



FERRARI
TRATTO

S.PELLEGRINO

Los entrantes

Trio de Montanare

Trio 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



Las Margheritas

La Margherita es la pizza más sencilla pero también la más querida. Desde el primer bocado recuerda los colores y sabores de Nápoles. Te ofrecemos 7 versiones: elige tu favorita.

Margherita Classica

Tomates pelados San Marzano DOP, queso fior di latte mozzarella, aceite de oliva virgen extra de los molinos Torretta (elaborado especialmente para nuestra Margherita), albahaca. [1,7]

€ 7,90

Margherita del Vesuvio

Pizza blanca con tomatitos "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" DOP en conserva, mozzarella de búfala de Campania DOP, aceite de oliva virgen extra "Febe" de Torretta. [1,7]

€ 11,00

Margherita Pacchetelle

Pizza blanca con tomatitos "Scarpariello" en pacchetelle (filetes de tomate), fior di latte mozzarella, aceite de oliva virgen extra "Norma" de Fattoria Ambrosio, Parmigiano Reggiano DOP curado 24 meses, albahaca. [1,7]

€ 10,00

Margherita Flegrea

Tomate "Cannellino Flegreo", fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP curado 24 meses, aceite de oliva virgen extra "Carpellese" de Madonna dell'Olivo, albahaca. [1,7]

€ 10,00

Margherita Caramella

Tomate datterino "Caramella" de Nola, fior di latte mozzarella, aceite de oliva virgen extra "Itran's" de Madonna dell'Olivo, albahaca. [1,7]

€ 10,00

Margherita Pop

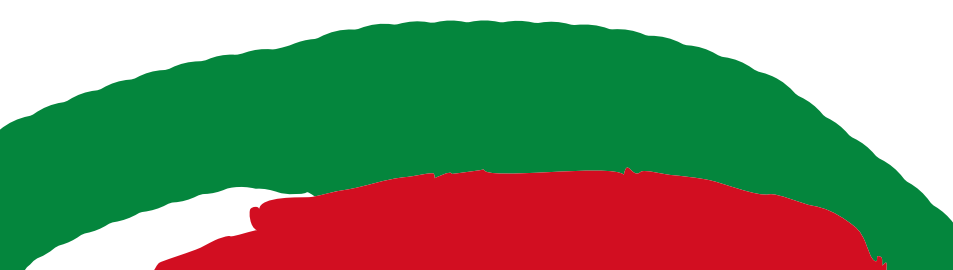
Tomate "PomoPop", mozzarella de búfala deshilachada a mano, albahaca, aceite de oliva virgen extra "Norma" de Fattoria Ambrosio. [1,7]

€ 11,00

Margherita San Gennaro

Antiguo tomate de Nápoles "Miracolo di San Gennaro", fior di latte mozzarella, albahaca, aceite de oliva virgen extra "Riserva" de Fattoria Ambrosio. [1,7]

€ 11,00





Las Clásicas

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

Marinara

Antiguo Tomate de Nápoles, orégano salvaje, ajo, aceite de oliva virgen extra Ravece de Fam, albahaca. [1]

€ 7,50

Cosacca

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

€ 7,50

Pizza al tomate

en colaboración con el chef **Salvatore Bianco**

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]

€ 9,50

Capricciosa

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]

€ 11,00

Jamón cocido y setas cardoncelli

Blanca con fior di latte de Agerola, jamón cocido, champiñones cardoncelli frescos salteados, aceite de oliva virgen extra Carolea di Librandi, albahaca. [1,7]

€ 11,00

Provola y pimienta

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 Rorboris di San Comaio. [1,7]

€ 10,00

Rellenos y Montanare

Relleno al horno

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]

€ 10,00

Relleno frito

Ricotta de búfala, provola ahumada, cicoli napolitanos, pimienta roja oscura de Sarawak. [1,7]

€ 10,00

Montanara clásica

Frita en salsa de tomates cherry del Piennolo del Vesuvio DOP en conserva, escamas de caciocavallo podolico irpino, albahaca. [1,7]

€ 10,00





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.

Pulled Pork

Salsa de tomate ahumado, Pecorino Romano Dop mezclado con Parmigiano 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]

€ 12,00

Súper Diablo

Tomate de Corbara, Pezzente de la montaña materana picante, salchicha fresca picante, Fior di latte mezclado con provola ahumada, Venticiana vastese picante, albahaca y aceite de oliva virgen extra Titolo di Elena Fuccia. [1,7]

€ 11,00

Alcachofas y panceta

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]

€ 11,00

Nduja y Verzin

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]

€ 11,00

4 Quesos

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]

€ 11,00





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.

Fresella

en colaboración con el chef **Luigi Salomone**

Blanca con mozzarella de búfala campana DOP, picadillo de tomate orgánico, stracciatella de búfala, pan crujiente aromatizado, cubitos de Fior di latte crudo, albahaca y aceite de oliva virgen Sincero di Viola. [1,7]

€ 11,00

Nonna Rosa

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]

€ 12,00

Scarpariello

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]

€ 10,50

Oshirase

Blanca con Fior di latte, filete de ternera marinado en soja con especias orientales, salsa de chile verde, aceite de oliva virgen extra 9/93 de Gaudenzi. [1,6,7]

€ 11,50

Ccerdo

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]

€ 11,00



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, dulce 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]	€ 5,00
Ricotta y pera [1,3,7,8]	€ 6,00
Tiramisù con babà [1,3,7]	€ 5,50
Mousse de chocolate negro [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 • Graduación: 5,5%

CI 20 € 4,00

CI 40 € 5,50

Estrella 1906

Color: Amarillo Dorado • Estilo: Heller Bock • Graduación: 6,5%

CI 30 € 5,50

Weihenstephan Hefe

Color: Dorado • Estilo: Hefe Weiss • Graduación: 5,4%

CI 30 € 5,50

Keychain DDH IPA

Color: Rubio • Estilo: IPA • Graduación: 5,6%

CI 30 € 6,00

Keychain Blanche

Color: Rubio • Estilo: Blanche • Graduación: 5,4%

CI 30 € 6,00

Keychain Scotch Ale

Color: Ámbar • Estilo: Scotch Ale • Graduación: 6,5%

CI 30 € 6,00

Keychain Triple

Color: Naranja • Estilo: Triple • Graduación: 8,0%

CI 30 € 6,50

South Soul Danika Quadruple

Color: Túnica de Monje • Estilo: Quadrupel • Graduación: 10,0%

CI 30 € 6,50

Las bebidas

Acqua San Pellegrino | CI 50 € 2,20

Acqua Panna | CI 50 € 2,20

Aranciata | CI 33 € 3,30

Coca Cola/Coca Zero | CI 33 € 3,30

Coca Cola zero
zuccheri e zero caffeina | CI 33 € 3,30

Sprite | CI 33 € 3,30

Recorridos de *Degustación*

Recorrido *Napoli*

con o sin maridaje de vinos

2 degustaciones de fritura, 2 degustaciones de pizza tradicional,
2 degustaciones de nuestras pizzas propuestas

€ 35,00

sin vinos

€ 40,00

con vinos

Recorrido *Riviera*

con o sin maridaje de vinos

7 degustaciones y postre

€ 46,00

sin vinos

€ 54,00

con vinos

Recorrido *Salvo*

con maridaje de vinos

9 degustaciones y postre

€ 62,00

