



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

Siamo **Guglielmo & Enrico Vuolo** e ti diamo
il benvenuto in pizzeria!

Facciamo la pizza da **5 generazioni**, siamo cresciuti con
le mani in pasta vogliamo proporti al meglio un prodotto
cui dedichiamo molte ore della nostra giornata.

Lo realizziamo con **ingredienti eccellenti** e secondo le
regole dell'arte della pizza napoletana, oggi finalmente
Patrimonio dell'Umanità tutelato dall'Unesco.

Quando **siedi** alla nostra tavola affidati e,
se puoi, **rilassati.**

Insomma **fatte pigghià o'core** dall'autentica tradizione
partenopea e dai veraci sapori mediterranei, perché
quello per la pizza è l'amore più grande di tutti, d'altra
parte anche Guglielmo lo dice sempre:

**“Mia moglie non ha mai avuto nemiche donne.
Tranne una...Margherita!”**

Buon appetito **uagliò!**



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.



Presidio Slow Food®

Sale di Trapani

Oro di Sicilia di Carmelo Culcasi (Paceco - TP)

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

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 (in base alla reperibilità del prodotto), sale e pepe

MONTANARE | ^{1.7.} € 9,00
4 montanarine classiche con pomodoro biologico, fiordilatte, olio EVO, basilico

FRITTURA VUOLO | ^{1.3.7.} € 8,00

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, salame Napoli, olio EVO, pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", basilico, sale e pepe

SANTA CHIARA | 1.7. € 13,00

Pomodoro datterino tagliato a filetti, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico, sale

CAPRICCIOSA | 1.7. € 13,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, salame Napoli, carciofini a foglia, olive nere, olio EVO

RUSTICA | 1.7. € 14,00

Bianca, provola affumicata, salsiccia dolce campana, patate al forno, olio EVO, sale, basilico, Grana Padano 12 mesi

SANTA CHIARA FRITTA RIPASSATA AL FORNO | 1.4.7. € 14,00

Disco di pasta fritto con pomodoro datterino fresco tagliato a filetti, provola affumicata, basilico, Grana Padano 12 mesi

DELLA CUOCA | 1.7. € 14,00

Parmigiana di melanzane preparata da mamma', olio EVO, basilico, sale
Fuori Cottura: Grana Padano 12 mesi

SASÀ | 1.7. € 14,00

Pomodoro datterino tagliato a filetti, salsiccia dolce campana, melanzana fritta tagliata a listarelle, sale, basilico, Grana Padano 12 mesi, olio EVO

DIAVOLA | 1.7. € 13,00

Pomodoro biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, salame Napoli, peperoncino secco, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO



LE PIZZE CREATIVE DI VUOLO

CONFUSION | 1.3.4.7. € 15,00

Bianca, fiordilatte, involtino di alici/acciughe* fresche (in base alla reperibilità del prodotto) avvolto con pancetta tesa e provola affumicata impanata e fritta, radicchio fritto, zeste d'arancio, olio EVO, sale, pepe

CAMPI ARDENTI | 1.7. € 14,00 €

Pomodoro datterino tagliato a filetti, mozzarella di latte di bufala, salame Napoli, peperoncino secco, olio EVO, basilico, sale

Fuori cottura: fili di peperoncino

ESTIA | 1.7. € 13,00

Bianca con cipolla appassita, pomodori confit, fiordilatte, olive nere, basilico, pepe, sale, olio EVO

LUNGOMARE CARACCILO | 1.4.7. € 14,00

Miglior pizza del Gambero Rosso 2018

Base bianca con fiordilatte, olio EVO, basilico

Fuori cottura: alici/acciughe* fresche (in base alla reperibilità del prodotto) impanate e fritte, salicornia fritta o coriandoli di alghe essiccate (in base alla reperibilità del prodotto), zeste di limone, sale, pepe

MEDITERRANEO | 1.4.7. € 15,00 €

Bianca, fiordilatte, olio EVO, basilico, sale, pepe

Fuori cottura: pomodoro confit, polvere di olive nere, acciughe, zeste di arancia

MUNACELLA | 1.7. € 14,00

Bianca, provola affumicata

Fuori cottura: pomodoro giallo semi dry, ricotta secca grattugiata, rucola, olio EVO, sale

MASTU NICOLA DI DUMAS | 1.4.7. € 14,00 €

Pomodoro del Piennolo, Grana Padano 12 mesi, alici/acciughe* fresche (in base alla reperibilità del prodotto), olio EVO, sale, pepe, basilico

Fuori cottura: prezzemolo tritato fresco

LAZZARELLA | 1.7. € 14,00

Bianca, ricotta, basilico, sale, pepe

Fuori cottura: fiori di zucca pastellati e fritti

SORRENTO | 1.7. € 14,00

Piennolo giallo, fiordilatte, pepe, sale, olio EVO

Fuori cottura: noci sbriciolate, zeste di limone

SCAPIGLIATA | 1.7. € 15,00

Disco di pasta con origano, sale e pepe

Fuori cottura: stracciata di latte di bufala, insalata riccia, pomodoro datterino, olive nere



CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA | 1.7. € 8,50

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

MARGHERITA CON BUFALA | 1.7. € 11,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", mozzarella di latte di bufala, olio EVO, Grana Padano 12 mesi, basilico

MARGHERITA CON PROVOLA | 1.7. € 8,50

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", provola affumicata, olio EVO, Grana Padano 12 mesi, basilico

MARGHERITA D.O.P. | 1.7. € 14,00

Pomodoro San Marzano D.O.P. frantumato a mano dell'azienda "La Fiammante", mozzarella di latte di bufala, olio EVO, basilico, Grana Padano 12 mesi

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

UNA SUPER MARGHERITA | 1.7. € 13,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", mozzarella di latte di bufala, olio EVO, burro fuso spennellato sul cornicione con pecorino sardo, basilico

MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO | 1.7. € 13,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, olio EVO, Grana Padano 12 mesi

MARGHERITA CON SALAME | 1.7. € 13,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", salame Napoli, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO

MARGHERITA CON FUNGHI | 1.7. € 13,00

Pomodoro biologico dell'azienda "La Fiammante", funghi misti trifolati, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO

MARGHERITA FRITTA RIPASSATA IN FORNO | 1.7. € 13,00

Salsa pomodoro cotta alla napoletana (basilico, aglio, olio), fiordilatte, Grana Padano 12 mesi



CARTA DELLE MARINARE

ASSOLUTO DI MARINARA | ^{1.} € 16,00

Base bianca divisa in quattro sezioni:

- ¼ con pomodoro San Marzano D.O.P.;
- ¼ con pomodoro intero Re Fiascone;
- ¼ con pomodoro intero Piennolo del Vesuvio conservato in salsa;
- ¼ con pomodoro intero Corbarino

A completare: basilico, sale, olio EVO, origano, aglio

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

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio conservato in salsa, acciughe salate, capperi, olive nere, aglio, origano, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO, sale

MARE DENTRO | ^{1.} € 14,00

Origano, aglio

Fuori cottura: pomodoro giallo semisecco in olio, coriandoli di alghe essiccate, basilico, olio EVO

MARINARA VARIATA | ^{1.4.} € 13,00

Polpa di pomodoro San Marzano D.O.P. dell'azienda "La Fiammante", origano, aglio, olive nere, basilico, olio EVO, acciughe salate

TIRESIA | ^{1.4.} € 15,00

Pomodoro del Piennolo a pacchetelle, aglio, alici/acciughe* fresche (in base alla reperibilità del prodotto), origano, olio EVO

Fuori cottura: semi di canapa, prezzemolo fresco tritato

MARINARA CLASSICA | ^{1.} € 8,50

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", origano, aglio, basilico, olio EVO

MARINARA FRITTA RIPASSATA AL FORNO | ^{1.} € 12,00

Disco di pasta fritto con salsa di pomodoro cotta alla Napoletana, basilico, aglio, olio, origano

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



CARTA DELLE PIZZE FRITTE

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

Ricotta vaccina, provola, cicoli di maiale napoletani, sale, pepe

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

Pomodoro pelato biologico dell'azienda " La Fiammante", provola affumicata, sale, pepe

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

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

MEGARIDE | ^{1.4.7.} € 14,00

Disco di pasta fritto

Fuori cottura: pomodoro del Piennolo giallo, rucola, acciughe salate, tocchetti di mozzarella di latte di bufala

MORTANARA | ^{1.4.7.} € 14,00

Disco di pasta fritto

In uscita: ricotta aromatizzata al limone, sale, pepe, mortadella IGP



LE INSALATONE

Tutte le insalate verranno servite insieme al pane o ad una schiaccina condita con origano e sale

INSALATA MISTA | ^{4.7.} € 10,00

Insalata mista con pomodorino datterino fresco, mais (a scelta: tonno, pollo, mozzarella di latte di bufala)

PARTENOPE | ^{7.8.} € 13,00

Misticanza con stracciata di latte di bufala, pomodori secchi, noci

CAPRESE | ^{7.} € 9,00

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di latte di bufala, origano, sale



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

Per i dolci del giorno chiedere al personale di sala



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

RADICI VIVE • CANTINE ASTRONI

Fiano di Avellino IGP

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 25,00

RADICI VIVE • CANTINE ASTRONI

Greco di Tufo IGP

Calice	€ 5,00
Bottiglia	€ 25,00

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

LIMONCELLO SPRITZ | ^{12.} € 5,00

SPRITZATO BIANCO | ^{12.} € 4,50

SPRITZ APEROL | ^{12.} € 5,00

SPRITZ CAMPARI | ^{12.} € 5,00

SPRITZ MARTINI | ^{12.} € 5,00

GIN TONIC | ^{12.} € 6,00

DOPO PASTO

CAFFÈ € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,50

CAFFÈ MACCHIATO € 1,80

SORBETTO AL LIMONE € 3,50

SORBETTO CORRETTO € 5,00

GRAPPA BIANCA € 4,00

AMARI ARTIGIANALI DI CASA DON CARLO € 5,00

Amaro alla erbe, Limoncello, Meloncello, Rucola, Finocchietto, Mandarino, Liquirizia



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

