Los entrantes

Trío de Montanare Trío de masa fermentada con 3 salsas de tomate: tomate del Piennolo del Vesuvio, tomate San Marzano en filetes, paquetitos de tomate Corbarino. [1,7]	**€ 6,00**
Frittatina de Genovese Gemelli de pasta de Gragnano IGP, salsa de Genovese con carne y su crema, Parmigiano Reggiano de 24 meses, pimienta. [1,7,9]	**€ 3,50** al pezzo
Frittatina de Salchicha y Friarielli Pasta de Gragnano IGP, Friarielli y su crema, salchicha de cerdo, provola ahumada, Parmigiano Reggiano de 24 meses. [1,7]	**€ 3,50** al pezzo
Frittatina cacio e pepe Espagueti cuadrados de Gragnano IGP, bechamel de Pecorino Gran Riserva Toscano, Pecorino Romano DOP, Cacio Magno, mezcla de 4 pimientas elaborada por nosotros. [1,7]]	**€ 3,50** al pezzo
Crocchè No empanizados, con patatas, provola ahumada, Pecorino Romano DOP, perejil, pimienta. [7]	**€ 3,00** al pezzo
Frittatina de pasta y patatas Pasta mixta de Gragnano IGP, patatas, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses, jamón crudo y pimienta. [1,7,9]	**€ 3,00** al pezzo
Frittatina de pasta Bucatini de Gragnano IGP, bechamel hecha con mantequilla de pasto y leche, relleno de jamón cocido, Pecorino Romano DOP, provola ahumada y pimienta. [1,7,8]	**€ 3,00** al pezzo
Arancino No empanizado, de arroz Arborio con mantequilla de pasto, salsa de San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP con relleno de provola ahumada y jamón cocido. [7,9]	**€ 3,00** al pezzo
Baccalà fritto Filetes de bacalao fritos en masa de harina de arroz. [4]	**€ 3,70** al pezzo

Salvo

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]	**€ 7,90**
Margarita del Vesuvio Blanca con tomates cherry del Piennolo del Vesuvio DOP en conserva, mozzarella de búfala campana DOP, aceite de oliva virgen extra Riserva di Fattoria Ambrosio. [1,7]	**€ 10,00**
Margarita Gentile Blanca con tomates cherry de Gragnano en conserva, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Norma di Fattoria Ambrosio, albahaca. [1,7]	**€ 9,50**
Margarita della Signora Maria Blanca con filetes de tomate San Marzano en conserva, fior di latte, aceite de oliva virgen extra Ortice di Romano, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses, albahaca. [1,7]	**€ 9,50**
Margarita Flegrea Tomate "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses, aceite de oliva virgen extra Carpellese di Madonna dell'Olivo, albahaca. [1,7]	**€ 9,50**
Margarita Pop Antiguo Tomate de Nápoles, stracciata de burrata de búfala, aceite de oliva virgen extra Norma di Fattoria Ambrosio, albahaca. [1,7]	**€ 10,00**

Las Clásicas

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

Marinara — **€ 7,50**
Antiguo Tomate de Nápoles, orégano salvaje, ajo, aceite de oliva virgen extra Ravece de Fam, albahaca. [1]

Cosacca — **€ 7,50**
Tomate cherry de Corbara, pecorino bagnolese, aceite de oliva virgen extra Colline dell'Ufita de Fam, albahaca. [1,7]

Pizza al tomate — **€ 9,50**
en colaboración con el chef **Salvatore Biancoo**
en colaboración con el chef Salvatore Bianco
Tomate de Corbara, tomate San Marzano DOP natural, tomate cherry secado al horno, tomate a la parrilla, crema de tomate ahumado, tomate del piennolo marinado, albahaca y aceite de oliva virgen extra Valli Trapanesi dop di Titone. [1]

Capricciosa — **€ 11,00**
Tomates pelados San Marzano DOP, salami de Agerola, alcachofas de Paestum, anchoas de Cetara en aceite, aceitunas negras de Gaeta, fior di latte de Agerola, aceite de oliva virgen extra Jannia, albahaca. [1,4,7]

Jamón cocido y setas cardoncelli — **€ 11,00**
Blanca con fior di latte de Agerola, jamón cocido, champiñones cardoncelli frescos salteados, aceite de oliva virgen extra Carolea di Librandi, albahaca. [1,7]

Provola y pimienta — **€ 10,00**
Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, provola ahumada, mezcla de pimientas seleccionadas por nosotros (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack), aceite de oliva virgen extra Roboris di San Comaio. [1,7]

Rellenos y Montanare

Relleno al horno — **€ 10,00**
Ricotta de búfala, fior di latte de Agerola, salame de Agerola, pimienta roja oscura de Sarawak, tomates pelados San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra Ortice del frantoio Romano. [1,7]

Relleno frito — **€ 10,00**
Ricotta de búfala, provola ahumada, cicoli napolitanos, pimienta roja oscura de Sarawak. [1,7]

Montanara clásica — **€ 10,00**
Frita en salsa de tomates cherry del Piennolo del Vesuvio DOP en conserva, escamas de caciocavallo podolico irpino, albahaca. [1,7]

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.

Pulled Pork — **€ 12,00**
Salsa de tomate ahumado, Pecorino Romano Dop mezclado con Parmiggiano Reggiano de 24 meses rallado, Fior di latte, Pulled Pork casero, mayonesa de chipotle, aceite de oliva virgen extra Moraiolo Felsina. [1,6,7,10]

Súper Diablo — **€ 11,00**
Tomate de Corbara, Pezzente de la montaña materana picante, salchicha fresca picante, Fior di latte mezclado con provola ahumada, Ventriciana vastese picante, albahaca y aceite de oliva virgen extra Titolo di Elena Fuccia. [1,7]

Alcachofas y panceta — **€ 11,00**
Blanca con Fior di latte de Agerola, alcachofas de Paestum al natural, panceta enrollada de cerdo blanco XXL, queso Ragusano DOP rallado, aceite de oliva virgen extra Sant'Arcangelo di Gaudenzi, albahaca. [1,7]

Nduja y Verzin — **€ 11,00**
Blanca con Fior di latte de Agerola, nduja calabra, queso azul de leche de vaca Verzin, aceite de oliva virgen extra Titolo di Elena Fucci, albahaca. [1,7]

4 Quesos — **€ 11,00**
Blanca con Fior di latte, OL Sciur di zola de cabra envejecido con frutos rojos y rosas, caciotta de cabra semicurada de Bagnoli Irpino, escamas de provolone envejecido, robiola de cabra y vaca y aceite de oliva virgen extra Titolo di Elena Fucci. [1,7]

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.

Fresella — **€ 11,00**
en colaboración con el chef **Luigi Salomone**
Blanca con mozzarella de búfala campana DOP, picadillo de tomate orgánico, stracciata de búfala, pan crujiente aromatizado, cubitos de Fior di latte crudo, albahaca y aceite de oliva virgen Sincero di Viola. [1,7]

Nonna Rosa — **€ 12,00**
en colaboración con el chef **Peppe Guida**
Blanca con Fior di latte, albóndigas de carne, salsa de tomate ragú, crema de ricotta fría, albahaca, aceite de oliva virgen 89/93 de Gaudenzi. [1,7]

Scarpariello — **€ 10,50**
Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, tomates cherry a la parrilla, picadillo de tomate orgánico, aceite aromatizado con ajo, perejil y pimiento,
Tuma Persa siciliana rallada, Pecorino toscano Gran Riserva rallado y albahaca. [1,7]

Oshirase — **€ 11,50**
Blanca con Fior di latte, filete de ternera marinado en soja con especias orientales, salsa de friarielli, aceite de oliva virgen extra 9/93 de Gaudenzi. [1,6,7]

Ccerdo — **€ 11,00**
Blanca con patata cocida bajo ceniza y condimentada con aceite de limón, cebollín, salvia, menta, Fior di latte, porchetta de cerdo casera, albahaca y aceite de oliva virgen extra Moraiolo Felsina. [1,7]

Pizzas del mar

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

Costiera Blanca con Fior di latte, anchoas frescas marinadas en vermut blanco Mulassano, ensalada de limón de la Costa, picadillo de perejil y colatura di alici, aceite de oliva virgen extra Ortice del frantoio Romano. [1,4,7]	**€ 10,50**
Océano Blanca con Fior di latte, ricotta de búfala con algas (nori, dulse y lechuga de mar), jurel ahumado, pimienta rosa, ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra Moraiolo de Felsina. [1,4,7]	**€ 12,50**
Terramare Blanca con Fior di latte, crema de berenjena frita marinada con especias japonesas, cebolla roja en osmosis, filetes de atún en aceite, apio crujiente y aceite de oliva virgen extra Moraiolo de Felsina. [1,4,6,7,9]	**€ 12,00**
Marinara 4.0 Salsa de tomate marinada con cítricos y jengibre, mayonesa de anchoas, orégano fresco, polvo de ajo negro, anchoas crudas, colatura di alici, aceite de ajo y albahaca. [1,4]	**€ 12,00**

Salvo

Los dulces de Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	**€ 5,50**
Crujiente de Cereza [1,3,7,8]	**€ 6,00**
Tiramisù con babà [1,3,7]	**€ 6,00**
Sette Veli [1,3,7,8]	**€ 6,00**

Fin de comida

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

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.	**€ 7,00** al vaso
Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% Vendimiado a mano en la primera quincena de septiembre.	**€ 7,00** al vaso

Los vinos

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

Las cervezas

Estrella Galicia Color: rubio • Estilo: Lager • Grados: 5,5%	Cl 20 **€ 3,80** Cl 40 **€ 5,20**
Forst Felsenkeller Color: naranja • Estilo: Keller • Grados: 5,2%	Cl 30 **€ 5,20**
Weihenstephan Hefe Color: amarillo dorado • Estilo: Weizen • Grados: 5,4%	Cl 30 **€ 5,20**
Opperbacco Luna Rossa Color: ámbar • Estilo: Dubbel • Grados: 6,4%	Cl 30 **€ 5,50**
Virgin Stimalti South Soul Color: amarillo naranja • Estilo: American IPA • Grados: 6,4%	Cl 30 **€ 5,50**
Forst Heller bock Color: amarillo dorado • Estilo: Heller bock • Grados: 7,5%	Cl 30 **€ 5,20**
Stabelga Stimalti Color: naranja • Estilo: Triple • Grados: 8,0%	Cl 30 **€ 5,50**
Opperbacco 10 e lode Color: marrón oscuro • Estilo: Quadrupel • Grados: 10,0%	Cl 30 **€ 6,00**

Las bebidas

Acqua San Pellegrino	Cl 50 **€ 2,20**
Acqua Panna	Cl 50 **€ 2,20**

Coca Cola/Coca Zero	Cl 33 **€ 3,30**
Naranjada	Cl 33 **€ 3,30**
Sprite	Cl 33 **€ 3,30**

Cuota de cobertura € 2,50 | Servicio 5%