



Casa 50 Cucina Mediterranea

Al via il nuovo progetto di ristorazione del gruppo 50 Kalò: cucina mediterranea, design e atmosfera sul lungomare di Napoli

Napoli, 1 settembre 2025 – **Casa 50 Cucina Mediterranea** è la nuova insegna del Gruppo 50 Kalò di **Ciro Salvo** e **Alessandro Guglielmini**. A Napoli, all'angolo tra il lungomare di via Francesco Caracciolo e via Sannazaro, **Casa 50** apre in un elegante palazzo dei primi del Novecento e trova la sua dimensione più sorprendente nel giardino, un'oasi verde con alte palme e piante mediterranee. Un nuovo progetto per un'ospitalità ricercata e al tempo stesso informale, capace di essere intima ma anche vivace, semplice ed esclusiva. Con un'offerta che combina tradizione e nuovi modelli di consumo, esperienza e convivialità contemporanea.

Il fuoco vivo della brace, le verdure dell'orto, la pasta fatta in casa, l'olio buono aggiunto al momento, il dolce che sa di casa - si legge sull'incipit del menu.

La cucina è affidata allo chef **Giovanni Sorrentino**, nome apprezzato dalla critica gastronomica (già Bib Gourmand per la Guida Michelin) e forte di esperienze in importanti cucine nazionali e internazionali. Stagionalità, rispetto della materia prima, ricerca etica di piccoli produttori e un giusto equilibrio tra vegetale, carni e pescato sono alla base di una proposta che si muove tra grandi classici della tradizione campana e nuove ricette. Dalla polpetta al ragù al Raviolo caprese, dal Peperone 'mbuttunato al Plateau di verdure miste dell'orto in diverse cotture, al Galletto arrosto.

Gli spazi di Casa 50 - ridisegnati dall'architetto Maurizio Vesce - si dispiegano in più sale e sono stati pensati per far vivere esperienze e atmosfere diverse: dal giardino - dove si può cenare seduti al tavolo o accomodarsi nella zona lounge per un aperitivo al tapas bar -, alle sale interne che accolgono come una casa tra colori caldi, libri, fotografie d'autore e luci morbide. La sala dedicata alla brace, rigorosamente a vista, con bancone e sedute alte, è la parte più dinamica e creativa di Casa 50: brace Josper, un'iconica affettatrice Berkel con una selezione di salumi e formaggi italiani in bella mostra, si prestano a live cooking con lo chef e sperimentazioni in "stile omakase".

<<Casa 50 vuol essere casa, ritrovo, piacere estetico e gustativo, luogo capace di unire convivialità e riservatezza, stile contemporaneo e calore domestico. La proposta gastronomica è accompagnata da un'offerta beverage ancora in evoluzione: vini italiani, con ampio spazio alle cantine campane,

Champagne e presto una carta mixology. I banconi bar si Casa 50 sono due, uno nel giardino e uno nella sala principale, voluti per rispondere a una domanda di consumo in crescita e a una nuova cultura del food pairing>>>, spiega **Stefano Guglielmini**. Ventotto anni e una laurea in Economia, ma soprattutto un'attenzione costante alle nuove tendenze dell'ospitalità e della ristorazione, è il Manager e responsabile del progetto.

IL LOCALE

Al civico 10 di via Sannazaro, Casa 50 occupa il piano terra di un palazzo nobiliare dei primi del Novecento: una superficie complessiva di 600 mq - tra esterni e interni - per 140 coperti. Il concept architettonico porta la firma dell'architetto Maurizio Vesce, che ha immaginato Casa 50 come uno spazio capace di accogliere con calore e stile, nel segno di un'estetica essenziale e sofisticata. Il progetto intreccia memoria storica e linguaggio contemporaneo: ove possibile sono stati salvaguardati elementi originali del palazzo come le cornici e le modanature, le piastrelle maiolicate a motivo floreale dei pavimenti. La tonalità dominante è un elegante rosso mattone, cifra distintiva del brand, che si amalgama con le superfici in **resina di microcemento** e con i **banchi in marmo di Carrara**. Su disegno dell'architetto è anche l'inserimento di rivestimenti e portali in legno di noce in un'alternanza di colori e texture. Un elemento distintivo del progetto è rappresentato dalle **maioliche originali del palazzo**, oltre 130 anni di storia incastonati nei pavimenti, che raccontano l'anima artigiana di Napoli e il suo rapporto secolare con la ceramica. Sapientemente restaurate, sono state integrate con il gres Mutina della collezione *Time*. Una combinazione affascinante tra memoria e contemporaneità che diventa segno di identità e di stile, capace di restituire al locale un fascino unico e un respiro autenticamente partenopeo. Completa il locale la cantina che ospita vini del territorio e maison de Champagne. Di particolare interesse il giardino popolato da alte palme secolari, aiuole e bordure mediterranee, naturale estensione del locale.

LA CUCINA

Tradizionale e contemporanea, mediterranea e di ispirazione campana. Fresca, quotidiana, semplice, stagionale, essenziale con una grande attenzione al vegetale che in parte arriva dall'**orto urbano di Casa 50, un piccolo appezzamento sulla collina di Posillipo**, e dall'orto dello chef a Boscotrecase. Pasta fresca dello chef e secca di Gragnano Igp, ortaggi e verdure, carni da filiera certificata, pescato del mare nostrum e una selezione di formaggi e salumi italiani. **La brace Josper** offre spunto per ricette e preparazioni innovative come il signature dessert **Pesche alla brace** con gelato allo yogurt di bufala, biscotto al cacao e tartare di pesca al basilico.

IL GRUPPO 50 KALÒ

L'insegna **50 Kalò**, nasce nel 2014 con l'apertura della pizzeria **50 Kalò di Ciro Salvo** in piazza Sannazaro a Napoli, che dal primo anno conquista premi e riconoscimenti a livello internazionale. Segue nel 2018 l'apertura della Pizzeria 50 Kalò London a Trafalgar Square, nel 2022 l'apertura a Roma e nel 2024 la seconda pizzeria a Napoli, in Piazza della Repubblica. Il gruppo di proprietà di Ciro Salvo e Alessandro Guglielmini conta oggi 4 pizzerie, l'hamburgeria **50 Panino** e il b&b **50 Suite** a Napoli. **Casa 50** è la settima insegna del gruppo che amplia ulteriormente i propri orizzonti puntando alla ristorazione di qualità con un locale storico, al centro di Napoli, a pochi passi dal lungomare.

Casa 50 – Cucina Mediterranea

Aperto 7 giorni su 7, a pranzo (da metà settembre) e a cena.

Via Sannazaro 5 – Napoli
Tel.+39 081 043 5666

Ufficio stampa

Dipunto Studio

via Francesco Crispi 116 – 80122 Napoli

Tel. +39 081 681505 – info@dipuntostudio.it

www.dipuntostudio.it

