

RISTORAZIONE
FOODSERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE **MODERN**

100% ALL'EGGIA ITALIANA
SAN BENEDETTO
ZERO
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

COCA-COLA
INIZIA LA NUOVA E

50 PANINO

NUOVA IMMAGINE
Più moderna e di tendenza

www.sanbenedetto.it
seguiaci anche su  

TRIMESTRALE: RISTORAZIONE MODERNA
aprile-maggio-giugno 2017



APRE 50 PANINO, LA NUOVA HAMBURGERIA DI CIRO SALVO

A tre anni dall'apertura della pizzeria 50 Kalò, il 'maestro dell'impasto' dà il via a un nuovo progetto che sposa stile ed esperienza.

Ciro Salvo apre a Napoli **50 PANINO HAMBURGERIA**, un nuovo progetto che nasce dal sodalizio con Alessandro Guglielmi e da una passione condivisa: la ricerca del buono. A poche centinaia di metri dalla ormai celebre pizzeria 50 Kalò (in viale Gramsci 15c), 50 PANINO è una hamburgeria di alta qualità che raccoglie tutta l'esperienza di **Ciro Salvo**, maestro indiscusso dell'impasto (Premio

Speciale Gambero Rosso 2016) e selezionatore di prodotti di eccellenza. Il locale, progettato e realizzato da Costa Group, combina suggestioni old style, colori chiari e tanto legno, per un'atmosfera calda e accogliente; completano l'insieme le grandi cucine a vista, un bancone bar e 130 posti a sedere.

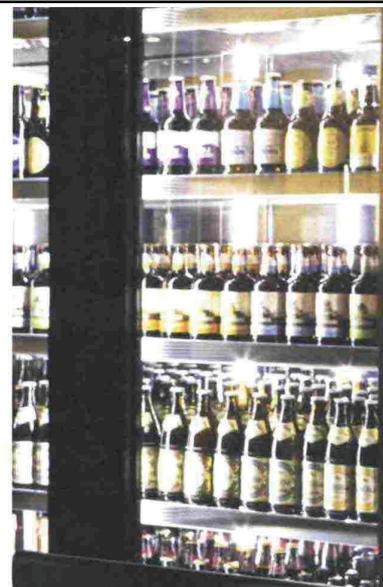
Il pane di 50 PANINO nasce da una ricetta esclusiva, messa a punto da **Ciro Salvo** dopo mesi di sperimen-

tazioni su farine, impasto e forno perché, spiega, «un buon panino nasce innanzitutto intorno a un buon pane».

Carni certificate

Le carni sono a filiera chiusa e certificata, selezionate da Roberto D'Andrea di Io Sono La Chianina, storica macelleria di Napoli e vera griffe della carne di alta qualità: sono di razza chianina, di maiale nero casertano, di agnello e di pollo biologico. L'assortimento delle carni per la preparazione degli hamburger è durata mesi con assaggi, prove, rettifiche per una ricetta di altissima qualità. Non solo una scelta accurata delle razze e dei tagli da utilizzare, ma anche dei tempi di produzione: ogni hamburger viene infatti preparato solo 24 ore prima per lasciar risposare le carni tritate e solo alla fine procedere alla pressa del disco, in modo da preservarne tutta la freschezza.





Goloso menu

Il menu di 50 PANINO prevede 14 panini (incluso il Vegano con hamburger di melanzane e maionese di soia) che rispecchiano lo stile e la filosofia di **Ciro Salvo** e richiamano le ricette e i prodotti del menu della Pizzeria 50 Kalò, come ad esempio il panino con hamburger di Chianina, scarola saltata olive e capperi e pomodorini secchi che rimanda alla celebre Pizza 50 Kalò. Un omaggio alla tradizione napoletana sono le tre varianti di "Sfilatino cafoncello": con genovese di cipolla ramata di Montoro, con polpette di Chianina al ragù e con parmigiana di melanzane e provola.

Non solo panini, il menu propone anche polpettine di Chianina, ribs di maialino nero, tartare di Chianina e carpaccio di manzo sotto sale. In carta anche due piatti cult di **Ciro Salvo**: la frittatina di bucatini e i crochè di patate. Ad accompagnare il panino ci sono una serie di contorni napoletani – dalla parmigiana di melanzane ai peperoni al gratin – e le patate fritte tagliate al coltello e servite con fonduta di formaggi, sbriciolata di nero casertano e guanciale croccante.

Cinquanta etichette di birra artigianale (italiane, olandesi, irlandesi,



belghe, inglesi, tedesche, francesi e americane) e una fornita enoteca di vini a vista – selezione dei migliori vini campani, qualche champagne e spumanti del territorio – compongono la carta beverage.



50 PANINO
Hamburgeria di **Ciro Salvo**

V.le A. Gramsci 15/c - Napoli
Tel. 081.7618144
www.50panino.it