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 salsiccia e friarielli (estacionalidad) Pasta Gemelli di Gragnano IGP, crema de friarielli, friarielli, salchicha de cerdo, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses de curación, pimienta negra molida, queso provola ahumado. [1,7]	**4,00** pedazo
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]	**4,00** pedazo
Crocchè No empanizados, con patatas, provola ahumada, Pecorino Romano DOP, perejil, pimienta. [1,7]	**3,50** pedazo
Frittatina de pasta y patatas Pasta mixta de Gragnano IGP, patatas, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses, jamón crudo y pimienta. 1,7,9]	**3,50** pedazo
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]	**3,50** pedazo
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]	**3,50** pedazo
Timbal de Manfredi con ricotta (nueva incorporación) Pasta Manfredi de Gragnano (IGP), salsa ragú a base de tomate, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano añejado 24 meses, pimienta negra molida. [1.7]]	**4,50** pedazo
Frittatina di genovese Pasta Casarrecce de Gragnano (IGP), crema y salsa genovesa con carne, Parmigiano Reggiano (DOP) con 24 meses de maduración, pimienta negra molida. [1.7]	**4,00** pedazo

Salvo

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

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]	**8,50**
Margherita Pop Tomates di Corbara, mozzarella de búfala desmenuzada a mano, albahaca, aceite de oliva virgen extra "Norma" de Fattoria Ambrosio. [1,7]	**12,50**
Margherita Caramella Tomates dátiles "Caramella" de Nola, mozzarella fior di latte, aceite de oliva virgen extra Riserva Fattora Ambrosio, albahaca. [1,7]	**11,50**
Margherita Flegrea "Cannellino Flegreo" tomatoes, fior di latte mozzarella, 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine d'oliva Rosciola di Koinè, albahaca. [1,7]	**11,50**
Margherita Pacchetelle Tomates "Cannellino Flegreo", mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP añejado 24 meses, olio extravergine d'oliva Rosciola di Koinè, albahaca. [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 Rotondella de Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,00**
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 Itran's de Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,50**

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

Las Clásicas

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

Capricciosa — **12,00**
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 exta Cru di Puglia by Ciccolella, albahaca. [1,4,7]

Provola y pimienta — **11,50**
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 exta Raro di Madonna dell'Olivo. [1,7]

Jamón cocido y setas cardoncelli — **12,00**
Blanca con fior di latte de Agerola, jamón cocido, champiñones cardoncelli frescos salteados, aceite de oliva virgen exta Pandesco by Palazzo Varignana, albahaca. [1,7]

Cosacca — **9,50**
Tomate cherry de Corbara, pecorino bagnolese, aceite de oliva virgen exta Rosciola di Koinè, albahaca.[1,7]

Marinara — **9,50**
Antiguo Tomate de Nápoles, orégano salvaje, ajo, aceite de oliva virgen exta Itran's by Madonna dell'Olivo, albahaca.[1]

Rellenos y Montanare

Relleno frito — **11,50**
Ricotta de búfala, provola ahumada, cicoli napolitanos, pimienta roja oscura de Sarawak. [1,7]

Relleno al horno — **11,50**
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 exta Torretta. [1,7]

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

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 — **13,00**
Blanca con Fior di latte, alcachofas de Paestum al natural, panceta enrollada de cerdo blanco XXL, queso Ragusano DOP rallado, aceite de oliva virgen extra Guadagnòlo Fattoria Ramerino,

Pulled Pork — **12,50**
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. [1,6,7,10]

Súper Diablo — **13,50**
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 Dolce di Rossano dei Fratelli Renzo. [1,7]

Nonna Rosa — **13,00**
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 extra Nostrana Palazzo Varignana. [1,7]

Maialata — **12,50**
Blanco con patatas cocinadas bajo las cenizas y aliñadas con aceite de limón, cebollino, salvia, menta, Fior di latte, porchetta de cerdo casera, albahaca y aceite de oliva virgen extra Pandesco by Palazzo Varignana. [1,7]

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

Le pizze di Salvo

Tradition meets innovation.
Products wisely combined to get amazing flavours you have never tried before.

Fresella — **12,50**
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 extra Jannia. [1,7]

Oshirase — **12,00**
Blanca con Fior di latte, filete de ternera marinado en soja con especias orientales, salsa de chile verde, aceite de oliva virgen extra Cru by Puglia di Ciccolella. [1,6,7]

Scarpariello — **13,50**
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]

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 — **12,00**
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 Rhoes by Buża (Slovenia). [1,4,7]

Terramare — **12,50**
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 Rhoes by Buża (Slovenia). [1,4,6,7,9]

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

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.	**7,50** al vaso
Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% Vendimiado a mano en la primera quincena de septiembre.	**7,50** calix

Los vinos

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

Cocktail

Previa solicitud al personal del comedor.

da **10,00**
a **13,00**

Las cervezas

Estrella Galicia Color: Rubio • Estilo: Lager • Graduación: 5,5%	Cl 20 **4,50** Cl 40 **5,80**
Estrella 1906 Color: Amarillo Dorado • Estilo: Heller Bock • Graduación: 6,5%	Cl 30 **6,00**
Weihenstephan Hefe Color: Dorado • Estilo: Hefe Weiss • Graduación: 5,4%	Cl 30 **6,00**
Keychain DDH IPA Color: Rubio • Estilo: IPA • Graduación: 5,6%	Cl 30 **6,50**
Keychain Blanche Color: Rubio • Estilo: Blanche • Graduación: 5,4%	Cl 30 **6,50**
Keychain Scotch Ale Color: Ámbar • Estilo: Scotch Ale • Graduación: 6,5%	Cl 30 **6,50**
Estrella 1906 Red Vintage Color: naranja/rojo intenso • Estilo: Doppelbock • Graduación: 8,0 %	Cl 30 **7,00**
South Soul Danika Quadruple Color: Túnica de Monje • Estilo: Quadrupel • Graduación: 10,0%	Cl 30 **7,00**

Las bebidas

Acqua Ferrarelle	Cl 50 **2,50**
Acqua Electa	Cl 50 **2,50**
Aranciata	Cl 33 **3,50**
Coca Cola/Coca Zero	Cl 33 **3,50**
Coca Cola zero zuccheri e zero caffeina	Cl 33 **3,50**
Sprite	Cl 33 **3,50**

Cuota de cobertura 2,50 | Servicio 5%

Percorsi di *Degustazione*

Degustación de pizzas

Una selección a tu elección o una cuidada selección de nuestras mejores propuestas para una experiencia completa. Un viaje a través de nuestros sabores para descubrir el menú más allá de los límites de una sola pizza.

Se añade un cargo por servicio del 12% al precio del menú.

Percorso *Napoli*

Seis degustaciones, que incluyen pizzas y platos fritos, con o sin maridaje de vinos.

38,00 sin vinos

43,00 con vinos

Percorso *Riviera*

Siete degustaciones, que incluyen pizzas, platos fritos y un postre, con o sin maridaje de vinos.

48,00 sin vinos

56,00 con vinos

Percorso *Salva*

Nueve degustaciones, que incluyen pizzas, platos fritos y un postre, maridadas con vinos.

63,00 sin vinos

La visita guiada con degustación está disponible de lunes a viernes y los domingos solo para cenar.