



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.

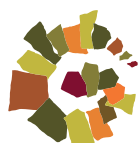
www.fondazione Slow Food.com/alleanza



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 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.

COPERTO / SERVIZIO 2,00 €

A seconda della disponibilità le varie aggiunte potrebbero subire variazioni di prezzo



ANTIPASTI E FRITTI NAPOLETANI

CROCCHÈ DI PATATE | ^{1.3.7.} € 3,00

Croquette grande classica di patate

FRITTATINA DI BUCATINI CLASSICA | ^{1.3.7.} € 3,00

SCUGNIZIELLI FRITTI CLASSICI | ^{1.7.} € 10,00

Straccetti di pasta fritti, conditi con pomodoro datterino, origano, aglio, basilico, olio EVO

CUOPPO DI ALICI FRITTE | ^{1.4.} € 10,00

Alici* impanate e fritte, sale e pepe

MONTANARE | ^{1.7.} € 9,00

4 montanarine classiche con pomodoro biologico, fiordilatte, olio EVO, basilico

Per le proposte fuori menù chiedere al personale di sala



LE PIZZE CLASSICHE DI VUOLO

CALZONE NAPOLETANO | ^{1.7.} € 13,00

Ricotta di vaccino, fiordilatte di Agerola, salame dolce napoletano, olio EVO, basilico

PIZZA FRITTA CLASSICA | ^{1.7.} € 13,00

Ricotta di vaccino, cicoli di maiale napoletano o salame, sale, pepe, olio EVO, basilico

SANTA CHIARA | ^{1.7.} € 13,00

Filetto di datterino, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

CAPRICCIOSA | ^{1.7.} € 13,00

Pomodoro biologico San Marzano dell'Agro Sarnese, fiordilatte, salame napoletano, carciofini a foglie sott'olio, olive leccine, olio EVO del Salento, basilico

RUSTICA | ^{1.7.} € 14,00

Provola affumicata, salsiccia napoletana, patate spadellate, olio EVO, pepe, basilico

MARGHERITA FRITTA AL FORNO | ^{1.7.} € 13,00

Pomodoro saltato in padella, fiordilatte, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

SANTA CHIARA FRITTA AL FORNO | ^{1.7.} € 13,00

Datterino, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico



LE PIZZE CREATIVE DI VUOLO

MASTU NICOLA DI DUMAS | 1.4.7. € 15,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio a pacchetelle, pecorino sardo, alici* fresche, olio EVO, sale e pepe, basilico

PUPATA (la pizza che piaceva a mia madre) | 1.7. € 13,00

Bianca con ricotta di vaccino, cicoli napoletani, sale, pepe, olio EVO, basilico

PROCIDA | 1.4.7. € 13,50

Bianca con fiordilatte, alici di Cetara

Fuori cottura: zeste di limone, pepe, olio EVO, basilico

O'PAZZARIELLO | 1.7. € 15,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso e giallo, fiordilatte, salame napoletano, olio EVO, basilico

LUNGOMARE CARACCILO | 1.4.7. € 16,00

Miglior pizza del Gambero Rosso 2018

Base bianca con fiordilatte, olio EVO del Cilento, basilico

Fuori cottura: alici* impanate e fritte, asparago di mare fritto o coriandoli di alghe, zeste di limone

ESTIA | 1.7. € 14,00

Bianca con cipolla di Montoro, pomodorini confit, fiordilatte, olive nere leccine, olio EVO, basilico, pepe

CARRETTIERA (in stagione) | 1.7. € 14,00

Bianca con provola affumicata, friarielli napoletani, salsiccia napoletana, olio EVO, basilico

LACRIME NAPOLETANE | 1.7. 15,00 €

Bianca con fiordilatte

Fuori cottura: anelli di cipolla di Montoro, pancetta arrotolata, sale, pepe, olio EVO, basilico

OCEANO | 1.4.7. 16,00 €

Fiordilatte, pomodoro del Piennolo a pacchetelle

Fuori cottura: baccalà affumicato, coriandoli di alghe, pepe rosa, olio EVO, basilico

CONFUSION | 1.3.4.7. € 16,00

Base bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, involtini di alici* fresche del Golfo (con pancetta tesa e provola affumicata passati nell'uovo, farina e pangrattato)

A completare: radicchio di Vicenza fritto, zeste di arancia, pepe

MARE DENTRO | ¹ 16,00 €

Marinara con origano di Tramonti, aglio dell'Ufita

Fuori cottura: pomodoro giallo semi secco in olio, coriandoli di alghe, olio EVO, basilico

CAMPI ARDENTI | ^{1.7} 15,00 €

Datterini campani, mozzarella di bufala campana, salame napoletano

Fuori cottura: fili di peperoncino, olio EVO, basilico

CINARA | ^{1.3.7} 15,00 €

Bianca con fiordilatte, olio EVO, basilico

Fuori cottura: petali di carciofi impanati e fritti, salame fritto, pepe

MEDITERRANEO | ^{1.4.7} 16,00 €

Bianca con fiordilatte dei Monti Lattari, olio EVO, basilico, pepe

Fuori cottura: pomodoro confit, polvere di olive, alici di Cetara, zeste di arancia

ERACLE | ^{1.7} 16,00 €

Bianca con pomodoro rosso semi secco, fiordilatte

Fuori cottura: puntarelle romane, bresaola, cacioricotta del Cilento, zeste di limone, olio EVO, basilico

**Sulle pizze creative non sono consentite
aggiunte di ulteriori ingredienti**



CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA | ^{1.7.}..... € 8,50

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA | ^{1.7.}..... € 12,00

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese, mozzarella di bufala campana, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Salento, basilico

MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO | ^{1.7.}..... € 13,00

Pomodoro biologico, prosciutto cotto a fette, fiordilatte, basilico, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

MARGHERITA CON SALAME | ^{1.7.}..... € 13,00

Pomodoro biologico, fiordilatte, salame napoletano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

MARGHERITA CON PROVOLA | ^{1.7.}..... € 9,00

Pomodoro biologico, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico (con o senza pepe)

TRILOGIA DI MARGHERITA | ^{1.7.}..... € 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 di Corbara con bufala

A completare: olio EVO, basilico, Grana Padano 12 mesi

MARGHERITA CON FUNGHI | ^{1.7.}..... € 13,00

Pomodoro biologico, fiordilatte, funghi freschi, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento, basilico

UNA SUPER MARGHERITA | ^{1.7.}..... € 13,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala

Fuori cottura: cornicione spennellato con burro e pecorino sardo grattugiato a crudo, olio EVO, basilico

DIAVOLA | ^{1.7.}..... € 13,00

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte dei Monti Lattari, salame, peperoncino piccante, olio EVO, basilico



CARTA DELLE MARINARE

MARINARA CLASSICA | ^{1.}..... € 8,00

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

MARINARA VARIATA | ^{1.4.}..... € 13,00

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

ANDANTE DI MARINARA | ^{1.4.7.}..... € 15,00

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

ASSOLUTO DI MARINARA | ^{1.}..... € 16,00

Base bianca divisa in quattro sezioni:

- ¼ con pomodoro San Marzano;
- ¼ con pomodoro Re Fiascone;
- ¼ con pomodoro Piennolo del Vesuvio in salsa;
- ¼ con pomodoro Corbarino

A completare: olio EVO

TIRESIA | ^{1.4.}..... € 15,00

Pomodoro Piennolo a pacchetelle, aglio dell'Ufita, alici di Cetara, origano dei Monti Lattari, olio EVO

Fuori cottura: semi di canapa e prezzemolo



CARTA DELLE PIZZE FRITTE

PIZZA FRITTA CLASSICA | ^{1.7.} € 13,00

Ricotta vaccina, provola affumicata, cicoli napoletani, sale e pepe

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

Pomodoro biologico, provola, sale, pepe, olio EVO

FRITTA AL FORNO DI ENRICO | ^{1.7.} € 12,00

Ricotta di vaccino, cicoli napoletani, sale, pepe, olio EVO, basilico

MEGARIDE | ^{1.4.7.} € 14,00

Disco fritto a crudo, pomodoro del Piennolo giallo, rucola, alici di Cetara, tocchetti di mozzarella di bufala

FRITTA IN PURGATORIO | ^{1.3.7.} € 15,00

Tuorlo di uovo fritto, fili di albume fritti, il tutto condito con pomodoro biologico cotto



I DOLCI

BABÀ CLASSICO AL RUM | 1. 3. 7. 8.

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

DELIZIA AL LIMONE | 1. 3. 7. € 6,50

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

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

TIRAMISÚ DI TERRA E CUORE | 1. 7. 8. € 6,00

PASTIERA NAPOLETANA | 1. 3. 7. € 6,50



LE BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

FURSTENBERG EXPORT | ¹. **0,30 LT - € 4,50 | 0,50 LT - € 6,50**

Birra bionda a bassa fermentazione stile Export, vol. 5,3%

FORST SIXTUS | ¹. **0,30 LT - € 5,00 | 0,50 LT - € 7,00**

Birra rossa a bassa fermentazione stile Doppel Bock, vol. 6,5%

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER | ¹. **0,30 LT - € 5,00 | 0,50 LT - € 7,00**

Birra bionda ad alta fermentazione stile Hefeweizen, vol. 5,4%

IN BOTTIGLIA

BLANCHE | ¹. **0,33 LT - € 6,50**

Birra chiara ad alta fermentazione stile Blanche, vol. 5,0%

DOLOMITI SUPERIOR ANALCOLICA | ¹. **0,33 LT - € 5,00**

Birra bionda a bassa fermentazione stile Lager, vol. 0,5%

HIDDEN | ¹. **0,33 LT - € 7,00**

Birra bionda d'ispirazione tedesca stile Golden Ale, vol. 5,5%

ENCLAVE | ¹. **0,33 LT - € 7,00**

Birra ambrata d'ispirazione americana stile India Pale Ale, vol. 5,5%

PERCEPTION | ¹. **0,33 LT - € 7,00**

Birra rossa di ispirazione belga stile Red Ale, vol. 6%

RADLER | ¹. **0,50 LT - € 7,00**

Hacker Pschorr-Münchner Radler, vol. 2,5 %



I VINI

BOLLICINE

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

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Calice	€ 6,00
Bottiglia	€ 34,00

ASTRO • CANTINE ASTRONI | ^{12.}

Metodo Martinotti

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 25,00

BIANCHI FERMI

RADICI VIVE • CANTINE ASTRONI

Falanghina linea monovitigno IGP

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 20,00

VITIS APIANUS • CANTINE ASTRONI

Fiano di Avellino DOCG

Calice	€ 6,50
Bottiglia	€ 35,00

VITIS AMINEA • CANTINE ASTRONI

Greco di Tufo DOCG

Calice	€ 6,50
Bottiglia	€ 40,00

ROSSI

RADICI VIVE • CANTINE ASTRONI

Aglianico IGP

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 25,00



LE BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE FERRARELLE

0,50 lt	€ 2,00
0,75 lt	€ 3,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE FERRARELLE

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

SPRITZATO BIANCO | ^{12.} € 4,50

SPRITZ APEROL | ^{12.} € 5,00

SPRITZ CAMPARI | ^{12.} € 5,00

SPRITZ MARTINI | ^{12.} € 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.

*In mancanza di prodotto fresco del mercato, le alici potrebbero essere congelate.



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

SEGUICI SU

@guglielmo_enrico_vuolo

