



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 1,80€



NON SOLO PIZZA

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

• **APERIVUOLO (PER 2 PERSONE)**

10€

2 bottoni Vuolo, Chips di patatine fresche e Spritz

• **FRITTURA ALL'ITALIANA**

7€

frittatiina, panzarotti, scagliuzielli e Mozzarella in carrozza

• **"SCUGNIZIELLI" VUOLO CLASSICI**

6€

fiammiferi di pasta fritta con pomodorino datterino, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita olio evo e basilico

• **"SCUGNIZIELLI" RICOTTA E PESTO DI BASILICO**

8€

pasta di pizza fritta farcita secondo stagione e fantasia dello chef

• **BOTTONI VUOLO ASSORTITI (4 PEZZI)**

6€

pasta di pizza fritta farcita secondo stagione e fantasia dello chef

• **CUOPPO DI MARE**

11€

fantasia di mare del cuoco

• **CROSTONE CLASSICO**

4€

• **CROSTONE CON VARIE FARCITURE**

7€



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, cipolla di Montoro appassita, basilico, olio evo e “retroscorza” di Grana Padano grattugiato

• **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 🌸, piennolo di Duraccio in salsa, 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

• **MARGHERITA “NSERRATA”** 8€

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

LE PIZZE

• **SANTA CHIARA**

8€

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

• **CAPRICCIOSA**

9€

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

• **4 STAGIONI**

10€

uno spicchio Margherita, uno spicchio con funghi freschi trifolati, uno spicchio con prosciutto cotto, uno spicchio con salame di maialino Nero casertano e olio evo

• **LA MIA QUATTRO FORMAGGI**

10€

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

• **GENOVESE**

9,5€

ragù di cipolla di Montoro e carne di Manzo

• **RICOTTA E ZUCCA**

9€

ricotta di vaccino, zucca stufata e prezzemolo

• **ORTOLANA**

9€

verdure di stagione stufate e fior di latte dei Monti Lattari

• **IL RITORNO DI BISMARCK VUOLO**

9€

una margherita classica con uovo Peppovo, pancetta croccante e pepe

• **RUSTICA**

8€

base bianca con fior di latte di Agerola, salsicce e patate spadellate

• **RIPIENO CON SCAROLA**

8€

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

• **CALZONE CLASSICO** 8€

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

• **PIZZA FRITTA CLASSICA** 8,5€

ricotta, provola affumicata, ciccioli di maiale, pepe nero

• **MONTANARA PUPATA** 9€

con ciccioli a fette, ricotta di vaccino, sale e pepe

• **MONTANARA FRITTA E AL FORNO** 8€

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.

• ALIOLI SUL VESUVIO 7,5€

aglio bruciato, pomodorino del Piennolo del Vesuvio, peperoncino e pane croccante

• DELLA GELOSIA 9€

pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio, salame di maialino Nero casertano, ricotta di vaccino. Fuori cottura: zeste di limone

• MEGARIDE 10€

un disco fritto. All'uscita: rucola, pomodoro giallo Già Giù, alici di Cetara e un po' di tocchetti di Mozzarella di bufala

• LUNGOMARE CARACCIOLO* 10€

*Premio "Pizza dell'anno Gambero Rosso"

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

• MASTUNICOLA CON ALICI FRESCHE 9€

un velo di strutto di maialino Nero casertano, pomodorino del Piennolo del Vesuvio fresco, alici fresche, Grana Padano, sale e pepe

• 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

• GIULIETTA E ROMEO 9,5€

due metà ripiene: una frita con ricotta, ciccioli di maiale e pepe nero; un'altra al forno con friarielli e provola di Agerola

• CON BACCALÀ 10€

Baccalà e scarola ripassata alla napoletana con aglio, olive nere, capperi e pinoli



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 Re Fiascone
- » 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 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”

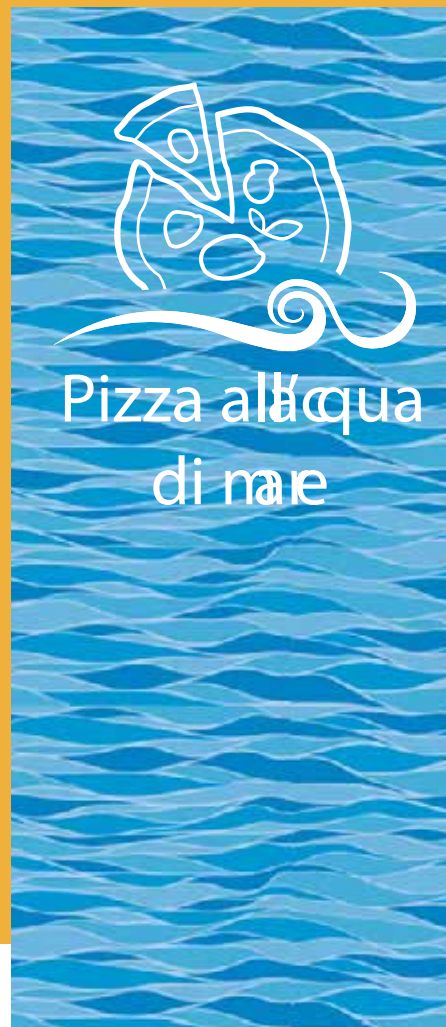


**PIZZE PER LA SALUTE CON
IMPASTO IPOSODICO**

10€

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

PIZZA & SALUTE





DOLCE FINALE

• **SCUGNIZIELLI DOLCI VUOLO (PER 2 PERSONE)**

8€

fiammiferi di pasta fritta con: cioccolata alla nocciola, crema al pistacchio

• **TIRAMISÙ AL BICCHIERE**

5,5€

• **BABÀ CLASSICO**

4€

• **BABÀ FARCITO**

5€

a scelta tra:

- » panna montata
- » cioccolato
- » crema di pistacchio
- » panna e fragoline di bosco

• **CHEESECAKE**

6€

farcita a scelta tra:

- » crema di pistacchio
- » crema ai frutti di bosco
- » cioccolato





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 3,2€
- SPRITE 3€
- FANTA 3€





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 (0,33 lt) **6€**

Tipo blanche, colore opalescente, 4,5 gradi



CARTA DELLE BIRRE

IN BOTTIGLIA // Birra artigianale napoletana

- **MARGHERITA WEIZEN, ARTURO SPINELLI**

(0,50 lt) **8€**

Birra artigianale campana, Aeffe vol. 5,0

- **NATAVOT, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **5€**

(0,75 lt) **12€**

Tipo Lager, colore chiaro opalescente, gradi 5,2

- **CUORE DI NAPOLI, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **6€**

Tipo American Pale Ale, colore rosso, 6 gradi

- **JATTURA, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **6€**

(0,75 lt) **14€**

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

- **NATAVOT RED, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **5€**

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

- **SUPER 8, EXPORT (SENZA GLUTINE), BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **4,5€**

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

- **MÜNCHENER HELL, PAULANER (SENZA ALCOL), BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

(0,33 lt) **3€**

Tipo Helles, colore chiaro, senza alcol

CARTA DEI VINI

4A





CHAMPAGNE

Per ogni occasione e per ogni stato d'animo,
semplicemente il più versatile dei vini con i lievitati.

**“Anche per un quasi astemio come me,
l'abbinare pizza, fritti e Champagne è un
vero piacere”**

Guglielmo Vuolo



I nostri abbinamenti:

- **ABBINAMENTO AMUSANT** **10€**

calice La Cuvée Champagne Brut Laurent-Perrier e **“Bottoni Vuolo” fritti**

- **ABBINAMENTO BLANC** **14€**

calice La Cuvée Champagne Brut Laurent-Perrier e **pizza bianca del giorno**

LE BOTTIGLIE

- **LA CUVÉE CHAMPAGNE BRUT, LAURENT-PERRIER**

(calice) **7€**

(0,75 lt) **48€**

- **CUVÉE ROSÈ CHAMPAGNE BRUT, LAURENT-PERRIER**

(0,75 lt) **90€**

CARTA SOLFITI FREE



Un patto contro il mal di testa a tavola. Finalmente anche a Napoli. Vini certificati “senza solfiti aggiunti”, amici del benessere. Bevi consapevolmente.



SPUMANTI METODO CLASSICO

• **SIMBIOTICO FRANCIACORTA BRUT DOCG** €27

Villa Crespia

• **PROSECCO DOC** €16

Cantina Pizzolato

• **LA MATTA SPUMANTE DOSAGGIO ZERO** €21

Casebianche

FRIZZANTI

• **PASHKÀ PAESTUM ROSSO FRIZZANTE IGP** €22

Casebianche

• **GABRY COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSATO FRIZZANTE IGP** €20

Viticoltori Lenza

CARTA SOLFITI FREE

BIANCHI

- **PHASIS PAESTUM FIANO IGP** €21

Tenute del Fasanella

- **ASSENZA FALANGHINA DEL SANNIO DOP** €16

Antica Masseria Venditti

ROSSI

- **ASSENZA SANNIO BARBETTA DOP** €16

Antica Masseria Venditti

- **MANFREDI PAESTUM AGLIANICO IGP** €21

Tenute del Fasanella

- **TRAMUNTE COSTA D'AMALFI ROSSO DOC** €21

Cantina Tagliafiero

- **AUSO PAESTUM ROSSO IGP** €20

Tenute del Fasanella

- **GIÀ LANGHE ROSSO DOC, 1LT** €20

Fontanafredda

- **ROSSO DEL CONVENTO VENETO ROSSO IGT BIO** €11

Cantina Pizzolato



I VINI “METROPOLITANI”

Vini delle vigne metropolitane nella città di Napoli. In trincea contro la cementificazione e monumento alla tradizione agricola della città.

SPUMANTI

- **FLAEGREO FALANGHINA SPUMANTE DOC**

€16

Cantine Federiciane Monteleone

- **ASTRO CAMPI FLEGREI FALANGHINA SPUMANTE EXTRA DRY DOC**

€17

Cantine Astroni

BIANCHI

- **CAMPI FLEGREI FALANGHINA DOC**

€16

Selva Lacandona

- **COLLE IMPERATRICE CAMPI FLEGREI FALANGHINA DOC**

€16

Cantine Astroni

- **VIGNA DEL PINO CAMPI FLEGREI FALANGHINA DOC**

€26

Agnanum

ROSSI

- **COLLE ROTONDELLA CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO DOC**

€16

Cantine Astroni

- **CAMPI FLEGREI PIEDIROSSO DOC**

€19

Agnanum



I VINI TRADIZIONALI DI NAPOLI

Una selezione della Napoli che produce, commercia e consuma vino secondo una lettura paesaggistica, storica e agricola.

SPUMANTI

- **PRIEZZA ASPRINIO D'AVERSA SPUMANTE METODO CLASSICO DOP**

€21

Masseria Campito

- **ASPRINIO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT**

€13

Vitematta

- **VIRGILIO CAMPI FLEGREI FALANGHINA SPUMANTE DOC**

€21

Azienda Agricola Varriale

FRIZZANTI

- **OTTOUVE PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO DOC**

€17

Salvatore Martusciello

BIANCHI

- **VIGNA DEL VULCANO LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO DOC**

€26

Villa Dora

I VINI TRADIZIONALI DI NAPOLI

BIANCHI

- **LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO DOC** €24

Cantine Matrone

- **ISCHIA BIANCOLELLA DOC** €20

La Pietra di Tommasone

ROSATI

- **LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO DOC BIO** €16

Sorrentino

- **MUNAZEI LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO DOC** €15

Casa Setaro

ROSSI

- **GELSONERO LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DOC** €21

Villa Dora

- **LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DOC** €21

Cantine Matrone