



IL ME NÙ



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

COPERTO 1,50€



NON SOLO PIZZA

Una selezione di antipasti e preparazioni fatti con ingredienti di stagione.
Un'alternativa alla pizza o uno stuzzichino nella sua attesa

• FRITTO VUOLO

5€

“scagliuozi” di farina di mais con ciccioli di maiale, panzarottini napoletani sale e pepe senza panatura e “Bottoni Vuolo” con ricotta, ciccioli di maiale, limone bio e pepe; e con salsa di pomodoro e basilico

• “SCUGNIZIELLI” VUOLO TRADIZIONALI

6€

con pomodorino datterino, origano dei Monti Lattari, aglio dell’Ufita 🌻, olio evo e basilico

• SCUGNIZIELLI MEDITERRANEI

6€

con ricotta, pepe arlecchino, zeste e olio evo aromatizzato al limone bio

• SALTIMBOCCA IN PIEDI VUOLO

8€

con Mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo, pomodorino datterino, origano dei Monti Lattari, aglio dell’Ufita 🌻, olio evo e basilico

• TAGLIERE 4A

14€

formaggio di latte caprino dei Monti Lattari, Monteveronese di Malga 🌻, caciocavallo di Agnone e pecorino di Moliterno. Con capicollo di maiale bianco e soppressata calabra

• INSALATA 4A

8€

rucola, finocchio marinato, scaglie di formaggio, melograno, gherigli di noce di Sorrento e pepe nero

• DEGUSTAZIONE DI MASTUNICOLA ALLACCIATA (PER 4 PERSONE)

7€

con lardo di maiale e pepe nero e Cacioricotta del Cilento 🌻

• DEGUSTAZIONE DI “SVERGOGNATA” (PER 4 PERSONE)

9€

pizza fritta con fior di latte di Agerola, salsa e polpetta al ragù e friarielli in padella



LE PIZZE

Una carrellata di creazioni di ieri e di oggi interpretate dal Maestro Vuolo

• **PIZZA FOR CHANGE** 9,5€

salsa di pomodoro di stagione, finta genovese di cipolla di Montoro, basilico, olio evo e scorza di Grana Padano grattugiato

• **PIZZA DELLA ALLEANZA SLOW FOOD DEDICATA A TRAMONTI** 9,5€

una base bianca con barbe di finocchio, zeste di limone bio, formaggio Monte Veronese di Malga 🌻, “vascuotto” frantumato e olio evo

• **MARINARA CLASSICA** 5€

pomodoro pelato passato a mano, aglio dell’Ufita 🌻, origano dei Monti Lattari e olio evo

• **ASSOLUTO DI MARINARA** 9€

quattro varietà di pomodoro selezionati dal Maestro, aglio dell’Ufita 🌻, origano dei Monti Lattari, basilico e olio evo

• **ANDANTE DI MARINARA** 8,5€

una Marinara con alici di Cetara, capperi di Salina 🌻, olive nere itrane e scorza di formaggio

• **MARGHERITA CLASSICA** 6€

pomodoro pelato passato a mano, fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato e olio evo

• **MARGHERITA CON POMODORO SAN MARZANO** 7€

pomodoro pelato San Marzano passato a mano, fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato e olio evo

• **MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA** 7€

pomodoro pelato San Marzano passato a mano, mozzarella di Bufala campana, formaggio grattugiato e olio evo

LE PIZZE

• **MARGHERITA “NSERRATA”**

7€

la Margherita fatta a ripieno con pomodoro pelato passato a mano, fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato e olio evo

• **SANTA CHIARA**

8€

provola affumicata, pomodorino Datterino campano, Grana Padano grattugiato, basilico e olio evo

• **CAPRICCIOSA**

8,5€

con pomodoro pelato frantumato a mano, fior di latte di Agerola, salame Napoli, carciofini sott'olio, olive nere itrane e olio evo

• **IDEA DI QUATTRO STAGIONI**

10€

una base bianca divisa in quattro spicchi farciti con: funghi trifolati e capperi, alici fritte, prosciutto cotto, salame Napoli e olio evo

• **QUATTRO FORMAGGI**

9€

cacioricotta, Monteveronese di Malga 🌻, caciocavallo di Agnone, pecorino di Moliterno e olio evo

• **CARRETTIERA**

9€

fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale punta di coltello, friarielli in padella e olio evo

• **CALZONE CLASSICO**

8€

ripieno con ricotta, fior di latte di Agerola, salame Napoli, pepe e olio evo

• **CALZONE CON SCAROLA ALLA NAPOLETANA**

9€

scarola alla napoletana saltata con pinoli, uvetta, alici di Cetara e olive nere itrane, provola e olio evo

• **PIZZA FRITTA VINTAGE**

9€

provola affumicata, pomodorino del Piennolo del Vesuvio in salsa, pecorino, basilico, pepe nero e olio evo

• **PIZZA FRITTA CLASSICA**

9€

ricotta, provola affumicata, ciccioli di maiale, pepe nero e olio evo

• **MONTANARA FRITTA E AL FORNO**

9€

pomodoro San Marzano passato a mano, provola affumicata, formaggio grattugiato, basilico e olio evo



PIZZE D'A - MARE E CREATIVE DI VUOLO

Una passeggiata tra ingredienti di eccellenza, suggestioni made in Napoli e accostamenti inediti.

• 4A 9€

pomodorino Ciliegino arrostito, pomodorino di Pachino semi dry, olive nere infornate, zeste d'arancia bio e olio evo

• MERGELLINA 10€

fior di latte di Agerola, basilico (o portulaca secondo stagione), lupini, pomodoro San Marzano secco, Cipolla di Alife 🍷, e olio evo

• LUNGOMARE CARACCIOLO* 10€

una base bianca con fior di latte di Agerola e olio evo. All'uscita: alici fresche indorate e fritte, alghe di mare (o Salicornia fresca) fritte, zeste di limone bio, pepe nero e olio evo

*Premio "Pizza dell'anno Gambero Rosso"

• AL LARGO 10€

Fior di latte di Agerola, alici di Cetara, capperi, olive nere, San Marzano essiccato con alghe di mare, olio evo e pepe

• CAMPI ARDENTI 8,5€

pomodoro Datterino campano fresco, fior di latte di Agerola, salame Napoli, basilico, olio evo e fili di peperoncino

• SORRENTO 10€

fior di latte di Agerola, pomodorino del Piennolo giallo, gherigli di noce di Sorrento, olio evo al limone bio e pepe nero

• MARE GRANDE 10€

fior di latte di Agerola, ricciola affumicata, alghe di mare (Lattuga, Dulse e Nori), zeste di limone bio, pepe rosa e olio evo

PIZZE D'A - MARE E CREATIVE DI VUOLO

• "ZI' ENRICO"

9€

pizza frita con: ricotta spatolata, pancetta di maiale affumicata, zeste di limone bio, pepe nero e olio evo

• QUATTRO POMODORI VUOLO

10€

un disco di pizza diviso in quattro settori, con: pomodoro del Piennolo giallo, pomodoro San Marzano a pezzi, pomodorino del Piennolo del Vesuvio a pacchettelle, pomodoro Fiaschello di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola affumicata alla paglia e olio evo

• CARPÀ

9€

ricotta di fuscella, carpaccio di Bufala, misticanza e olio evo

• MAIÀ

10€

letto di scarola a crudo, pancetta stufata aretina, polvere di olive nere e olio evo

• MASTUNICOLA DI DUMAS (1853)

9€

un velo di strutto, pomodorino del Piennolo del Vesuvio "schiattato", pesciolini di Dumas (alici fresche), formaggio grattugiato, sale, pepe nero e olio evo





DALLA CARTA DEI POMODORI VUOLO

Dalla Carta dei Pomodori Vuolo, il primo documento italiano per la “biodiversità di Margherita e Marinara” i grandi classici napoletani con il pomodoro che vuoi tu

La Carta dei Pomodori Vuolo

• MARINARA **7€**

pomodoro a scelta, aglio dell'Ufita 🌱, origano dei Monti Lattari e olio evo

• MARGHERITA **9€**

pomodoro a scelta, Fior di latte di Agerola o Mozzarella di Bufala o provola, formaggio grattugiato e olio evo

◆ A SCELTA

- » Al pomodoro San Marzano Dop in salsa
- » Al pomodoro Corbarino in salsa
- » Al pomodoro del Piennolo fresco
- » Al pomodorino Già Giù
- » Al pomodoro del Piennolo intero in salsa di Duraccio
- » Al pomodoro giallo del Vesuvio in acqua e sale
- » Al pomodoro del Piennolo a pacchetelle in acqua e sale
- » Al pomodoro Cannellino flegreo in salsa
- » Al pomodoro Fiaschello di Battipaglia in salsa
- » Al pomodoro Sponzillo dei Monti Lattari in acqua e sale
- » Al pomodorino con il pizzo Vesuviano e Corbarino in acqua di mare della Dispensa Vuolo

**Se vuoi saperne di più
consulta la Carta dei
Pomodori Vuolo**



È di Guglielmo Vuolo la prima pizza italiana verace napoletana con impasto iposodico realizzato con sola **acqua di mare 100% italiana**, pura e certificata, funzionale ai disturbi del sistema cardiocircolatorio.

A farcire la **“Pizza funzionale”**, proposta in cinque ricette, sono ingredienti di qualità scelti e bilanciati con la collaborazione di bioterapisti nutrizionali per coadiuvare regimi alimentari mirati ad alcuni stati o patologie. Per l'attività fisica, il controllo

del peso, la gravidanza, l'ansia e lo stress, il transito intestinale e il gonfiore.

Sfoggia la nostra Carta dei vini senza solfiti aggiunti per un abbinamento salutare

“Mal di testa free”



PIZZA & SALUTE



**PIZZE PER LA SALUTE CON
IMPASTO IPOSODICO**

10€

**OGNI VENERDI SCOPRI E SCEGLI
LA PIZZA PER LA SALUTE CON
IMPASTO IPOSODICO CHE ABBIAMO
PREPARATO PER TE!**





DOLCE FINALE

• **SCUGNIZIELLI DOLCI VUOLO** 8€

con: cioccolata alla nocciola, crema al pistacchio oppure confettura di pomodoro

• **GUANTIERA PICCOLA PASTICCERIA (PER 2)** 6€

• **GUANTIERA PICCOLA PASTICCERIA (PER 4)** 12€

• **PASTIERA ALTA** 4€

• **TIRAMISÙ AL BICCHIERE** 5,5€





DA BERE

- ACQUA PANNA (0,75 LT) 2,5€
- ACQUA SAN PELLEGRINO (0,75 LT) 2,5€

BIBITE IN VETRO

- COCA COLA 3€
- COCA COLA ZERO 3€
- ARANCIATA TOMARCHIO 3€
- GASSOSA TOMARCHIO 3€

DRINK

- BEER SPRITZ APEROL O CAMPARI 3,5€

DOPO PASTO

- AMARI ARTIGIANALI GARGIULO 5€
Alle erbe, Limoncello, Meloncello, Rucoletta, Liquirizia e Finocchietto
- GRAPPA BIANCA 4€
- GRAPPA BARRICCATA 4€
- CAFFÉ 1,5€



CARTA DELLE BIRRE

ALLA SPINA

• MAES

mezza pinta (0,25 lt) **3,5€**

mezza pinta (0,50 lt) **5,5€**

Tipo Pils, colore oro chiaro, 5,2 gradi

• COLLESI, BIONDA DOPPIO MALTO

bicchiere (0,30 lt) **4,5€**

Tipo Golden Ale, colore giallo oro, 6,0 gradi

• COLLESI, LA ROSSA

bicchiere (0,30 lt) **5,5€**

Tipo Red Ale, colore rubino, 8,0 gradi

• BLANCHE DE BRUXELLES

bicchiere (0,30 lt) **6€**

Tipo blanche, colore opalescente, 4,5 gradi



CARTA DELLE BIRRE

IN BOTTIGLIA // Birra artigianale napoletana, Birrificio Kbirr

• NATAVOT

(0,33 lt) **5€**

(0,75 lt) **12€**

Tipo Lager, colore chiaro opalescente, gradi 5,2

• CUORE DI NAPOLI

(0,33 lt) **6€**

Tipo American Pale Ale, colore rosso, 6 gradi

• JATTURA

(0,33 lt) **6€**

(0,75 lt) **14€**

Tipo Scotch Ale, colore ramato carico, 8,5 gradi

• NATAVOT RED

(0,33 lt) **5€**

Tipo Strong Ale, colore ramato intenso, 9,0 gradi

• SUPER 8, EXPORT (SENZA GLUTINE)

(0,33 lt) **4,5€**

Tipo Lager (belga), colore giallo dorato, 4,8 gradi

• MÜNCHENER HELL, PAULANER (SENZA ALCOL)

(0,33 lt) **3€**

Tipo Helles, colore chiaro, senza alcol



Classe 1960, napoletano, Guglielmo Vuolo - dagli 8 anni di età in pizzeria - vanta 50 anni di attività nella preparazione della pizza napoletana. A Napoli, con la pizzeria 4A, creata con l'artigiano dei forni napoletani Stefano Ferrara, conferma la sua passione per la semplicità capace di fare di ogni creazione un cult.

Verace tradizionalista e curioso innovatore, Vuolo, dal 2014, ha dedicato il suo impegno, al banco e in laboratorio, alla creazione di un connubio tutt'altro che scontato tra pizza e salute ricercando, per il suo prodotto, sempre maggiore leggerezza e digeribilità.

È autore della prima pizza funzionale italiana iposodica realizzata con sola acqua di mare 100% Made in Italy, a basso contenuto di cloruro di sodio ma più ricca in potassio e microelementi, in linea con le indicazioni dell'OMS, e della prima Carta dei Pomodori© di un locale italiano, un vademecum per conoscere e scegliere le più note e rare varietà di pomodoro campano in produzione.

È Fiduciario regionale e Capo Istruttore della Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) della quale può vantare, la tessera associativa numero 30.



Presidio Slow Food*

L'utilizzo di Prodotti dell'Arca e Presidi Slow Food, vale a Guglielmo Vuolo l'inserimento nella Alleanza dei Cuochi e Pizzaioli della Associazione.



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**

Tessera n° 30

il maestro
**GUGLIELMO
VUOLO**



Artigiano di terza generazione, Stefano Ferrara incarna l'arte del forno a legna napoletano costruito mattone su mattone. Il suo laboratorio è meta prediletta dei maggiori esponenti del mondo della pizza nazionale ed internazionale. Perché, è sempre più riconosciuto, una grande pizza è anche quella cotta perfettamente.

Guglielmo Vuolo è Fiduciario regionale e Capo Istruttore della Associazione Verace Pizza Napoletana