

GUGLIELMO VUOLO.

50 ANNI di PIZZA

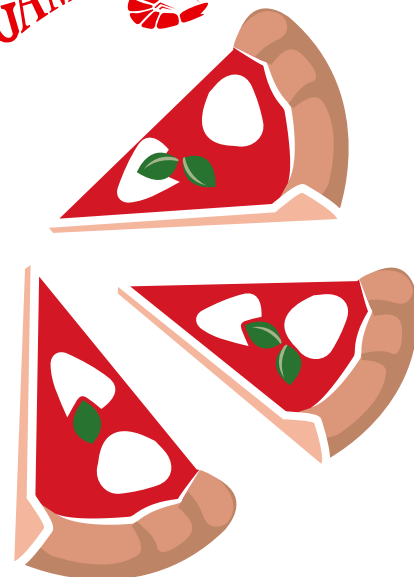


Classe 1960, napoletano, Guglielmo Vuolo - dagli 8 anni di età in pizzeria - vanta 50 anni di attività nell'arte della pizza napoletana e riveste il ruolo di Fiduciario regionale e Capo Istruttore della Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).

E' autore della prima pizza italiana con acqua di mare 100% Made in Italy, a basso contenuto di cloruro di sodio (sale comune) ma più ricca in potassio, 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.

Pizzaioli napoletani alla quinta generazione, i Vuolo - con Enrico, primogenito al banco della pizzeria di famiglia a Verona - portano nella città di Romeo e Giulietta la più verace tradizione fondendola con la ricerca sugli impasti e sulle farciture, con una speciale attenzione alla salute e alla digeribilità.

GAMBERO ROSSO®



**La Carta
dei Pomodori
Vuolo**



- Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
- Per l'aggiunta di ingredienti è prevista una maggiorazione del prezzo della pizza.
- Alcune pizze sono disponibili in base alla stagionalità
- Vuoi acquistare i pomodori presenti nel menù? Rivolgiti allo staff.

Antipasti

- **SCUGNIZIELLI VUOLO € 8**

Straccetti di pasta di pizza fritti, conditi con pomodoro Datterino campano, aglio dell'Ufita, sale e origano dei Monti Lattari

- **FRITTO NAPOLETANO MISTO € 8**

Mix di frittura napoletana secondo tradizione: crochè di patate, arancino di riso ripieno con carne e piselli, frittatina di pasta con carne e piselli e bruschetta con pomodoro Datterino campano

- **SCUGNIZIELLI RICOTTA E CICOLI NAPOLETANI € 9**

Straccetti di pasta di pizza fritti, conditi con mousse di ricotta vaccina, ciccioli di maiale Nero casertano, scorza di limone, sale e pepe

- **FRESELLA NAPOLETANA € 10**

Tipico pane napoletano essiccato con Mozzarella di Bufala campana e pomodoro Datterino campano

- **MOZZARELLA DI BUFALA € 12**

Mozzarella di Bufala campana, servita con pomodori freschi secondo stagione e Pomodoro San Marzano essiccato al sole in pastella fritti

- **DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI € 15**

Selezione di salumi e formaggi campani servita con "schiccina" di pizza

Le pizze

Classiche



- **MARINARA CLASSICA* € 6**

Pomodoro San Marzano, basilico, aglio dell'Ufita, origano Monti lattari, basilico 🍄 e olio evo

- **MARGHERITA* € 6**

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, basilico, Grana Padano grattugiato e olio evo

- **MARGHERITA DOP* € 7**

Pomodoro San Marzano frantumato a mano, e Fiordilatte di Agerola Grana Padano grattugiato, basilico, olio evo

- **MARGHERITA CON PROVOLA* € 7**

Pomodoro San Marzano, basilico, Grana Padano grattugiato, provola e olio evo

- **MARGHERITA DI BUFALA* € 8**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala campana, basilico, Grana Padano grattugiato e olio evo

- **“A NSERRATA VINTAGE”* € 8**

Margherita chiusa a calzone, con Fior di latte di Agerola e pomodoro San Marzano, Grana Padano all'uscita

- **PROSCIUTTO* € 9**

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, basilico, prosciutto cotto senza polifosfati, Grana Padano grattugiato e olio evo

- **SANTA CHIARA € 9**

Provola affumicata, pomodoro Datterino campano, Grana Padano grattugiato, basilico, olio evo e sale

- **CALZONE VEGETARIANO € 9**

Ripieno al forno con scarole stufate con pinoli, uva passa e olive nere (con nocciolo), capperi, provola affumicata con paglia (metodo tradizionale) e olio evo. E scarola sopra

- **CALZONE NAPOLETANO € 9**

Ripieno al forno con Pomodoro San Marzano, ricotta vaccina, Fiordilatte di Agerola, salame di maiale Nero Casertano, basilico, sale e pepe. E salsa di pomodoro sopra

- **FUNGHI* € 10**

Fiordilatte di Agerola, funghi chiodini freschi, Grana Padano grattugiato, basilico e olio evo

Margherita e Marinara possono essere ordinate con i pomodori “della carta dei pomodori” (prezzo maggiorato).

Le pizze con prosciutto e con funghi si possono ordinare con entrambi gli ingredienti

- **CAPRICCIOSA € 10**

Pomodoro San Marzano, salame di maiale Nero Casertano, olive nere di Gaeta (con nocciolo), carciofi sott'olio, olio evo, basilico, Grana Padano grattugiato e pepe

- **CRUDO E RUCOLA € 10**

Fiordilatte di Agerola e olio evo. All'uscita: prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana Padano, a scelta base bianca o rossa

- **SOFFRITTO NAPOLETANO € 10**

Con Provola affumicata e soffritto piccante alla napoletana con pomodoro. Fuori cottura una spolverata di Grana Padano 24 mesi

- **QUATTRO STAGIONI € 12**

Disco di pasta diviso in 4 con: salame di maiale Nero Casertano, prosciutto cotto senza polifosfati, funghi chiodini freschi, pomodorini e Mozzarella di Bufala campana, basilico, olio evo, Grana Padano grattugiato e pepe

- **CARRETTIERA € 12**

Salsiccia, friarielli campani leggermente piccanti saltati in padella, Provola affumicata e olio evo

- **RUSTICA € 12**

Provola affumicata, olio evo, Grana Padano grattugiato, basilico, salsiccia e patate spadellate

Le pizze

Fritte

.....

- **PIZZA FRITTA VINTAGE € 10**

Pomodoro San Marzano, provola, sale, pepe e basilico

- **CALZONE FRITTO CLASSICO € 10**

Ricotta, provola affumicata, ciccioli di maiale Nero casertano, sale e pepe

- **MEGARIDE € 10**

Disco di pizza, fritta, con Pomodorino giallo vesuviano, alici di Cetara e rucola

- **MONTANARA FRITTA E AL FORNO € 10**

Disco di pizza fritta, con Pomodoro San Marzano, Grana Padano grattugiato, provola e basilico. E poi ripassata in forno

Le pizze

Creative Vuolo

- **PIZZA FOR CHANGE € 10**

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

- **QUATTRO FORMAGGI SECONDO VUOLO € 10**

Tre tipi di formaggi campani (Caciocavallo fresco, Pecorino di Vitulania e caciotta stracchinata) e uno veneto (Monte Veronese 🌻) e olio evo

- **CAMPI ARDENTI € 10**

Pomodoro Datterino campano fresco, Fior di latte di Agerola, salame di maiale Nero casertano, basilico e olio al peperoncino e fili di peperoncino leggermente piccanti

- **MARINARA DELLA ALLEANZA SLOW FOOD € 11**

Pomodoro San Marzano passato, aglio dell’Ufita 🌻, basilico, olio evo, alici di Menaica 🌻, origano dei Monti Lattari e olive nere varietà caiazzana (con nocciolo) 🌻

- **CARRETTIERA RIVISITATA € 12**

Disco di pizza frita con friarielli campani, provola e ciccioli di maiale a fette. Ripassata in forno

- **PIZZA DELLA ALLEANZA SLOW FOOD NORD SUD € 12**

Base bianca con barbe di finocchio, Formaggio Monte Veronese di Malga 🌻, Olive varietà caiazzana (con nocciolo) 🌻 e pepe nero

- **BACCALÀ € 12**

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

- **MASTUNICOLA VARIATA € 12**

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio fresco, Pecorino romano, prezzemolo tritato fresco, pepe nero e alici fresche

- **LUNGOMARE CARACCILO* € 13**

Base bianca con Fior di latte di Agerola e olio evo. All’uscita: alici di Pozzuoli indorate e fritte, alghe di mare (o Salicornia fresca) fritte, zeste di Limone di Sorrento e pepe nero.

*Premio “Pizza dell’anno Gambero Rosso”

Le pizze

dalla Carta dei Pomodori

- **ANDANTE DI MARINARA € 10**

Con Pomodorino di Corbara, alici di Cetara 🌻, capperi di Salina 🌻, olive nere di Gaeta (con nocciolo), “retroscorza” di Grana Padano e olio evo 🌻

- **ASSOLUTO DI MARINARA € 12**

Disco di pizza diviso in quattro settori: con Pomodoro San Marzano passato, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio fresco, Pomodorino di Corbara, Pomodoro Re Fiascone, aglio dell’Ufta, origano dei Monti Lattari, basilico e olio evo 🌻,

- **QUATTRO POMODORI € 13**

Disco di pizza diviso in quattro con: pomodoro del Piennolo giallo, Pomodoro San Marzano a pezzi, pomodoro del Piennolo Pacatelle, pomodoro Fiaschello di Battipaglia, Fior di Latte, Provola affumicata con paglia e olio evo

I Dolci*

- **BABÀ AL RUM € 4**

O RIPIENO A SCELTRA TRA: PISTACCIO | NOCCIOLA (con o senza panna) € 5,50

- **BOCCACCIELLI € 5**

Mousse in vasetti, tipo semifreddo, al gusto di (limone, pistacchio, pistacchio e arancio o mardorla)

- **PASTIERA NAPOLETANA € 6**

- **TIRAMISU € 6**

- **CREMA MASCARPONE E CAFFÈ € 6**

- **CHEESE CAKE AI MIRTILLI € 6**

- **DELIZIA AL LIMONE € 6**

- **CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO € 6**

- **SCUGNIZIELLI NOCCIOLA € 7**

Straccetti di pasta di pizza fritti, serviti con la crema al cioccolato e granella di nocciola

- **SCUGNIZIELLI PISTACCHIO € 9**

Straccetti di pasta della pizza, fritti, serviti con crema al pistacchio e scaglie di cioccolato bianco

* Prodotti congelati

Le Birre

- **BIRRA HACHER ALLA SPINA**

Birra bionda tedesca tipo Lager vol. 5,2
piccola (0,30 lt) € 4
media (0,50 lt) € 6

- **BIRRA WEIZEN MARGHERITA, ARTURO SPINELLI**

Birra artigianale campana, Aeffe vol. 5,0
media (0,50 lt) € 7

- **BIRRA NATAVOT, KBIRR**

Birra bionda artigianale campana tipo Lager vol. 5,2
(0,33 lt) € 5
(0,75 lt) € 12

- **BIRRA CUORE DI NAPOLI, KBIRR**

Birra rossa artigianale campana tipo pale ale vol. 6,0
(0,33 lt) € 5

- **BIRRA JATTURA, KBIRR**

Birra ramato carico artigianale campana tipo scotch ale vol. 8,5
(0,33 lt) € 6

- **BIRRA ARTIGIANALE PALIAT, KBIRR**

Birra nera artigianale campana tipo imperial stout vol. 9,0
(0,33 lt) € 6

- **BIRRA SYRENTUM, BIRRIFICIO SORRENTO**

Birra artigianale campana aromatizzata al limone
(0,75 lt) € 16

i Vini bianchi

- **FALAGHINA, DI NUZZO**

Da uve 100 % Falanghina 13% vol.
(calice) € 4
(bottiglia) € 12

- **FALANGHINA TARDIVA, TELARO**

Da uve 100 % Falanghina vendemmia tardiva 13% vol.
(calice) € 5
(bottiglia) € 18

- **GRECO DI TUFO, SAN PAOLO**

Da uve 100% Greco di Tufo 13% vol.

(calice) € 5

(bottiglia) € 18

i Vini rossi

- **AGLIANICO DEL SANNIO, DI NUZZO**

Vino rosso corposo, asciutto. 13,5% vol

(calice) € 4,50

(bottiglia) € 14

- **GRAGNANO, SALVATORE MARTUSCIELLO**

Otto uve frizzantino dalla penisola sorrentina 11,5 vol.

(bottiglia) € 16

- **GALLUCCIO, TENUTA ADOLFO SPADA**

Da uve 100% Aglianico, intenso e fruttato

(calice) € 4

(bottiglia) € 12

i Vini frizzanti

- **ASTRO, CANTINE ASTRONI**

Metodo martinotti

(calice) € 4

(bottiglia) € 16

- **VILLA MATILDE, ROSÉ**

Metodo classico

(bottiglia) € 33

Le Bibite

- **ACQUA MINERALE**

(0,75 lt) € 3

- **COCA COLA IN VETRO**

(0,33 lt) € 3,50

- **COCA COLA ZERO IN VETRO**

(0,33 lt) € 3,50

- **FANTA IN VETRO**

(0,33 lt) € 3,50

- **TÈ (PESCA O LIMONE) IN VETRO**

(0,33 lt) € 3

- **SPRITE IN VETRO**

(0,33 lt) € 3,50

Drink

- **SPRITZ BIANCO € 3**

- **SPRITZ APEROL € 3,50**

- **SPRITZ CAMPARI € 3,50**

- **SPRITZ MARTINI € 3,50**

Dopo pasto

AMARI ARTIGIANALI GARGIULO € 5

- **ALLE ERBE**

- **CIOCCOLATO AL PEPERONCINO**

- **LIMONCELLO**

- **CIOCCOLATO AL LIMONCELLO**

- **CREMA DI LIMONE**

- **RUCOLETTA**

- **LIQUIRIZIA**

- **FINOCCHIETTO**

- **ARANCIA E CIOCCOLATO**

- **MELONCELLO**

Altro...

- BAILEYS € 3
- GRAPPA BIANCA € 4
- GRAPPA INVECCHIATA € 5

POI...

- CAFFÈ € 1,50
- CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50
- CAFFÈ MACCHIATO € 1,80
- CAFFÈ CORRETTO € 2



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi dell'Arca del gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/presidi



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca

I PRESIDI SLOW FOOD SULLA PIZZA DEL MAESTRO GUGLIELMO VUOLO

- Sale di Trapani, Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi (Paceco - TP) 🌻
- Olio extra vergine di Oliva, Azienda agricola Maria Pia Paragano (Perdifumo - SA) 🌻
- Capperi di Salina, Salvatore D'Amico (Iola di Salina, Leni - ME) 🌻
- Alici di Menaica, Donatella Marino (Marina di Pisciotta - SA) 🌻
- Oliva Salella ammaccata del Cilento, I Moresani (Casal Velino - SA) 🌻
- Monte Veronese di Malga, Caseificio Artigiano Dario Gugole (San Giovanni Ilarione - VR) 🌻
- Olive varietà caiazzana, Fattoria Selvanova (Castel Campagnano - CE) 🌻