

GUGLIELMO VUOLO. 50 ANNI di PIZZA



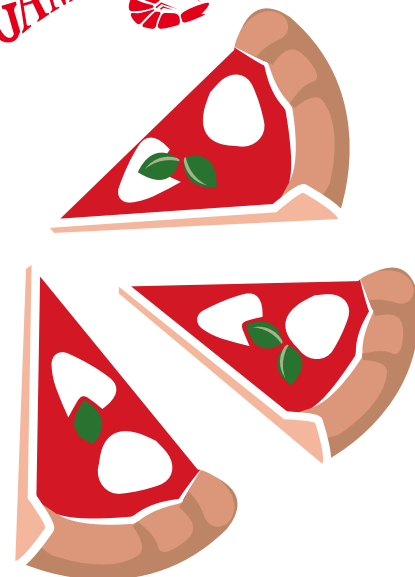
Classe 1960, napoletano, Guglielmo Vuolo - dagli 8 anni di età in pizzeria - vanta 50 anni di attività nell'arte della pizza napoletana e riveste il ruolo di Fiduciario regionale e Capo Istruttore della Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN).



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





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) 🌻

- 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.

COPERTO 2€



Antipasti



FRITTO VUOLO € 8

crocchè di patate, mozzarella in carrozza, arancino e bruschette con datterino fresco

• **BOTTONI VUOLO € 6**

farciti secondo fantasia del pizzaiolo

• **“SCUGNIZIELLI” VUOLO TRADIZIONALI € 8**

farcito con pomodorino datterino, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita 🍄, olio evo e basilico

• **SCUGNIZIELLI MEDITERRANEI € 9**

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

• **SCUGNIZIELLI PESTO DI BASILICO E RICOTTA € 9**

ricotta di vaccino, pesto, e basilico

Le pizze

Classiche

- **MARINARA CLASSICA* € 6**

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

- **MARGHERITA CLASSICA* € 6,50**

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

- **MARGHERITA CON PROVOLA AFFUMICATA* € 7**

pomodoro pelato San Marzano passato a mano, Provola affumicata e formaggio grattugiato

- **MARGHERITA CON POMODORO SAN MARZANO* € 8**

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

- **MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA* € 8**

pomodoro pelato, mozzarella di Bufala campana, formaggio grattugiato

- **MARGHERITA "NSERRATA"* € 8**

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

- **MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO* € 9**

pomodoro pelato San Marzano passato a mano, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola e formaggio grattugiato

- **SANTA CHIARA € 9**

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

- **CAPRICCIOSA € 10**

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

- **RUSTICA € 12**

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

- **ORTOLANA € 10**

verdure di stagione stufate e fior di latte dei Monti Lattari

- **DIAVOLA € 10**

fiordilatte, salame di maialino Nero casertano e olio al peperoncino

- **QUATTRO FORMAGGI € 12**

cacioricotta, Monteveronese di Malga 🍄, caciocavallo di Agnone e pecorino di Moliterno

- **CARRETTIERA € 10**

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

- **CALZONE CLASSICO € 9**

ripieno con ricotta, fior di latte di Agerola, salame di maialino Nero casertano, pomodoro e pepe

- **CALZONE CON SCAROLA ALLA NAPOLETANA € 10**

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

Le pizze

Fritte

.....

- **PIZZA FRITTA VINTAGE € 10**

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

- **PIZZA FRITTA CLASSICA € 10**

ricotta, provola affumicata, ciccioli di maiale e pepe nero

- **MONTANARA FRITTA E AL FORNO € 9**

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

Le pizze

Creative Vuolo

- **ASSOLUTO DI MARINARA € 10**

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

- **ANDANTE DI MARINARA € 10**

con pomodorino di Corbara, alici di Cetara, olive nere itrane, capperi di Salina 🌻, Grana Padano grattugiato e olio evo

- **QUATTRO POMODORI VUOLO € 13**

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

- **PIZZA FOR CHANGE € 10**

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

- **DELLA GELOSIA € 10**

pomodoro del Piennolo giallo, ricotta di vaccino fuori cottura e zeste di limone

- **PIZZA CON SOFFRITTO NAPOLETANO € 10**

soffritto Napoletano, provola di Agerola, formaggio all'uscita

- **MASTUNICOLA € 10**

alici fresche, pomodoro del Piennolo del Vesuvio fresco, sale, pepe, e pecorino

- **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

*Vincitrice del premio "Pizza dell'anno Gambero Rosso"

- **GIULIETTA E ROMEO € 11**

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

Le pizze

dalla Carta dei Pomodori[®]

Margherita e Marinara con
tutte le varietà di Pomodoro della

Carta 
dei Pomodori
Vuolo[®]

- **MARINARA € 8**

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

- **MARGHERITA € 10**

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



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**
- **CHEESE CAKE € 6**
Frutti di bosco, cioccolato o pistacchio
- **DELIZIA AL LIMONE € 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

Da bere

Le Birre

ALLA SPINA

- **NATAVOTA BLOND, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

Birra artigianale campana tipo Lager vol. 5,2

(0,33 lt) € 4,50

(0,50 lt) € 6,50

- **NATAVOTA RED, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

Birra artigianale campana American rossa tipo Pale Ale, vol. 6,0

(0,33 lt) € 5

(0,50 lt) € 7

- **BIRRA HACHER**

Birra bionda tedesca tipo Lager vol. 5,2

(0,30 lt) € 4

(0,50 lt) € 6

IN BOTTIGLIA

- **MARGHERITA WEIZEN, ARTURO SPINELLI**

Birra artigianale campana, tipo Weiss vol. 5,0

(0,50 lt) € 7

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

Birra rossa artigianale campana tipo Pale Ale vol. 6,0

(0,33 lt) € 5

- **JATTURA, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

Birra ramato carico artigianale campana tipo Scotch Ale vol. 8,5

(0,33 lt) € 6

- **PALIAT, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

Birra nera artigianale campana tipo Imperial Stout vol. 9,0

(0,33 lt) € 6

- **PULLICENHELL, BIRRIFICIO NAPOLETANO KBIRR**

Birra artigianale tipo Golden Ale vol. 5,2

(bottiglia 0,33 lt) € 6

i Vini bianchi

- **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

- **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 € 4**
- **SPRITZ CAMPARI € 4**
- **SPRITZ MARTINI € 4**

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



GUGLIELMO VUOLO - PIZZERIA

Viale del Lavoro 32, 37135- Verona



tel. 045 502438



333 7149015

email: infoverona@guglielmovuolo.com

www.guglielmovuolo.com

SEGUICI SU



GUGLIELMO VUOLO VERONA