



**ARBITER**  
Mensile  
Swan Group



QUALITY S.R.L.  
PIAZZA SANNAZZARO, 201/B  
80122 NAPOLI  
(NA) P. IVA 08364951213

	EURO
1,00 X 1,50	1,50
CROCCHE DI P	
2,00 X 9,00	18,00
50 KALD (MA	
1,00 X 9,00	9,00
Diavola DDP	
1,00 X 10,00	10,00
Burrata Fior	
1,00 X 2,50	2,50
ACQUA PANNA	
2,00 X 2,50	5,00
acqua Frizza	
1,00 X 14,00	14,00
KATA CATALA	
4,00 X 2,00	8,00
Coperto	68,00
SUBTOTALE	-13,60
SCONTO 20%	
Tavolo N. 65	
<b>TOTALE €</b>	<b>54,40</b>
CONTANTE	54,40
#296551 REG. 001	
05-07-2017 20:48 SCONTR. FISC. 139	
CF QU 45200214	

**NAPOLI**  
**50 KALÒ**

Tra le migliori pizzerie a Napoli, 50 Kalò è una vera e propria macchina da guerra, che ha avuto successo fin da subito e che non sembra conoscere incertezze neanche con la concorrenza sempre più agguerrita in città. Un menù stagionale, ricco e variegato, per raccontare l'idea di pizza secondo **Ciro Salvo**: oltre alle imprescindibili Margherita e Marinara, consigliamo la pizza che prende il nome dall'insegna. Scarole cotte al vapore, pomodorini datterini, aglio dell'Ufita, olive nere e capperi di Salina, su un disco di pasta incredibilmente vicino alla perfezione.

→ **50kalò.it**  
piazza Sannazzaro 201/b  
tel. 081.19204667

**MENÙ:**  
**CARTA:** 20 euro.  
**IL PREGIO:** sul podio delle migliori pizze in città.  
**IL DIFETTO:** come per molte pizzerie napoletane non si può prenotare.  
**PROVATO:** 5 luglio 2017.

- CUCINA** \*\*\*\*\*
- CARTA DEI VINI** \*\*\*
- AMBIENTE** \*\*\*
- SERVIZIO** \*\*\*
- RAPPORTO Q/P** \*\*\*\*



127

## BOCCIATI & PROMOSSI

INCONTRO CON I CUCINIERI

«Cucina di territorio o, ma con un innesto di novità che rende onore a quei cuochi che, fuori dalle rotte più battute, continuano a perseguire l'eccellenza. I nostri critici apprezzano...»

**S** è un lavoro che si svolge in un ambiente di grande eleganza. Abbiamo con noi una cucina di grande tradizione, di quella che ha saputo evolversi nel tempo, e che ha saputo integrare le nuove tendenze. Il nostro chef, **Luca**, ha una grande esperienza e un grande talento. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione. Il nostro chef, **Luca**, ha una grande esperienza e un grande talento. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione.