



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908



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.

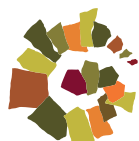
www.fondazione Slow Food.com/alleanza



Arca del Gusto

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.com/arca



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.com/presidi

I PRESIDII SLOW FOOD SULLA NOSTRA PIZZA

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)

Oliva Caiazzana

Fattoria Selvanova (Castel Campagnano - CE)

Monte Veronese di Malga

Caseificio Artigiano Dario Gugole (San Giovanni Ilarione - VR)



PIZZA ALL'ACQUA DI MARE

Tra le acque minerali, quella marina è la più completa: oltre al sale disciolto, **contiene ben 92 elementi della tavola periodica di Mendeleev**, cioè quasi tutti gli elementi presenti in natura. Inoltre, nella sua composizione troviamo **ioni preziosi per la nostra salute**, come cloruro, sodio, solfato, magnesio, calcio e potassio, **che aiutano a regolare le funzioni del nostro organismo**.

A livello nutrizionale, l'acqua di mare, se utilizzata nelle giuste proporzioni, è quindi in grado di conferire **sapidità ed un sapore naturale alla nostra pizza**, eliminando l'utilizzo di sale aggiunto. In questo modo, diventa anche **un potente alleato della nostra salute**.



Guglielmo ed Enrico Vuolo impiegano nelle farciture **differenti varietà di pomodoro, molte delle quali rischiano l'estinzione**. Una scelta nata per diffondere la conoscenza riguardo questo straordinario prodotto della terra e **tutelarne la biodiversità**. Nella Carta dei Pomodori potete trovare e scoprire le caratteristiche di ciascuno di questi pomodori.



FRITTI NAPOLETANI

FRITTURA VUOLO | ^{1. 3. 4. 7.} € 9,00

SCUGNIZIELLI CLASSICI | ^{1.} € 9,00

Straccetti di pasta fritti, conditi con pomodoro datterino tagliato a filetto, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita, olio EVO del Cilento e basilico.

CUOPPO DI ALICI FRITTE | ^{1. 4.} € 10,00

Alici impanate e fritte, sale e pepe.

MONTANARE | ^{1. 7.} € 7,00

3 montanarine classiche con Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento e basilico.



LE PIZZE CLASSICHE VUOLO

CALZONE NAPOLETANO | ^{1.7.} € 11,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, ricotta, salame Casertano, sale, pepe, Grana Padano 12 mesi.

All'esterno: Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, olio EVO del Cilento, basilico, sale e pepe.

MARGHERITA COTTO E GRANA PADANO | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA SALAME DI NERO CASERTANO | ^{1.7.} € 11,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, salame di nero Casertano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA MISTO FUNGHI | ^{1.7.} € 12,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, misto funghi, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SANTA CHIARA | ^{1.7.} € 10,00

Bianca con provola affumicata, pomodoro datterino tagliato a filetto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SANTA CHIARA FRITTA E AL FORNO | ^{1.7.} € 10,00

Disco di pasta fritto, farcito con provola affumicata, pomodoro datterino tagliato a filetto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento, basilico e infine ripassato in forno.

DIAVOLA | ^{1.7.} € 12,00

Margherita, salame Casertano, peperoncino, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MASTU NICOLA DI DUMAS | ^{1.4.7.} € 14,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco (o a pacchetelle), mix di Grana Padano 12 mesi e Pecorino Romano, alici fresche del Golfo, pepe, olio EVO del Cilento e prezzemolo fuori cottura.

O SOLE E NAPOLI | ^{1.7.} € 14,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso, Piennolo del Vesuvio giallo, fiordilatte dei Monti Lattari, provola di Agerola, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

Fuori cottura: rucola selvatica.

LA COSACCA | ^{1.7.} € 9,00

Pomodoro San Marzano frantumato a mano, mix di Grana Padano 12 mesi e Pecorino Romano, pepe, olio EVO del Cilento e basilico.

LA RUSTICA | ^{1.7.} € 13,00

Bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, salsiccia Napoletana, patate spadellate, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

LA CAPRICCIOSA | ^{1.7.} € 12,00

Margherita con salame Casertano, carciofi sott'olio, olive nere di Gaeta, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SASÀ | ^{1.7.} € 13,00

Pomodoro datterino fresco, provola affumicata, salsiccia napoletana e melanzane di serra Campana a funghetto, olio EVO del Cilento e basilico.

ASSOLO DI FORMAGGIO | ^{1.7.} € 13,00

Letto di basilico, provola affumicata, Caciocavallo Podolico, olio EVO del Cilento e basilico.

4 STAGIONI | ^{1.7.} € 14,00

Pizza divisa in 4 sezioni con:

- Bianca con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodorino datterino
- Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, cotto
- Pomodoro San Marzano Agro Sarnese e salame casertano
- Pomodoro San Marzano Agro Sarnese e funghi

PIZZA DELLA CUOCA | ^{1.7.} € 12,00

Parmigiana di melanzane, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

RICOTTA E ZUCCA STUFATA | ^{1.7.} € 13,00

Ricotta vaccina, zucca stufata, prezzemolo fuori cottura, sale, pepe, olio EVO del Cilento e basilico.

RICOTTA E FIORI DI ZUCCA | ^{1.7.} € 14,00

Ricotta vaccina, fiori di zucca, sale, pepe, olio EVO del Cilento e basilico.



LE PIZZE CREATIVE VUOLO

SORRENTO | 1.7.8. € 13,50

Pomodoro Piennolo del Vesuvio giallo, provola affumicata, noci tostate di Sorrento, olio EVO al limone, pepe.

PROCIDA | 1.4.7. € 10,00

Base bianca, fiordilatte dei Monti Lattari, provola di Agerola, alici di Cetara, olio EVO del Cilento e basilico.

Fuori cottura: zeste di limone.

O'PAZZARIELLO | 1.7. € 14,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso, Piennolo del Vesuvio giallo, fiordilatte dei Monti Lattari, salame Casertano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

LUNGOMARE CARACCILO | 1.4.7. € 14,00

Miglior pizza del Gambero Rosso 2018

Base bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico

Fuori cottura: alici impanate e fritte, alghe di mare o asparago di mare saltati in padella, zeste di limone.

FOR CHANGE | 1.7. 12,00 €

Salsa di San Marzano DOP, cipolla di Montoro appassita, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

ESTIA | 1.7. € 13,00

Bianca con cipolla di Montoro appassita, pomodoro San Marzano essiccato al sole, fiordilatte dei Monti Lattari, olive nere di Gaeta, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico a julienne.

CARRETTIERA (in stagione) | 1.7. € 11,00

Bianca con provola affumicata, friarielli campani o torzille, salsiccia napoletana, olio EVO del Cilento.

ORTOLANA (vegana) | 1.7. € 13,00

Verdure di stagione, olio EVO del Cilento e basilico.

SCAPIGLIATA | 1.7. € 14,00

Disco di pasta condito con olio EVO del Cilento e origano.

Fuori cottura: insalata scarola riccia, oliva ammaccata di Salella, stracciata di bufala, pepe rosa.

CYNARA | 1.7. € 13,00

Base bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, pancetta tesa in cottura.

Fuori cottura: petali di carciofo dorati e fritti, frisella di Tramonti sbriciolata, basilico e pepe.

GIULIETTA E MASANIELLO | 1.4.7. € 15,00

Impasto della pizza diviso in due.

GIULIETTA: Luccio in tortiera. **Fuori cottura:** polenta frita tagliata a listarelle.

MASANIELLO: base bianca condita con olio EVO del Cilento, aglio dell'Ufita, alici fresche del Golfo. **Fuori cottura:** salicornia e zeste di arancia.

CONFUSION | 1.3.4.7. € 16,00

Base bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, involtini fritti di alici fresche del Golfo, pancetta tesa, provola affumicata, passati nell'uovo, farina e pangrattato. A completare radicchio di Vicenza fritto e zeste di arancia.



CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CON SAN MARZANO DOP | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA | ^{1.7.} € 7,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico

MARGHERITA CON PROVOLA | ^{1.7.} € 7,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA CON BUFALA | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, mozzarella di bufala campana, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA FRITTA E AL FORNO | ^{1.7.} € 11,00

Disco di pasta fritto, farcito con salsa di pomodoro San Marzano Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano 12 mesi, basilico, infine ripassato in forno.

QUATTRO POMODORI | ^{1.7.} € 15,00

Pizza divisa in 4 sezioni:

- 1/4 con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodoro Piennolo del Vesuvio giallo;
- 1/4 con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodoro San Marzano;
- 1/4 con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco a pachetelle;
- 1/4 con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodoro Corbarino.

A completare: olio EVO del Cilento e basilico.

LA MARGHERITA "CARTA DEI POMODORI" | ^{1.7.} € 12,00

La Margherita con il pomodoro che vuoi tu: consulta la Carta dei Pomodori per scegliere i tuoi preferiti.

TRILOGIA DI MARGHERITA | ^{1.7.} € 14,00

Pizza divisa in 3 sezioni:

- con mozzarella di bufala campana e pomodoro San Marzano frantumato mano;
- con fiordilatte dei Monti Lattari e pomodoro Re Umberto;
- con provola affumicata e pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco a pachetelle.

A completare: Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.



CARTA DELLE MARINARE

MARINARA | ¹ € 7,00

Pomodoro San Marzano Agro Sarnese, aglio dell'Ufita, pomodori datterini, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento e basilico.

MARINARA FRITTA E AL FORNO | ¹ € 8,00

Disco di pasta fritto, farcito con pomodoro San Marzano Agro Sarnese, aglio dell'Ufita, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento, basilico e infine ripassato in forno.

MARINARA VARIATA | ^{1.4.} € 11,00

Pomodoro San Marzano passato a mano, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita, alici di Cetara, olive nere di Gaeta, olio EVO del Cilento e basilico.

ANDANTE DI MARINARA | ^{1.4.7.} € 14,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio in salsa, alici di Cetara, capperi di Salina, aglio dell'Ufita, scorza di Grana Padano 12 mesi, olive nere di Gaeta, olio EVO del Cilento e basilico.

ASSOLUTO DI MARINARA | ¹ € 15,00

Base bianca divisa in quattro sezioni:

- ¼ con pomodoro San Marzano frantumato a mano;
- ¼ con pomodoro Cannellino Flegreo;
- ¼ con pomodoro Re Umberto;
- ¼ con pomodoro Piennolo del Vesuvio.

A completare: aglio dell'Ufita, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento.

TIRESIA | ^{1.4.} € 14,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio conservato in acqua e sale, aglio dell'Ufita, alici fresche del Golfo, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento.

Fuori cottura: semi di canapa e prezzemolo.

MARINARA AL SOLE | ^{1.4.} € 14,00

Base bianca condita con olio EVO del Cilento, origano e aglio dell'Ufita.

Fuori cottura: San Marzano essiccato al sole, radicchio di Vicenza, alici di Cetara.



CARTA DELLE FRITTE

PIZZA FRITTA CLASSICA | ^{1.7.} € 12,00

Ricotta vaccina, provola affumicata, ciccoli di maiale, sale e pepe.

PROVOLA, POMODORO E BASILICO | ^{1.7.} € 11,00

Pomodoro San Marzano in salsa, provola affumicata, basilico, sale e pepe.

MONTANARA DI ENRICO | ^{1.7.} € 11,00

Disco di pasta fritto, farcito con ricotta, ciccoli a fette, sale, pepe e infine ripassato in forno.

FRITTA MAIORI | ^{1.4.} € 14,00

Insalata scarola riccia, fiori di zucca, alici di Cetara, olive nere e pomodori confit, zeste di limone.

MORTANARA | ^{1.7.} € 12,00

Disco di pasta fritta, fuori cottura: ricotta di Fuscella al limone, mortadella con pistacchi, granella di limone.



I DOLCI

BABÀ CLASSICO AL RUM | 1. 3. 7. 8.

- normale € 4,00
- con panna € 4,50
- con crema di nocciola o pistacchio. € 5,00
- con crema pasticcera e panna € 5,50

DELIZIA AL LIMONE | 1. 3. 7. € 6,00

PASTIERA | 1. 3. 7. € 5,00

SCUGNIZIELLI AL CIOCCOLATO | 1. 7. 8. € 8,50

Straccetti di pasta fritti, serviti con crema di nocciola e granella di nocciole.

SCUGNIZIELLI AL PISTACCHIO | 1. 7. 8. € 10,00

Straccetti di pasta fritti, serviti con crema di pistacchio e granella di pistacchio.

GELATI ARTIGIANALI DI TERRA E CUORE | 1. 7. 8.

Rivolgiti al nostro staff per conoscere i gusti disponibili.



LE BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

FURSTENBERG EXPORT | ¹. **0,30 LT - € 4,00 | 0,50 LT - € 5,50**
Birra bionda a bassa fermentazione stile Export, vol. 5,3%

FORST SIXTUS | ¹. **0,30 LT - € 4,50 | 0,50 LT - € 6,00**
Birra rossa a bassa fermentazione stile Doppel Bock, vol. 6,5%

IN BOTTIGLIA

HEFE WEISSE | ¹. **0,50 LT - € 7,50**
Birra bionda ad alta fermentazione stile Weizen, vol. 5,5%

MANDARINA | ¹. **0,50 LT - € 7,50**
Birra bionda a bassa fermentazione stile Keller, vol. 4,9%

BLANCHE | ¹. **0,33 LT - € 6,00**
Birra chiara ad alta fermentazione stile Blanche, vol. 5,0%

SUPERIOR ANALCOLICA | ¹. **0,33 LT - € 5,00**
Birra bionda a bassa fermentazione stile Lager, vol. 0,5%

CUORE DI NAPOLI • KBIRR | ¹. **0,33 LT - € 6,00**
Birra artigianale campana rossa tipo Pale Ale, vol. 6,0%



I VINI

BOLLICINE

UNO EXTRA DRY • CANTINA PROGETTIDIVINI | ^{12.}

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 28,00

ASTRO • CANTINE ASTRONI | ^{12.}

Metodo Martinotti

Calice	€ 4,00
Bottiglia	€ 18,00

BIANCHI FERMI

IRPINIA FALANGHINA MORABIANCA • MASTROBERARDINO

Da uve 100% Falanghina, vol. 12,5%

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 22,00

ROSSI

IRPINIA AGLIANICO REDIMORE • MASTROBERARDINO

Da uve 100% Aglianico, vol. 13,5%

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 23,00



LE BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA

0,50 lt	€ 2,00
0,75 lt	€ 3,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

0,50 lt	€ 2,00
0,75 lt	€ 3,00

COCA COLA IN VETRO

0,33 lt	€ 3,50
---------------	--------

BIBITA IN VETRO

Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite | Tè Pesca o Limone

0,33 lt	€ 3,50
---------------	--------

GLI APERITIVI

SPRITZ BIANCO | ^{12.} € 3,50

SPRITZ APEROL | ^{12.} € 4,00

SPRITZ CAMPARI | ^{12.} € 4,00

SPRITZ MARTINI | ^{12.} € 4,00

DOPO PASTO

CAFFÈ..... € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ MACCHIATO..... € 1,80

SELEZIONE DI AMARI ARTIGIANALI DI CASA DON CARLO ... € 5,00

GRAPPA BIANCA € 4,00



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

SEGUICI SU

@guglielmo_enrico_vuolo



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità. Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.