresco, ajo negro en polvo, anchoas crudas, agua de anchoas, ajo y aceite de albahaca. [1,4]

€ 12,00



Salvo



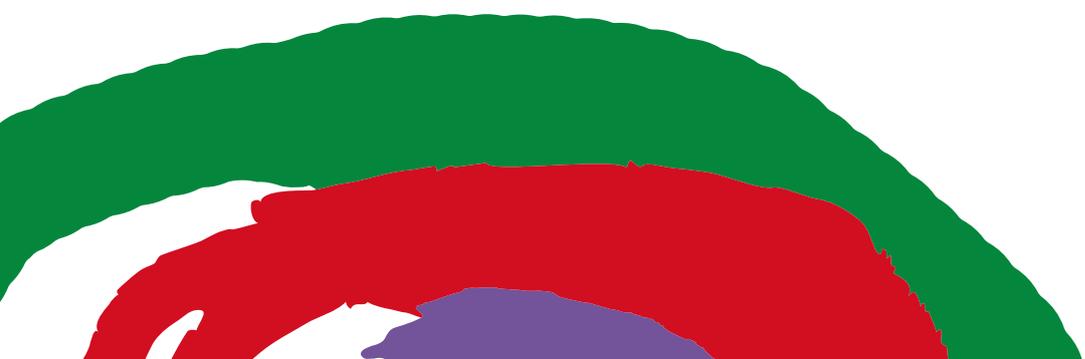
Los dulces de Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	€ 4,50
Babà con limoncello [1,3,7,8]	€ 5,00
Cheesecake de bayas mixtas [1,3,7]	€ 4,50
Pistacho y Chocolate [1,3,7,9]	€ 5,00
Avellana y Café [1,3,7,8]	€ 5,00

Fin de comida

Marsala Sup. Caruso Minnini Envejecido 5 años en barricas de roble • 18%vol	Cl 60 € 3,50
Amaro d'Erbe Distilleria Berta 30%vol	Cl 40 € 4,00
Grappa Villaprato añejada Destileria Berta 43%vol	Cl 40 € 4,00
Cafè Espresso o Descafeinado	€ 1,30





Bodegas Ferrari

Desde 1902 Ferrari es el brindis italiano por excelencia. La irresistible ligereza de las burbujas celebra el gusto por la belleza y el saber vivir.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%

Cuidadosa selección de uvas únicamente Chardonnay, vendimiadas a mano en la primera quincena de septiembre.

€ 6,00
al vaso

Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Vendimiado a mano en la primera quincena de septiembre.

€ 6,00
al vaso

Los vinos

Para consultar la carta de vinos por botella y las propuestas diarias por copa, escanea el código qr.



Las cervezas

Lowenbrau rtyp

Color: claro • Estilo: Hells • Grados: 5,4%

CI 40 € 4,70

CI 20 € 3,30

Juliper

Color: dorado • Estilo: Lager • Grados: 5,2%

CI 25 € 4,20

Kellerbier Franziskaner

Color: ámbar • Estilo: Kellerbier • Grados: 5,0%

CI 30 € 4,70

Tennent's Super

Color: dorado • Estilo: Strong Lager • Grados: 9,0%

CI 20 € 4,00

Goose Island Ipa

Color: naranja cobrizo • Estilo: Ipa • Grados: 5,9%

CI 25 € 4,80

Bass Best Scotch Ale

Color: ámbar • Estilo: Scotch Ale • Grados: 9,0%

CI 40 € 5,30

Hoegaarden

Color: platino • Estilo: Belgian Blanche • Grados: 4,6%

CI 25 € 4,50

Tripel Karmeliete

Color: rubio • Estilo: Abbey Tripel • Grados: 8,4%

CI 33 € 5,80

Las bebidas

Agua San Pellegrino

CI 50 € 2,10

Agua Panna

CI 50 € 2,10

Naranjada

CI 33 € 2,70

Pepsi/Pepsi Maxi

CI 33 € 3,20

Chinotto (Limonada)

CI 33 € 2,70

Gaseosa

CI 33 € 2,70