



FERRARI
TRENTO

S.PELLEGRINO

Gli entr ee

Tris di Montanare

Tris di pasta cresciuta con 3 sughi di pomodoro: pomodoro del Piennolo del Vesuvio, pomodoro San Marzano a filetti, pacchetelle di pomodori Corbarino. [1,7]

€ 6,00

Frittatina di Genovese

Pasta gemelli di Gragnano IGP, sugo di Genovese con carne e la sua crema, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pepe. [1,7,9]

€ 3,50

al pezzo

Frittatina di Salsiccia e Friarielli

Pasta di Gragnano IGP, Friarielli e loro crema, salsiccia di maiale, provola affumicata, Parmigiano Reggiano 24 mesi. [1,7]

€ 3,50

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]

€ 3,50

al pezzo

Crocch e

Non impanati, con patate, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, prezzemolo, pepe. [7]

€ 3,00

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]

€ 3,00

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]

€ 3,00

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]

€ 3,00

al pezzo

Baccal  fritto

Tranci di baccal  fritto in pastella di farina di riso. [4]

€ 3,70

al pezzo



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 Zahir di San Comaio, basilico. [1,7]

€ 7,90

Margherita del Vesuvio

Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva Riserva di Fattoria Ambrosio. [1,7]

€ 10,00

Margherita Gentile

Bianca con pomodorini di Gragnano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico. [1,7]

€ 9,50

Margherita della Signora Maria

Bianca con filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Ortice di Romano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico. [1,7]

€ 9,50

Margherita Flegrea

Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Carpellesse di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]

€ 9,50

Margherita Pop

Antico Pomodoro di Napoli, stracciata di burrata di bufala, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico. [1,7]

€ 10,00

Margherita Caramella

Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva Ortice di Romano. [1,7]

€ 10,00



Le Classiche

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

Marinara

Antico Pomodoro di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Ravece di Fam, basilico. [1]

€ 7,50

Cosacca

Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva Colline dell'Ufita di Fam, basilico. [1,7]

€ 7,50

Pizza al Pomodoro

in collaborazione con lo chef **Salvatore Bianco**

Pomodoro di Corbara, pomodoro San Marzano DOP al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodoro del piennolo marinato, basilico ed olio extravergine d'oliva Valli Trapanesi dop di Titone. [1]

€ 9,50

Capricciosa

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 di Agerola, olio extravergine d'oliva Jannia, basilico. [1,4,7]

€ 11,00

Prosciutto cotto e funghi cardoncelli

Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Carolea di Librandi, basilico. [1,7]

€ 11,00

Provola e pepe

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 Rorboris di San Comaio. [1,7]

€ 10,00

Ripieni e Montanare

Ripieno al forno

Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame di Agerola, pepe rosso scuro di Sarawak, pomodori pelati San Marzano DOP, olio extravergine d'oliva Ortice del frantoio Romano. [1,7]

€ 10,00

Ripieno fritto

Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

€ 10,00

Montanara classica

Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico. [1,7]

€ 10,00





Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.

Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Pulled Pork

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 Moraiolo Felsina. [1,6,7,10]

€ 12,00

Super diavola

Pomodoro di Corbara, Pezzente della montagna materana piccante, salsiccia fresca piccante, fior di latte misto a provola affumicata, Ventriciana vastese piccante, basilico ed olio extravergine d'oliva Titolo di Elena Fuccia. [1,7]

€ 11,00

Carciofi e pancetta

Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale bianco XXL, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva Sant'Arcangelo di Gaudenzi, basilico. [1,7]

€ 11,00

Nduja e Verzin

Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin, olio extravergine d'oliva Titolo di Elena Fucci, basilico. [1,7]

€ 11,00

4 Formaggi

Bianca con fior di latte, OL Sciur di zola di capra stagionato ai frutti rossi e rose, caciotta di capra semistagionata di Bagnoli Irpino, scaglie di provolone stagionato, robiola di capra e vaccino e olio extravergine d'oliva Titolo di Elena Fucci. [1,7]

€ 11,00





Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.

Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Fresella

in collaborazione con lo chef **Luigi Salomone**

Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, battuto di pomodoro biologico, stracciata di bufala, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte a crudo, basilico ed olio extravergine Sincero di Viola. [1,7]

€ 11,00

Nonna Rosa

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 89/93 di Gaudenzi. [1,7]

€ 12,00

Scarpariello

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]

€ 10,50

Oshirase

Bianca con fior di latte, filetto di manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di peperoncini verdi, olio extravergine d'oliva 9/93 di Gaudenzi. [1,6,7]

€ 11,50

Maialata

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 Moraiolo Felsina. [1,7]

€ 11,00



Le pizze dal Mare

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

Costiera

Bianca con fior di latte, alici fresche marinate al Vermut bianco Mulassano, insalata di limone di Costiera, battuto di prezzemolo ed colatura di alici, olio extra vergine d'oliva Ortice di frantoio Romano. [1,4,7]

€ 10,50

Oceano

Bianca con fior di latte, ricotta di bufala alle alghe (nori, dulce e lattuga di mare), ricciola affumicata, pepe rosa, zest di limone e olio extravergine d'oliva Moraiolo di Felsina. [1,4,7]

€ 12,50

Terramare

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 Moraiolo di Felsina. [1,4,6,7,9]

€ 12,00

Marinara 4.0

Salsa di pomodori marinata agli agrumi e zenzero, maionese di alici, origano fresco, polvere di aglio nero, alici crude, colatura di alici, olio all'aglio e basilico. [1,4]

€ 12,00



Salvo



I Dolci di Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	€ 5,50
Delizia al limoncello [1,3,7]	€ 6,00
Tiramisù al babà [1,3,7]	€ 6,00
Mouse caffè e nocciola [1,3,7,8]	€ 6,00

Fine Pasto

Marsala Sup. Caruso Minnini Invecchiato 5 anni in botti di rovere • 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 Decaffeinato	€ 1,50



Cantine Ferrari

Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.

L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e il saper vivere.

Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

€ 7,00

al calice

Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

€ 7,00

al calice

I Vini

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



Le Birre

Estrella Galicia

Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%

CI 20 € 4,00

CI 40 € 5,50

Estrella 1906

Colore: giallo dorato • Stile: Heller bock • Gradi: 6,5%

CI 30 € 5,50

Weihenstephan Hefe

Colore: dorato • Stile: Hefe Weiss • Gradi: 5,4%

CI 30 € 5,50

Keychain DDH IPA

Colore: bionda • Stile: IPA • Gradi: 5,6%

CI 30 € 6,00

Keychain Blanche

Colore: biondo • Stile: Blanche • Gradi: 5,4%

CI 30 € 6,00

Keychain Scotch Ale

Colore: ambrato • Stile: Scotch Ale • Gradi: 6,5%

CI 30 € 6,00

Keychain Triple

Colore: arancio • Stile: Triple • Gradi: 8,0%

CI 30 € 6,50

South Soul Danika Quadruple

Colore: tonaca di monaco • Stile: Quadrupel • Gradi: 10,0%

CI 30 € 6,50

Le Bibite

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

Percorsi di *Degustazione*

A stylized illustration of a pizza with a thick green crust, a brown base, a dark green topping, and a red slice with a white border.

Percorso *Napoli*

con o senza abbinamento vini

2 assaggi di frittura, 2 assaggi di pizza tradizionale,
2 assaggi delle nostre pizze proposte

€ 35,00

senza vini

€ 40,00

con vini

Percorso *Riviera*

con o senza abbinamento vini

7 assaggi e dolce

€ 46,00

senza vini

€ 54,00

con vini

Percorso *Salva*


con abbinamento vini

9 assaggi e dolce

€ 62,00

con vini

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

A stylized illustration of a pizza with a thick green crust, a yellow slice, a red slice, and a purple slice.