Gli entrée

Tris di Montanare Tris di pasta cresciuta con 3 sughi di pomodoro: pomodoro del Piennolo del Vesuvio, pomodoro Datterino Caramella, pacchetelle di pomodori Corbarino. [1,7]	**6,00**
Frittatina salsiccia e friarielli (stagionalità) Pasta gemelli di Gragnano igp, crema di friarielli, friarielli, salsiccia di maiale, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi, pepe nero macinato, provola affumicata. [1,7]	**4,00** al pezzo
Frittatina cacio e pepe Spaghetto quadrato di Gragnano IGP, besciamella al Pecorino Gran Riserva Toscano, Pecorino Romano DOP, Cacio Magno, bland di 4 pepi composto da noi. [1,7]	**4,00** al pezzo
Crocchè Non impanati, con patate, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, prezzemolo, pepe. [7]	**3,50** al pezzo
Frittatina di pasta e patate Pasta mista di Gragnano IGP, patate, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, prosciutto crudo e pepe. [1,7,9]	**3,50** al pezzo
Frittatina di pasta Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, provola affumicata e pepe. [1,7,8]	**3,50** al pezzo
Arancino Non impanato, di riso Arborio con burro di alpeggio, sugo di San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP con ripieno di provola affumicata e prosciutto cotto. [7,9]	**3,50** al pezzo
Timballo di Manfredi con la ricotta (novità) Pasta Manfredi di Gragnano IGP, salsa al ragù di pomodoro, ricotta fresca, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, pepe nero macinato. [1.7]	**4,50** al pezzo
Frittatina di genovese Pasta caserecce di Gragnano IGP, crema e sugo di genovese con carne, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi, pepe nero macinato. [1.7]	**4,00** al pezzo

Salvo

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Le Margherite

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata. Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli. Te ne proponiamo ben 7, scegli la tua preferita.

Margherita Classica Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte, olio extravergine d'oliva di frantoi Torretta (fatto apposta per la nostra Margherita), basilico. [1,7]	**8,50**
Margherita Pop Pomodoro di Corbara, mozzarella di bufala stracciata a mano, basilico, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio. [1,7]	**12,50**
Margherita Caramella Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, olio extravergine d'oliva Riserva Fattora Ambrosio, basilico. [1,7]	**11,50**
Margherita Flegrea Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Rosciola di Koinè, basilico [1,7]	**11,50**
Margherita Pacchetelle Bianca con pomodorini "Scarpariello" a pacchetelle, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico, [1,7]	**11,00**
Margherita San Gennaro Antico Pomodoro di Napoli "Miracolo di San Gennaro", fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva Rotondella di Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,00**
Margherita del Vesuvio Bianca con Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva Itran's Madonna dell'Olivo. [1,7]	**12,50**

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Le Classiche

Rispettiamo l'antica tradizione della "ruota di carro".
Riscopri i sapori e i colori della pizza napoletana con uno sprint in più.

Capricciosa — **12,00**
Pomodori pelati San Marzano DOP, salame di Agerola, carciofi al naturale di Paestum, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere di Gaeta, fior di latte, olio extravergine d'oliva Cru di Puglia di Ciccolella, basilico. [1,4,7]

Provola e pepe — **11,50**
Pomodoro di Gragnano Valle dei Mulini, provola affumicata, mix di pepi da noi selezionati (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack) olio extravergine d'oliva Raro di Madonna dell'Olivo. [1,7]

Prosciutto cotto e funghi cardoncelli — **12,00**
Bianca con fior di latte, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Pandesco di Palazzo Varignana, basilico. [1,7]

Cosacca — **9,50**
Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva Rosciola di Koinè, basilico. [1,7]

Marinara — **9,50**
Antico Pomodoro di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Itran's di Madonna dell'Olivo , basilico. [1]

Ripieni e Montanare

Ripieno fritto — **11,50**
Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

Ripieno al forno — **11,50**
Ricotta di bufala, fior di latte, salame di Agerola, pepe rosso scuro di Sarawak, pomodori pelati San Marzano DOP, olio extravergine d'oliva Torretta. [1,7]

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.
Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Carciofi e pancetta — **13,00**
Bianca con fior di latte, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale bianco XXL, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extraverrgine d'oliva Guadagnòlo Fattoria Ramerino, basilico. [1,7]

Pulled Pork — **12,50**
Salsa di pomodoro affumicato, Pecorino Romano Dop misto a Parmiggiano Reggiano 24 mesi grattugiato, Fior di latte, Pulled Pork homemade, mayo di chipotle, olio extravergine d'oliva. [1,6,7,10]

Super diavola — **13,50**
Pomodoro di Corbara, Pezzente della montagna materana piccante, salsiccia fresca piccante, fior di latte misto a provola affumicata, Ventriciana vastese piccante, basilico, olio extravergine d'oliva Dolce di Rossano dei Fratelli Renzo. [1,7]

Nonna Rosa — **13,00**
in collaborazione con lo chef **Peppe Guida**
Bianca con fior di latte, polpette di carne, sugo di pomodoro al ragù, crema di ricotta fredda, basilico, olio extravergine Nostrana di Palazzo Varignana. [1,7]

Maialata — **12,50**
Bianca con Patata cotta sotto cenere e condita con olio al limone, erba cipollina, salvia, menta, Fior di latte, porchetta di maiale homemade, basilico ed olio extravergine d'oliva Pandesco di Palazzo Varignana. [1,7]

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.
Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Fresella — **12,50**
in collaborazione con lo chef **Luigi Salomone**
Bianca con fior di latte, battuto di pomodoro biologico, stracciato di bufala, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte a crudo, basilico ed olio extravergine Jannia. [1,7]

Oshirase — **12,00**
Bianca con fior di latte, filetto di manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di peperoncini verdi, olio extravergine d'oliva Cru di Puglia di Ciccolella. [1,6,7]

Scarpariello — **13,50**
Pomodoro di Gragnano Valle dei Mulini, pomodori datterini grigliati, battuta di pomodoro biologico, olio aromatizzato all'aglio, prezzemolo e peperoncino, Tuma Persa siciliana grattugiato, Pecorino toscano Gran Riserva grattugiato e basilico. [1,7]

Le pizze dal Mare

La pizza che incontra il mare, immergiti in un vortice di sapori completamente nuovi.
Scopri le nostre proposte.

Costiera — **12,00**
Bianca con fior di latte, alici fresche marinate al Vermut bianco Mulassano, insalata di limone di Costiera, battuto di prezzemolo ed colatura di alice, olio extra vergine d'oliva Rhoes di Buża (Slovenia) . [1,4,7]

Terramare — **12,50**
Bianca con fior di latte, crema di melanzana fritta marinata alle spezie giapponesi, cipolla rossa in osmosi, filetti di tonno sott'olio e sedano croccante, e olio extravergine d'oliva Rhoes di Buża (Slovenia). [1,4,6,7,9]

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Cantine Ferrari

Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.
L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e ii saper vivere.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima meta di settembre. — **7,50** al calice

Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%
Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre. — **7,50** al calice

I Vini

Per consultare la carta dei vini in bottiglia e le proposte giornaliere al calice, scansiona il qr code.

I Cocktail

Su richiesta al personale di sala. — da **10,00** a **13,00**

Le Birre

Estrella Galicia — Cl 20 **4,50** / Cl 40 **5,80**
Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%

Estrella 1906 — Cl 30 **6,00**
Colore: giallo dorato • Stile: Heller bock • Gradi: 6,5%

Weihenstephan Hefe — Cl 30 **6,00**
Colore: dorato • Stile: Hefe Weiss • Gradi: 5,4%

Keychain DDH IPA — Cl 30 **6,50**
Colore: bionda • Stile: IPA • Gradi: 5,6%

Keychain Blanche — Cl 30 **6,50**
Colore: biondo • Stile: Blanche • Gradi: 5,4%

Keychain Scotch Ale — Cl 30 **6,50**
Colore: ambrato • Stile: Scotch Ale • Gradi: 6,5%

Estrella 1906 Red Vintage — Cl 30 **7,00**
Colore: arancio carico/rosso • Stile: Dopprlbock • Gradi: 8,0%

South Soul Danika Quadruple — Cl 30 **7,00**
Colore: tonaca di monaco • Stile: Quadrupel • Gradi: 10,0%

Le Bibite

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**

Coperto 2,50 | Servizio 5%

Percorsi di *Degustazione*

Degustazione di Pizza

Una selezione a tua scelta o curata delle nostre proposte migliori, per un'esperienza completa. Un viaggio nei nostri sapori per scoprire il menu oltre i confini di una singola pizza.

Al prezzo di menu si aggiunge un servizio del 12%

Percorso *Napoli*

Sei assaggi tra pizze e fritture con o senza abbinamento vini.

38,00 senza vini

43,00 con vini

Percorso *Riviera*

Sette assaggi tra pizze, fritture e dolce con o senza abbinamento vini.

48,00 senza vini

56,00 con vini

Percorso *Salvo*

Nove assaggi tra pizze, fritture e dolce con abbinamento vini.

63,00 con vini

Il percorso di degustazione è disponibile dal lunedì al venerdì e la domenica solo a cena