Les entrées

Tris di Montanare Trio de pâtes levées avec 3 sauces tomates: tomate du Piennolo del Vesuvio, tomate San Marzano en filets, petits paquets de tomates Corbarino. [1,7]	**6,00**
Frittatina salsiccia e friarielli (saisonnalité) Pâtes Gemelli di Gragnano IGP, crème de friarielli, friarielli, saucisse de porc, Parmigiano Reggiano AOP affiné 24 mois, poivre noir moulu, provola fumée. [1,7]	**4,00** un morceau
Frittatina cacio e pepe Spaghetti carrés de Gragnano IGP, béchamel au Pecorino Gran Riserva Toscano, Pecorino Romano DOP, Cacio Magno, mélange de 4 poivres fait par nous. [1,7]	**4,00** un morceau
Crocchè Non panés, avec pommes de terre, provola fumée, Pecorino Romano DOP, persil, poivre. [7]	**3,50** un morceau
Omelette de pâte et de pommes de terre Pâtes mélangées de Gragnano IGP, pommes de terre, Parmigiano Reggiano DOP de 24 mois, jambon cru et poivre. [1,7,9]	**3,50** un morceau
Omelette de pâte Bucatini de Gragnano IGP, béchamel au beurre d'alpage et au lait, garniture au jambon cuit, Pecorino Romano DOP, provola fumée et poivre. [1,7,8]	**3,50** un morceau
Arancino Non pané, de riz Arborio au beurre d'alpage, sauce de San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP avec garniture de provola fumée et jambon cuit. [7,9]	**3,50** un morceau
Timballo de Manfredi à la ricotta (nouveauté) Pâtes Manfredi di Gragnano IGP, sauce tomate ragù, ricotta fraîche, Parmigiano Reggiano vieilli 24 mois, poivre noir moulu. [1.7]	**4,50** un morceau
Frittatina di genovese Pâtes Caserecce de Gragnano IGP, crème et sauce "alla Genovese" à la viande, Parmigiano Reggiano AOP affiné 24 mois, poivre noir moulu. [1.7]	**4,00** un morceau

Salvo

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Les Margherita

La Margherita est la pizza la plus simple mais aussi la plus aimée. Dès la première bouchée, elle rappelle les couleurs et les saveurs de Naples. Nous vous en proposons 7 versions: choisissez votre préférée.

Margherita Classica Tomates pelées San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra des moulins Torretta (créée spécialement pour notre Margherita), basilic. [1,7]	**8,50**
Margherita Pop Tomate "PomoPop", mozzarella de bufflonne effilochée à la main, basilic, huile d'olive vierge extra "Norma" de Fattoria Ambrosio. [1,7]	**12,50**
Margherita Caramella Tomate datterino "Caramella" de Nola, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra Riserva Fattora Ambrosio, basilico. [1,7]	**11,50**
Margherita Flegrea Tomate "Cannellino Flegreo", mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, huile d'olive vierge extra Rosciola di Koinè, basilico [1,7]	**11,50**
Margherita Pacchetelle Pizza blanche avec tomates "Scarpariello" en pacchetelle (filets de tomates), mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge extra "Norma" de Fattoria Ambrosio, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois, basilic. [1,7]	**11,00**
Margherita San Gennaro Ancienne tomate de Naples "Miracolo di San Gennaro", mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive vierge extra Rotondella di Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,00**
Margherita del Vesuvio Pizza blanche avec tomates cerises "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" DOP en conserve, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, huile d'olive vierge extra Itran's Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,50**

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Les Classiques

Nous respectons l'ancienne tradition de la pizza en forme de « roue de chariot ».
Redécouvrez les saveurs et les couleurs de la pizza napolitaine avec une touche supplémentaire.

Capricciosa Tomates pelées San Marzano DOP, salami d'Agerola, artichauts naturels de Paestum, anchois de Cetara sous huile, olives noires de Gaeta, fior di latte, huile d'olive vierge extra Cru di Puglia di Ciccolella, basilico. [1,4,7]	**12,00**
Provola et poivre Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, provola affumicata, mélange de poivres que nous avons sélectionnés (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack), huile d'olive vierge extra Raro di Madonna dell'Olivo. [1,7]	**11,50**
Jambon cuit et champignons cardoncelli Blanche avec fior di latte d'Agerola, jambon cuit, champignons cardoncelli frais sautés, huile d'olive vierge extra Pandesco di Palazzo Varignana, basilico. [1,7]	**12,00**
Cosacca Petite tomate de Corbara, pecorino bagnolese, huile d'olive vierge extra Rosciola di Koinè, basilic. [1,7]	**9,50**
Marinara Ancienne tomate de Naples, origan sauvage, ail, huile d'olive vierge extra Itran's di Madonna dell'Olivo, basilic. [1]	**9,50**

Farcis et Montanare

Farci frit Ricotta de buffle, mozzarella de buffle fumée de Campanie, grattons napolitains, poivre rouge foncé de Sarawak. [1,7]	**11,50**
Farci au four Ricotta de buffle, fior di latte Agerola, salami Agerola, poivre rouge foncé de Sarawak, tomates San Marzano DOP pelées, huile d'olive vierge extra Torretta. [1,7]	**11,50**

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.
Un mariage de produit créé par des experts pour obtenir des goûts uniques.

Artichauts et lardons Blanche avec Fior di latte d'Agerola, artichauts de Paestum au naturel, pancetta roulée de porc blanc XXL, fromage Ragusano DOP râpé, huile d'olive extra vierge Guadagnòlo Fattoria Ramerino, basilic. [1,7]	**13,00**
Pulled Pork Sauce tomate fumée, Pecorino Romano Dop mélangé à du Parmiggiano Reggiano 24 mois râpé, Fior di latte, Pulled Pork fait maison, mayo au chipotle huile d'olive extra vierge [1,6,7,10]	**12,50**
Super diable Tomate de Corbara, Pezzente de la montagne materana épicé, saucisse fraîche épicée, Fior di latte mélangé à de la provola affumicata, Ventriciana vastese épicée, basilic et huile d'olive extra vierge Dolce di Rossano dei Fratelli Renzo. [1,7]	**13,50**
Nonna Rosa en collaboration avec le chef **Peppe Guida** Blanche avec fleur de lait, boulettes de viande, sauce tomate à la viande, crème de ricotta froide, basilic, huile d'olive extra vierge Nostrana di Palazzo Varignana. [1,7]	**13,00**
Maialata Blanche avec pomme de terre cuite sous la cendre et assaisonnée d'huile au citron, ciboulette, sauge, menthe, fleur de lait, porchetta de porc faite maison, basilic et huile d'olive extra vierge Pandesco di Palazzo Varignana. [1,7].	**12,50**

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.
Un mariage de produit créé par des experts pour obtenir des goûts uniques.

Fresella — **12,50**
en collaboration avec le chef **Luigi Salomone**
Blanche avec mozzarella de bufflonne campanienne AOP, concassé de tomates biologiques, stracciatella de bufflonne, pain croustillant aromatisé, cubes de fleur de lait cru, basilic et huile d'olive extra vierge Jannia. [1,7]

Oshirase — **12,00**
Blanche avec fleur de lait, filet de bœuf mariné à la sauce soja aux épices orientales, sauce chili verte, huile d'olive extra vierge Cru di Puglia di Ciccolella. [1,6,7]

Scarpariello — **13,50**
Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, tomates cerises grillées, concassé de tomates biologiques, huile aromatisée à l'ail, persil et piment, Tuma Persa sicilienne râpée, Pecorino toscan Gran Riserva râpé et basilic. [1,7]]

Pizzas de la mer

La pizza rencontre la mer, plongez dans un tourbillon de saveurs totalement nouvelles.
Découvrez nos suggestions.

Costiera — **12,00**
Blanche avec fleur de lait, anchois frais marinés au vermouth blanc Mulassano, salade de citron de la côte, concassé de persil et jus d'anchois, huile d'olive extra vierge Rhoes di Buźa (Slovenia). [1,4,7]

Terramare — **12,50**
Blanche avec fleur de lait, crème d'aubergine frite marinée aux épices japonaises, oignon rouge en osmose, filets de thon à l'huile d'olive et céleri croquant et huile d'olive extra vierge Rhoes di Buźa (Slovenia). [1,4,6,7,9]

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Caves Ferrari

Depuis 1902, Ferrari est le toast italien par excellence.
L'irrésistible légèreté des bulles célèbre le goût du beau et le savoir-vivre.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%
Sélection rigoureuse de raisins Chardonnay uniquement, vendangés à la main dans la première quinzaine de septembre.
7,50 au verre

Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%
Récolté à la main dans la première quinzaine de septembre..
7,50 au verre

Les vins

Pour consulter la carte des vins à la bouteille et les propositions du jour au verre, scannez le qr code.

I Cocktail

Sur demande auprès du personnel de la salle à manger.

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

Les bières

Estrella Galicia
Couleur : Blonde • Style : Lager • Degrés : 5,5%
Cl 20 **4,50**
Cl 40 **5,80**

Estrella 1906
Couleur : Jaune Doré • Style : Heller Bock • Degrés : 6,5%
Cl 30 **6,00**

Weihenstephan Hefe
Couleur : Doré • Style : Hefe Weiss • Degrés : 5,4%
Cl 30 **6,00**

Keychain DDH IPA
Couleur : Blonde • Style : IPA • Degrés : 5,6%
Cl 30 **6,50**

Keychain Blanche
Couleur : Blonde • Style : Blanche • Degrés : 5,4%
Cl 30 **6,50**

Keychain Scotch Ale
Couleur : Ambrée • Style : Scotch Ale • Degrés : 6,5%
Cl 30 **6,50**

Estrella 1906 Red Vintagee
Couleur : orange soutenu/rouge • Style : Doppelbock • Degré : 8,0 %
Cl 30 **7,00**

South Soul Danika Quadruple
Couleur : Robe de Moine • Style : Quadrupel • Degrés : 10,0%
Cl 30 **7,00**

Boissons

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

Frais de couverture 2,50 | Service 5%

Percorsi di *Degustazione*

Dégustation de pizzas

Choisissez votre pizza ou optez pour une sélection de nos meilleures créations. Pour une expérience complète, embarquez pour un voyage gustatif à la découverte de notre carte, bien au-delà de la simple pizza.

Des frais de service de 12 % sont ajoutés au prix du menu.

Percorso *Napoli*

Six dégustations, entre pizzas et fritures, avec ou sans accord mets-vins

38,00
sans vins

43,00
avec des vins

Percorso *Riviera*

Sept dégustations, incluant pizzas, fritures et dessert, avec ou sans accord mets-vins.

48,00
sans vins

56,00
avec des vins

Percorso *Salvo*

Neuf dégustations, incluant pizzas, fritures et dessert, avec accords mets et vins.

63,00
avec des vins

La visite de dégustation est disponible du lundi au vendredi et le dimanche uniquement pour le dîner.