



**50 kalò di Ciro Salvo e le nuove pizze per l'estate:  
dalla Ricotta, Fiori di Zucca e Salame alla Melanzane a funghetto e Parmigiano a quella con peperoncini  
verdi e Bufala**

La guida di Daniel Young, *Where to eat Pizza*, assegna a Ciro Salvo un posto d'onore tra i 20 indirizzi nel mondo che meritano una visita. Ciro Salvo, maestro d'impasto per la guida Gambero Rosso 2016, ha sempre basato il suo menù sulla ricerca di materie prime selezionate e sulla qualità.

Il menù estivo si arricchisce di verdure di stagione, ed ecco la convalidata pizza, proposta 5 anni fa che oramai è un classico per i foodies: **Ricotta di bufala** campana DOP, fior di latte di Agerola, **Salame irpino**, **Fiori di zucca** o la **Melanzana a funghetto e Parmigiano** realizzata con un sugo di pomodorini datterini freschi, fior di latte di Agerola, basilico e Parmigiano reggiano DOP 36 mesi di stagionatura aggiunto a fine cottura.

La verdura di stagione è protagonista ancora nella **Peperoncini verdi e Bufala**, una vera novità, con peperoncini verdi al sugo di pomodorini datterini freschi, mozzarella di bufala campana Dop, basilico e l'immane olio extravergine DOP colline salernitane.

Le pizze classiche e tradizionali sono ancora in carta, come la pizza bandiera **50 Kalò** sia nella versione marinara che in quella margherita ma anche le più sfiziose come la **Pizza carbonara** con il guanciale Irpino e le uova biologiche San Bartolomeo. Irrinunciabili anche le pizze fritte dalla **Montanara classica** partenopea al **Ripieno fritto** con ricotta di bufala campana DOP, provola di Agerola, cicoli di maiale artigianali di Mugnano del Cardinale.

Tante le novità sulla carta dei vini che si arricchisce della sezione "bollicine" con etichette di spumanti campani, Franciacorta e qualche etichetta di Champagne e una bella selezione di vini campani come: Quintodecimo, Marisa Cuomo, Terre del Principe, Montevetrano, Clelia Romano, Ciro Picariello, Benito Ferrara per citarne alcune.

I dolci rimangono quelli di Scaramurè (nella versione dedicata a 50 Kalò), gelati e sorbetti realizzati con il miglior latte nobile dell'Appennino campano. In carta anche i Tartufi di Gay Odin e il famoso Babà della pasticceria Marigliano.

Per il dopo cena anche una sezione dedicata ai liquori.

**50 kalò** | piazza Sannazzaro, 201/B | **Napoli** | Tel. 081 19204667 | [www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)

**ufficio stampa Dipunto studio** Tel. 081 681505 [www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it)