



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.

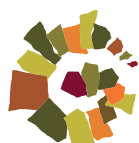
[www.fondazione Slow Food.com/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.com/alleanza)



## 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](http://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](http://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 o di Cetara**

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 | <sup>1.3.4.7.</sup> .....€ 9,00**

**SCUGNIZIELLI CLASSICI | <sup>1.7.</sup> .....€ 9,00**

Straccetti di pasta fritti, conditi con pesto e ricotta.

**CUOPPO DI ALICI FRITTE | <sup>1.4.</sup> .....€ 10,00**

Alici impanate e fritte, sale e pepe.

**MONTANARE | <sup>1.7.</sup> .....€ 9,00**

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



# LE PIZZE CLASSICHE VUOLO

**CALZONE NAPOLETANO | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, ricotta vaccina, fiordilatte dei Monti Lattari, Salame di Napoli, Grana Padano 12 mesi, olio EVO Ravece, basilico, sale e pepe.

**CALZONE DI SCAROLA | <sup>1.7.8.</sup> ..... € 13,00**

Scarola saltata in padella con olive nere di Gaeta, pinoli e provola affumicata.

**MARGHERITA CON COTTO | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, prosciutto cotto a fette, olio EVO Ravece, Grana Padano 12 mesi.

**MARGHERITA SALAME DI NAPOLI | <sup>1.7.</sup> ..... € 13,00**

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte dei Monti Lattari, salame di Napoli, peperoncino a scelta, Grana Padano 12 mesi, olio EVO Ravece.

**SANTA CHIARA | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

Bianca con provola affumicata, pomodoro datterino campano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO Ravece e basilico.

**MASTU NICOLA DI DUMAS | <sup>1.4.7.</sup> ..... € 15,00**

Pomodoro Piennolo del Vesuvio a pacchetelle, pecorino romano, alici fresche, olio EVO Ravece, sale e pepe.

**RUSTICA | <sup>1.7.</sup> ..... € 14,00**

Bianca con provola affumicata, porchetta romana, patate spadellate, olio EVO Ravece e basilico.

**CAPRICCIOSA | <sup>1.7.</sup> ..... € 13,00**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, salame Napoli, carciofini sott'olio, olive di Gaeta.

**PESTO E PROVOLA | <sup>1.7.</sup> ..... € 14,00**

**Fuori cottura:** pomodoro confit, Grana Padano 12 mesi, pesto, provola affumicata, olio EVO Ravece e basilico.

# LE PIZZE CREATIVE VUOLO

**O' PAZZARIELLO** | <sup>1.7.</sup> ..... **€ 15,00**

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso e giallo a pacchetelle, salame di Napoli, olio EVO Ravece e basilico.

**LUNGOMARE CARACCILO** | <sup>1.4.7.</sup> ..... **€ 15,00**

**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** | <sup>1.7.</sup> ..... **11,00 €**

Cipolla appassita con pomodoro, fuori cottura: Grana Padano 12 mesi grattugiato, olio EVO Ravece e basilico.

**ESTIA** | <sup>1.7.</sup> ..... **€ 14,00**

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

**CARRETTIERA (in stagione)** | <sup>1.7.</sup> ..... **€ 13,00**

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

Consigliato in abbinamento: vino Gragnano, Penisola Sorrentina DOC, cantine Mariano Sabatino

**COSTIERA** | <sup>1.7.</sup> ..... **14,00 €**

Provola al centro, sotto un letto di basilico, ai lati fior di latte e ciuffi di ricotta, sale pepe e zest di limone.



**MESAGEUS | 1.4.7. .... 15,00 €**

Bianca con pomodoro confit in cottura, fuori cottura alici di cetara, zest di arance e polvere di oliva, olio e basilico.

**TALASSA | 1.4.7. .... 16,00 €**

Bianca con fiordilatte, fuori cottura triglia sotto sale di punta Licosa, pomodoro giallo semisecco, polvere di arancia.

**SCHIACCINA | 1.7. .... 15,00 €**

Su schiaccina con polvere di pomodoro, ricotta di vaccino, salame Rosa, aromatizzata all'arancia.

**OCEANO | 1.4.7. .... 16,00 €**

Fiordilatte dei Monti Lattari, pomodoro del Piennolo del Vesuvio, piennolo a pacchetelle, fuoricottura baccalà affumicato, coriandoli di alghe, sale e pepe rosa.

**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 | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

Pomodoro dell'Agro Sarnese a filetti (fiammante), mozzarella di bufala campana, Grana Padano 12 mesi, olio EVO Ravece.

## **MARGHERITA | <sup>1.7.</sup> ..... € 8,00**

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano 12 mesi, olio EVO Ravece e basilico.

## **MARGHERITA CON PROVOLA E PEPE | <sup>1.7.</sup> ..... € 8,00**

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte dei Monti Lattari, provola affumicata, olio EVO Ravece, pepe e basilico.

## **MARGHERITA FRITTA E AL FORNO | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

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

## **TRILOGIA DI MARGHERITA | <sup>1.7.</sup> ..... € 15,00**

Pizza divisa in 3 sezioni:

- 1/3 con filetti di pomodoro San Marzano con fiordilatte;
- 1/3 con pomodoro del Piennolo del Vesuvio in salsa con provola;
- 1/3 con pomodoro Corbarino con bufala.

**A completare:** olio EVO del Cilento e basilico.





# CARTA DELLE MARINARE

**MARINARA | <sup>1</sup> ..... € 8,00**

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, aglio dell'Ufita, origano di Tramonti, olio EVO Ravece.

**MARINARA VARIATA | <sup>1.4</sup> ..... € 12,00**

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

**ANDANTE DI MARINARA | <sup>1.4.7</sup> ..... € 16,00**

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 | <sup>1</sup> ..... € 16,00**

Base bianca divisa in quattro sezioni:

- ¼ con pomodoro San Marzano passato;
- ¼ con pomodoro Rinfrescone;
- ¼ con pomodoro Piennolo del Vesuvio in salsa;
- ¼ con pomodoro Colbarino.

**A completare:** olio EVO Ravece.

**TIRESIA | <sup>1.4</sup> ..... € 15,00**

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.

**KEFALOS | <sup>1</sup> ..... € 16,00**

Marinara, origano dei Tramonti, aglio dell'ufita, basilico, fuori cottura: pomodorino giallo semisecco, coriandoli di alghe.



# CARTA DELLE FRITTE

**PIZZA FRITTA CLASSICA | <sup>1.7.</sup> ..... € 13,00**

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

**FRITTA ANTICA | <sup>1.7.</sup> ..... € 12,00**

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, provola affumicata, basilico, pecorino, sale e pepe.

**FRITTA SALSICCIA E FRIARIELLI | <sup>1.7.</sup> ..... € 13,00**

Provola affumicata, friarielli campani o torzille, salsiccia napoletana, olio EVO Ravece.

**FRITTA DI SCAROLA | <sup>1.7.</sup> ..... € 13,00**

Insalata scarola riccia, oliva ammaccata di Salella, stracciata di bufala, pepe rosa.

**PIZZA FRITTA CON SOFFRITTO NAPOLETANO | <sup>1.7.</sup> ..... € 14,00**

Salsa forte con interiora di vaccino e provola.

**MONTANARA DI ENRICO | <sup>1.7.</sup> ..... € 11,00**

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



# I DOLCI

## **BABÀ CLASSICO AL RUM | 1. 3. 7. 8.**

- normale ..... € 4,50
- con panna ..... € 5,00
- con crema di nocciola o pistacchio. .... € 6,00

## **DELIZIA AL LIMONE | 1. 3. 7. .... € 6,00**

## **SCUGNIZIELLI AL CIOCCOLATO | 1. 7. 8. .... € 9,50**

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

## **SCUGNIZIELLI AL PISTACCHIO | 1. 7. 8. .... € 12,00**

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** | <sup>1</sup>. . . . . **0,30 LT - € 4,00 | 0,50 LT - € 6,00**  
Birra bionda a bassa fermentazione stile Export, vol. 5,3%

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

## IN BOTTIGLIA

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

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

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

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

**HIDDEN** | <sup>1</sup>. . . . . **0,33 LT - € 7,00**  
Birra bionda d'ispirazione tedesca stile Golden Ale, vol. 5,5%

**ENCLAVE** | <sup>1</sup>. . . . . **0,33 LT - € 7,00**  
Birra ambrata d'ispirazione americana stile India Pale Ale, vol. 5,5%

**PERCEPTION** | <sup>1</sup>. . . . . **0,33 LT - € 7,00**  
Birra rossa di ispirazione belga stile Red Ale, vol. 6%



# I VINI

## BOLLICINE

### **UNO EXTRA DRY • CANTINA PROGETTIDIVINI | <sup>12.</sup>**

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Calice .....	€ 6,00
Bottiglia .....	€ 34,00

### **ASTRO • CANTINE ASTRONI | <sup>12.</sup>**

Metodo Martinotti

Calice .....	€ 5,00
Bottiglia .....	€ 25,00

## BIANCHI FERMI

### **NEROAMETÀ AGLIANICO CAMPANIA IGT • MASTROBERARDINO**

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

Calice .....	€ 6,00
Bottiglia .....	€ 30,00

### **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 .....	€ 24,00

### **GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC**

#### **• MARANO SORRENTINO**

Da uve Piediroso 40% min, Sciascinoso e Aglianico 20-60%, vol. 11,5%

Calice .....	€ 5,00
Bottiglia .....	€ 22,00



## 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 | <sup>12.</sup> .....** € 4,50

**SPRITZ APEROL | <sup>12.</sup> .....** € 5,00

**SPRITZ CAMPARI | <sup>12.</sup> .....** € 5,00

**SPRITZ MARTINI | <sup>12.</sup> .....** € 5,00

## DOPO PASTO

**CAFFÈ.....** € 1,50

**CAFFÈ CORRETTO .....** € 2,50

**CAFFÈ MACCHIATO.....** € 1,80

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

**GRAPPA BIANCA .....** € 4,00



## **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.



GUGLIELMO & ENRICO

**VUOLO**

PIZZAIOLI DAL 1908

**SEGUICI SU**

@guglielmo\_enrico\_vuolo

