



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

*“Faccio la pizza da 50 anni. Sono cresciuto con le mani in pasta.
È mia intenzione e interesse proporti al meglio un prodotto
cui dedico molte ore della mia giornata.*

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

Quando siedi alla mia tavola affidati e, se puoi, rilassati.”



SIAMO GUGLIELMO & ENRICO VUOLO E TI DIAMO IL BENVENUTO IN PIZZERIA!

Facciamo la pizza da 5 generazioni e 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!*

SE VUOI CONOSCERE LA NOSTRA STORIA,
LA TROVI TRA LE ULTIME PAGINE.

Impasto senza glutine +3,5€ disponibile su richiesta in ogni pizza, ad eccezione delle pizze fritte.

Mozzarella senza lattosio su richiesta in ogni pizza **+3€**

COPERTO / SERVIZIO
2,50 €

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

ANTIPASTI E FRITTI NAPOLETANI

CROCCHÈ DI PATATE CLASSICO | 1.3.7.
€ 3,50

Patata rossa, sale, pepe, prezzemolo fresco, provola

CROCCHÈ FARCITO | 1.3.7.8.
€ 4,50

LE FARCITURE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI FRESCHI.
Chiedi e scopri qual è il gusto del giorno.

CUOPPO DI ALICI FRITTE | 1.4.
€ 12,00

Alici* impanate e fritte, sale e pepe
(per 2 persone)

MONTANARE | 1.7.
€ 10,00

4 montanarine classiche con pomodoro biologico, fiordilatte, olio EVO, basilico
(per 2 persone)

FRITTURA VUOLO | 1.3.7.
€ 11,00

SCUGNIZIELLI FRITTI CLASSICI | 1.7.

€ 12,00

Straccetti di pasta fritti, conditi con pomodoro datterino, origano, aglio, basilico, olio EVO
Da condividere con chi vuoi... oppure no!

IN VIAGGIO PER NAPOLI | 1.3.
€ 13,00

Tris di frittatine.

Chiedi e scopri quali sono i gusti del giorno.

*Ammore
si ovvero ti
pigghia ò core
e ti transi
innt' e vene.*

L'amore vero ti prende il cuore e ti entra nelle vene.

Come un innamorato Guglielmo dedica ogni giorno tutta la sua passione e il suo amore all'arte bianca e alla pizzeria, mentre Stefania attende imperterrita il suo turno.

Ma Stefania, in cuor suo, sa benissimo che Guglielmo ha occhi solo per lei, innamorato dalla prima volta che la incontrò!

LA CUCINA DI MAMMÀ

PRIMI

(DISPONIBILI SOLO A PRANZO)

PACCHERI ALLA GENOVESE | 1.7.
€ 14,00

PASTA E PATATE CON PROVOLA | 1.7.
€ 13,00

SECONDI

(DISPONIBILI SOLO A CENA)

**SALSICCIA E FRIARIELLI O
POLPETTE ALLA NAPOLETANA |**
€ 13,00

POLIPETTI ALLA LUCIANA* | 14.
€ 16,00

SPIEDINO DI BACCALÀ | 1.3.4.7.
€ 15,00

PARMIGIANA DI MELANZANE | 7.
€ 10,00

**ALICI FRITTE IMBOTTITE CON RICOTTA E
AGRUMI* | 1.4.7.**
€ 12,00

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI* | 1.2.4.
€ 16,00

VERDURE GRIGLIATE |
€ 7,00





**LE
PIZZE**

LA CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA | ^{1.7.} **€ 9,00**

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

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

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

MARGHERITA D.O.P. | ^{1.7.} **€ 14,00**

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

MARGHERITA CON FUNGHI | ^{1.7.} **€ 14,00**

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

MARGHERITA CON SALAME | ^{1.7.} **€ 14,00**

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

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

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

MARGHERITA FRITTA DOPPIA COTTURA | ^{1.7.} **€ 13,50**

Disco di pasta fritto con pomodoro cotto con aglio, basilico, sale, fiordilatte, Grana Padano 12 mesi

SFOGLIA DI MARGHERITA AL PROSCIUTTO COTTO | ^{1.7.} **€ 14,00**

Disco di pasta sfoglia, pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, prosciutto cotto, grana, olio EVO

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

**per sapere che caratteristiche hanno questi pomodori consulta la nostra carta dei pomodori (pag. 20-21)*

BIANCARITA | ^{1.7.} **€ 13,50**

Bianca con fiordilatte, provola affumicata, sale, pepe, olio EVO, Pecorino Romano, basilico

UNA SUPER MARGHERITA | ^{1.7.} **€ 15,00**

pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, olio EVO, basilico
FUORI COTTURA: burro fuso sul cornicione e Pecorino Sardo

C'ERA UNA VOLTA | ^{1.7.} **€ 14,00**

Cornicione ripieno di ricotta Vaccino con sale e pepe, pomodoro biologico dell'azienda "La Fiammante", provola affumicata, olio evo, basilico

VÀ NEL RUOTO MARGHERITA? | ^{1.7.} **€ 13,00**

Margherita classica cotta nel ruoto

INDECISA | ^{1.7.} **€ 12,00**

- 1/2 Margherita classica
 - 1/2 Marinara
- a completare: olio EVO e basilico

O' furn e Napule

Ma l'autenticità dei nostri prodotti viene esaltata grazie al nostro forno artigianale a legna, che, durante la cottura, va a valorizzare il gusto degli ingredienti, rendendo le nostre pizze irresistibili.

LA CARTA DELLE MARINARE

MARINARA CLASSICA | ¹.

€ 9,00

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

ASSOLUTO DI MARINARA | ¹.

€ 15,00

BASE BIANCA DIVISA IN QUATTRO SEZIONI:

- 1/4 con pomodoro San Marzano D.O.P.;
- 1/4 con pomodoro intero Re Fiascone;
- 1/4 con pomodoro intero Piennolo del

Vesuvio;

- 1/4 con pomodoro intero Corbarino

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

MARINARA VARIATA | ^{1.4}.

€ 14,00

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

MARINARA FRITTA DOPPIA COTTURA | ¹.

€ 12,00

Disco di pasta fritto con salsa di pomodoro cotta alla Napoletana (*aglio, basilico*), origano

TIREZIA | ^{1.4.5.6.8.11}

€ 15,00

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

FUORI COTTURA: semi di canapa, prezzemolo fresco

*A pizza,
prima o poi,
s'arricuorda
'o sapòre*

Un giorno, in casa Vuolo, mentre Guglielmo stava preparando la sua classica Marinara, decise di aggiungere delle olive nere e delle acciughe salate alla solita base. Da quel giorno in poi nacque una nuova pizza che sarà chiamata Marinara Variata: alternativa più gustosa e completa di quella classica, adatta ai più golosi!

*possono contenere nocciolo

LE CLASSICHE

CALZONE NAPOLETANO | 1.7.

€ 14,00

Ricotta di vaccino, fiordilatte, salame dolce campano, olio EVO, pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", basilico, sale e pepe

CALZONE DI SCAROLA | 1.7.

€ 14,00

Scarola appassita con uva sultanina, pinoli, capperi, olive nere, olio EVO, sale e provola affumicata

CAPRICCIOSA | 1.7.

€ 14,00

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

CARRETTIERA | 1.7.

€ 14,00

Base bianca, provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO

SANTA CHIARA DOPPIA COTTURA | 1.7.

€ 14,00

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

DIAVOLA A MODO MIO | 1.7.

€ 14,00

Pomodoro biologico, fiordilatte, salame dolce campano, Grana Padano 12 mesi, nduja calabra, basilico, olio EVO, sale

LA MIA 4 STAGIONI | 1.7.

€ 14,00

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

- 1/4 bianca con fiordilatte
- 1/4 prosciutto cotto
- 1/4 funghi freschi
- 1/4 salame Napoli

ORTOLANA-VEGANA | 1.

€ 15,00

Pomodoro datterino fresco, verdure di stagione, olio EVO, basilico con o senza fiordilatte

LUNGOMARE CARACCILO | 1.4.7.

€ 15,00

MIGLIOR PIZZA DEL GAMBERO ROSSO 2018

Base bianca con fiordilatte, olio EVO, basilico
FUORI COTTURA: alici/acciughe* (in base alla reperibilità del prodotto) e salicornia infarinate e fritte, zeste di limone, sale, pepe

CAMPI ARDENTI | 1.7.

€ 14,50

Pomodoro datterino fresco, fiordilatte, nduja calabra, olio evo
FUORI COTTURA: fili di peperoncino

LA ROMANA | 1.4.7.

€ 14,00

Base margherita, acciughe, olive nere, olio EVO, capperi, basilico

RUSTICA | 1.7.

€ 14,00

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

PULCINELLA | 1.7.

€ 14,50

Bianca con fiordilatte, basilico, olio EVO, pepe
FUORI COTTURA: peperone grigliato e caramellato, tarallo napoletano sbriciolato

PAZZARIELLO | 1.7.

€ 14,50

Pomodoro del Piennolo DOP a pacchetelle, pomodorino giallo del Vesuvio, fiordilatte, salame Napoli, sale, olio EVO, basilico

BIANCA CON SCAROLA E CHIPS DI BACCALÀ | 1.7.

€ 14,00

Base bianca, provola affumicata, scarola ripassata
FUORI COTTURA: chips di baccalà croccanti, olio EVO

'O calzone 'mbuttunat è uno degli emblemi della creatività della cucina napoletana. La parola calzone sta proprio per 'grande calza' per la sua forma arrotolata ed 'abbottonata' ricca di golose sorprese al suo interno.

*possono contenere nocciolo

TRIOLOGIA DI CIPOLLA (BACIAMI) | 1.7.**€ 15,00**

Base bianca divisa in 3 sezioni con cipolla ramata e cipolla bianca in 3 cotture:

- 1/3 cipolla infarinata e fritta con provola affumicata
- 1/3 cipolla appassita con pomodoro confit e provola affumicata
- 1/3 cipolla caramellata con polvere di olive nere e provola affumicata

LACRIME NAPOLETANE | 1.7.**€ 14,50**

Base bianca con provola affumicata

FUORI COTTURA: pancetta arrotolata, anelli di cipolla pastellati e fritti, sale e pepe

CONFUSION | 1.3.4.7.**€ 15,00**

Bianca, fiordilatte, involtino di alici/acciuga* fresca (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

PIZZA GATTÒ | 1.7.8.**€ 15,00**

Base bianca, provola affumicata, fiordilatte, purè di patate, salame napoletano, prosciutto cotto

FUORI COTTURA: tarallo napoletano, sale e pepe, olio EVO

Un viaggio lungo una vita, quello di Guglielmo Vuolo che, dagli anni 2000 iniziò a viaggiare intorno al mondo per portare il gusto autentico della vera pizza napoletana. Mille sono le storie raccolte da questi viaggi e altrettanti i prodotti conosciuti con cui fondere la tradizione napoletana, creando farciture sempre nuove e particolari.

LE FRITTE DI VUOLO

PIZZA FRITTA CLASSICA | 1.7.**€ 14,00**

Ricotta di vaccino, provola affumicata, cigoli di maiale napoletani, sale, pepe

PIZZA FRITTA CON PROVOLA | 1.7.**€ 13,50**

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

ROTOLO FRITTO | 1.7.**€ 14,50**

- salsiccia e friarielli con provola affumicata
- scarola alla napoletana con provola affumicata

'A cuntentezza vene da o'core

Per tradizione, la pizza fritta veniva cucinata in casa dai pizzaioli per essere poi venduta direttamente in strada. I pizzaioli, infatti, abitavano quasi sempre nei cosiddetti "bassi", piccoli appartamenti che davano direttamente sulla via di passaggio, dando vita al vero e proprio "street food" in versione popolare.

*possono contenere nocciolo

DOLCI

BABÀ AL RUM | 1. 3. 7. 8.

€ 6,00

Con panna, crema di nocciola o
crema di pistacchio | **€ 7,00**

DELIZIA AL LIMONE | 1. 3. 7.

€ 7,00

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.

€ 13,00

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

DOLCE DEL GIORNO

€ 7,00

AGGIUNTE E VARIAZIONI

*Ddo'
magnano duje
ponno magnà
pure tre*

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE SAN PELLEGRINO

0,75 lt | € 3,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

0,75 lt | € 3,00

CHINO SAN PELLEGRINO

0,20 lt | € 3,00

BIBITA IN VETRO

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,
Tè Pesca o Limone, Lemonsoda

0,33 lt | € 3,50

GLI APERITIVI ANALCOLICI

ACQUA TONICA | ^{12.}

€ 3,50

BITTER pompelmo rosso, passion fruit | ^{12.}

€ 3,50

GLI APERITIVI ALCOLICI

LIMONCELLO SPRITZ | ^{12.}

€ 5,00

SPRITZ BIANCO | ^{12.}

€ 4,50

SPRITZ APEROL O CAMPARI | ^{12.}

€ 5,50

*A mangià
jamm bell e a
durmi nisciun
ce passa!*

LE BIRRE

IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA | ¹

0,33 lt | vol. 0,5%

€ 4,00

RADLER | ¹

0,33 lt | vol. 2,5%

€ 4,00

SENZA GLUTINE | ¹

0,33 lt | vol. 5,2%

€ 4,00

BLANCHE | ¹

0,33 lt | vol. 4,5%

€ 5,00

ALLA SPINA

HOPPY LAGER | ¹

vol. 4,8%

0,30 lt | **€ 4,50**

0,50 lt | **€ 5,50**

Nazione: Italia

Stile: Lager

Fermentazione: bassa

MC FARLAND | ¹

vol. 5,6%

0,30 lt | **€ 5,00**

0,50 lt | **€ 7,00**

Nazione: UK

Stile: red ALE

Fermentazione: alta

MAISEL'S WEISSE | ¹

vol. 5,2%

0,30 lt | **€ 5,00**

0,50 lt | **€ 7,00**

Nazione: Germania

Stile: Weizen

Fermentazione: alta

*“Chist’è o
paese d’o sole,
chist’è paese
d’o mare”*

VINI

BOLLICINE

UNO EXTRA DRY •
CANTINA PROGETTIDIVINI | ^{12.}
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
Bottiglia | **€ 34,00**

ASTRO • CANTINE ASTRONI | ^{12.}
METODO MARTINOTTI
Bottiglia | **€ 25,00**

BIANCHI FERMI

FALANGHINA IGP • RADICI VIVE
Calice | **€ 5,00**
Bottiglia | **€ 23,00**

GRECO • RADICI VIVE
Bottiglia | **€ 25,00**

FIANO • RADICI VIVE
Bottiglia | **€ 25,00**

ROSSI

RADICI VIVE
AGLIANICO IGP
Calice | **€ 5,00**
Bottiglia | **€ 25,00**

La nostra ricetta perfetta!?
*Materie prime di qualità + una grattugiata di
accoglienza genuina + calore partenopeo a
piacimento = ecco il mix di ingredienti perfetti che
rendono Vuolo quello che è!*

DOPO PASTO

CAFFÈ
€ 1,50

CAFFÈ CORRETTO
€ 2,50

CAFFÈ MACCHIATO
€ 1,80

AMARI E DISTILLATI

DISTILLATO DOPPIO SPIRITO (42% VOL)
€ 7,00

AMARO DOPPIO SPIRITO (30% VOL)
€ 5,00

LIQUORE AL CARMELLO SALATO (38% VOL)
€ 5,00

LIQUIRIZIA (23% VOL)
€ 5,00

GRAPPA FIOR DI CAMOMILLA (30% VOL)
€ 5,00

S'RATAFIÀ DI LIMONI (28% VOL)
Liquore infuso al limone
€ 5,00

S'RATAFIÀ DI PERE (28% VOL)
Liquore infuso alla pera
€ 5,00

AMARI
€ 4,00

BISNONNA MARIA, NONNA ASSUNTA, ENRICO, GUGLIELMO ED ENRICO!

I VUOLO: ARTIGIANI CUSTODI DELLA PIÙ FEDELE TRADIZIONE PARTENOPEA

La pizza è un'arte culinaria amata in tutto il mondo, ma raggiungere la perfezione richiede una precisa padronanza della tecnica e delle competenze base, oltre a conoscere l'esatta temperatura di cottura. Da oltre 5 generazioni, tutte queste nozioni vengono tramandate segretamente da padre in figlio mantenendo sempre l'autenticità del loro lavoro!

Sono loro gli artigiani custodi della più fedele tradizione partenopea: con la loro passione, esperienza e tecnica di impasti e lievitazione portano nella contemporaneità i sapori artigianali di una Napoli Antica.

“Fare pizza per me è quello che ho sempre voluto fare, quello che ho scelto di fare”.



Guglielmo, quarta generazione di pizzaioli napoletani, vive e respira la vita del pizzaiolo sin da giovane, andando contro il volere della madre. “Mamma - infatti - apparteneva ad una famiglia altolocata - ci racconta Guglielmo - e non voleva assolutamente che io facessi il pizzaiolo, voleva diventassi avvocato, medico. Per convincermi a seguire la strada che voleva lei, mi comprò una vespa, ma io la usavo per andare in pizzeria.”

Invece di sfruttare il negozio di abbigliamento che la famiglia della madre comprò in Piazza Mercato appositamente per lui, Guglielmo non pensava ad altro che alle sue farine e ai suoi amati impasti.

All'età di 8 anni Guglielmo si destreggia già tra bancone, forno e sala nella pizzeria del babbo a Barra, fino a quando nel 1972 il padre, con una scusa, una sera cedette il bancone delle pizze al giovane ragazzo che, intimidito, dovette

iniziare il servizio da solo per coprire il ruolo del padre. Quello fu il primo servizio per Guglielmo che, da quella sera, non scese più dal bancone.

Sono passati più di cinquant'anni da quella sera, ma la passione e l'amore per l'arte bianca non è mutata, ma anzi a sua volta è stata tramandata alla quinta generazione, ossia il figlio Enrico, con tutta la dedizione e la trasparenza di come glielo insegnò il padre.

DA LONDRA A STOCCOLMA, DA NEW YORK A LAS VEGAS, DA SAN PAOLO A TAIPEI: LA PIZZA DEI VUOLO FA IL GIRO DEL MONDO!

A partire dai primi anni del 2000, Guglielmo affianca all'attività di pizzaiolo quella di formazione e consulenza. Tra dimostrazioni tecniche, performance, startup di locali, il maestro viaggia nel cuore di tante città, portando il gusto autentico della vera pizza napoletana in giro per il mondo: Londra, Parigi, Atene, New York, San Paolo, Las Vegas, Taipei e, ovviamente, tutta l'Italia.

Da docente e consulente ha formato, durante la sua carriera, almeno un migliaio di pizzaioli e tenuto centinaia di corsi in tutto il mondo. Sono idealmente figlie sue, le pizze di locali accorsati come Ribalta a New York, Princi a Londra, Pizza Oggi a Taipei, Marechiaro a Mykonos e molti altri. Contemporaneamente alla pizzeria infatti Guglielmo oggi continua a testare prodotti, avviare linee di produzione, curare startup di locali, condurre corsi di formazione, seminari e performance.

E ORA?!

LA MAGIA CONTINUA CON ENRICO VUOLO

Per quanto sia persistente l'occhio scrupoloso e attento del padre, Enrico è diventato il secondo caposaldo della pizzeria.

Seppur sia impossibile allontanare Guglielmo dal locale, sicuramente con Enrico al suo fianco potrà permettersi qualche momento di riposo in più... forse.

Cresce in pizzeria, guardando il papà al lavoro tra nubi di farina, a 15 anni capisce che quella del pizzaiolo è la sua strada e comincia ad affiancare Guglielmo al banco, condividendo l'amore per il mestiere e momenti insieme. Presente e futuro dell'insegna, è lui che che in questi ultimi

anni ha mostrato un grande supporto e impegno nell'attività di famiglia, incarnando la quinta generazione dei pizzaioli Vuolo.

L'intesa tra i due è andata rafforzandosi sempre di più in questi anni, tramandandosi la tradizionale arte della pizza napoletana in tutte le sue sfumature: un legame il loro così forte che continuerà a far brillare la luce di questa straordinaria famiglia pizzaiola!

Mia nonna diceva:
*à pizza son due cose:
ù cultùr e l'impàst.*

Ed è proprio quello che Enrico e Guglielmo, riconosciuti come scheletro della storia della pizza napoletana, portano ogni sera sulla tavola del loro locale. Ogni pizza che esce dal loro forno è la combinazione perfetta di un impasto lievitato e curato a regola d'arte e una farcitura studiata ad hoc per bilanciare ed esaltare i gusti ed i sapori delle materie prime selezionate: una vera e propria arte che va custodita e protetta con cura e dedizione, ma non solo..

LA CARTA DEI POMODORI

Colonna portante della cucina Italiana, il pomodoro è un autentico tesoro della terra, che si manifesta in diverse forme e porta in tavola caratteristiche sfumature di sapore.

Questa piccola guida è nata per raccontare le diverse varietà presenti in natura, per imparare a riconoscerle, gustarle ed infine tutelarle.

È possibile assaggiare molti di questi pomodori speciali sulla Pizza Napoletana di Guglielmo ed Enrico Vuolo: *per saperne di più, consulta il menù!*



**POMODORO
SAN MARZANO**
IL RE
DELLE CONSERVE

Quintessenza del pomodoro per i Napoletani, il San Marzano è il più amato per le salse e le conserve. Ha un gusto tipicamente agrodolce, polpa soffice e succosa, con pochi semi. Gode della DOP (Denominazione di Origine Protetta) come Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP.



**POMODORINO
DI CORBARA**
SULLA CRESTA
DELL'ONDA

Uno dei pomodori protagonisti di oggi. Prodotto storicamente sui terreni collinari a forte influenza vulcanica del comune di Corbara e in altri comuni alle pendici dei Monti Lattari, il Corbarino è un pomodoro piccolo, rosso vivo e piriforme. Ha un sapore caratteristico, perfetto per esaltare le ricette di mare: gradevolmente sapido e agrodolce.



**FIASCHELLO
DI BATTIPAGLIA**
IL RECUPERATO
DELLA PIANA DEL SELE

Grazie al recupero dei semi, questo pomodorino estinto negli anni Settanta, "da pochi anni" è tornato a vivere. Grazie alla pianta bassa e alla sua resistenza alla siccità è stato molto diffuso nelle campagne della Piana Battipagliese. Sodo e delicatamente dolce è molto versatile nell'utilizzo, fresco o in conserva.



**POMODORINO
GIALLO VESUVIANO**
COLPO D'OCCHIO
E GUSTO

Cosa meglio di un pomo d'oro per pomodoro? Questo pomodorino non è immaturo come potrebbe suggerire il colore, ma una varietà autoctona del Vesuvio, recuperata dall'agro di Ercolano per offrirvi nuances di gusto originalissime. Ha una forma pizzuta e gusto dolce, con note sapide e acidule gradevolissime.



**POMODORINO
GIALLO VERNETECO**
PICCOLO E
MONTANARO

Un pomodorino di colore giallo arancio, di recente valorizzazione, che proviene dal sub Appennino Sannita ed, in particolare, dall'area Telesina e del Fortore Beneventano. Coltivato in asciutto, è raccolto con la luna calante e conservato in "piennuli o penneci". Ha un profumo tipico di terra bagnata e gusto intenso, erbaceo e acidulo.



SCARPARELLO
NON PIÙ ESCLUSIVO

Appartenente al genere "Datterino", questo pomodorino dal colore rosso intenso ha sorprendenti caratteristiche organolettiche e qualitative: colore vivo, gusto dolce e originale, poco acido. È sulla pizza di Vuolo dopo molti anni di oblio, visto che una nota casa conserviera e pastaia ne ha avuto l'esclusiva per la preparazione dei sughi.



**POMODORINO
DEL PIENNOLO
DEL VESUVIO**
PICCOLO MA
INCONFONDIBILE

Il pomodoro DOP (Denominazione di Origine Protetta) del presepe Napoletano. Piccolo e dalla tipica forma pizzuta, è coltivato alle pendici del Vesuvio e tipicamente raccolto in mazzi per la conservazione da fresco anche durante i mesi invernali. Ha un gusto caratteristico: dolce-acidulo, con marcate note salmastre.



RE UMBERTO
L'ANTICA VARIETÀ
DEL 1800

Polposo e profumato, geneticamente si ritiene sia il papà del San Marzano. Il pomodoro Re Umberto, detto anche Re Fiascone, ha un nome che ricorda la prima visita a Napoli di Re Umberto I di Savoia (1878) e che ne testimonia l'antico radicamento in Campania. Grazie a un complesso progetto di recupero cresce sui terrazzamenti di Tramonti, in Costiera Amalfitana.



**POMODORO
DI SORRENTO**
DOLCE E CON
GRAN CUORE

Diffuso nella campagna sorrentina, questo pomodoro, soprannominato "Cuore di Bue", ha eccezionali proprietà organolettiche: profumo marcato, sapore dolce e delicato. Lo rendono inconfondibile la grande pezzatura, la forma ovale o tondeggiante più o meno costoluta, la polpa succosa e il colore che va dal rosa intenso al rosso con sfumature verdi. È da sempre il compagno di fior di latte, mozzarella e basilico.



**CANNELLINO
FLEGREO**
PICCOLO, MA PIENO
DI CARATTERE

Rosso vivo e dalla caratteristica forma a lampadina, ha una polpa dolce e sugosa. Perfetto per le conserve o fresco, è radicato nel territorio flegreo da centinaia di anni. Qui, sulle sabbie vulcaniche, dà il meglio di sé: resiste alla siccità e concentra il sapore.



GIÀ GIÙ
GRANDE
PERSONALITÀ
VESUVIANA

Giallo e dal sapore dolce-acidulo persistente, Già Giù è un pomodorino pieno di qualità. Tra i pregi organolettici troviamo la ricchezza in acido glutammico, che gli dà grande personalità, e in pectina, che lo rende perfetto per le cotture veloci. Anticamente radicato nel territorio vesuviano, si racconta che sia stato conservato da un contadino della zona, detto "il nonno di Giulia". Da qui il nome "Giallo di Giulia", abbreviato in Già Giù.

ENRICO E GUGLIELMO VUOLO È L'UNICA PIZZERIA NAPOLETANA CON 3 SPICCHI GAMBERO ROSSO A VERONA

MASSIMO RICONOSCIMENTO NELLA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA

Custodi della tradizione partenopea, Guglielmo ed Enrico da anni continuano la ricerca sui lievitati e materie prime d'eccellenza, con lo scopo di superare i loro limiti qualitativi della Pizza Napoletana sia in termini di gusto, salute e sostenibilità.

La carta dei pomodori, quella delle margherite, il loro lavoro di ricerca per impasti più digeribili e salutari come quello dell'acqua di mare e la loro selezione di materie prime di qualità non li fermeranno nella ricerca e in ulteriori studi per portare in tavola una versione sempre migliore della loro autentica pizza della tradizione artigianale partenopea. Proprio per questi obiettivi, la pizzeria Enrico e Guglielmo Vuolo consolida il suo posizionamento con il massimo dei riconoscimenti:

**3 SPICCHI
GAMBERO ROSSO!**

*“E' un vero onore
- racconta il maestro
Guglielmo Vuolo -
poter essere da anni
l'unica pizzeria
napoletana a Verona
insignita del massimo
dei riconoscimenti.
La nostra è una
passione di famiglia,
alla ricerca degli
impasti, le materie
prime di qualità e
soprattutto un occhio
di riguardo alle
eccellenze campane.”*



TRE SPICCHI

GAMBERO ROSSO®

SAI COS'È L'AVPN?! E PERCHÈ È COSÌ IMPORTANTE?

NO, NON È L'ACRONIMO DI "ASSOCIAZIONE VOLONTARI PER NIENTE"

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) nasce nel 1984, con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli. I vecchi maestri pizzaioli napoletani, visto il dilagare di grandi catene di fast food nonché l'enorme diffusione ed utilizzo, talvolta improprio, della denominazione "vera pizza napoletana", decisero di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione della pizza, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane. L'obiettivo di questa associazione quindi è quello di riaffermare la paternità pluricentennale dell'arte bianca e nella promozione e tutela di questo prodotto artigianale e delle pizzerie e dei pizzaioli che ne fanno parte.



Consigliere e Capo Istruttore dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) dal 2013 e Fiduciario della Regione Campania dal 2014, Guglielmo Vuolo è di fatto, sul fronte tecnico, uno dei pilastri dell'arte partenopea per eccellenza.

Negli anni Guglielmo ha raccolto numerosi titoli e riconoscimenti: Consigliere e Capo Istruttore dell'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana); professore all'Accademia Gambero Rosso Napoli; Fiduciario della regione Campania.

MA L'ACQUA DEL MARE SI PUÒ USARE IN CUCINA?!

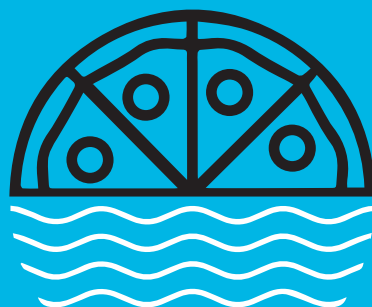
I VUOLO CI HANNO FATTO UNA PIZZA!

La tensione di Guglielmo ed Enrico Vuolo a creare una pizza sempre più salutare e nutriente si esprime negli impasti all'acqua di mare, che consentono di ridurre del 50% l'apporto di sale e sodio contenuti nella tradizionale pizza napoletana.

Tra le acque minerali, quella marina è la più completa: oltre al sale disciolto, contiene ben 92 elementi della tavola periodica di Mendeleev e ioni preziosi per la nostra salute, che aiutano a regolare le funzioni del nostro organismo.

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

Tuttavia l'acqua di mare della pizza sperimentale di Guglielmo Vuolo è il risultato di una serie di studi, processi e controlli, frutto di una collaborazione duratura con gli esperti dell'Università Federico II di Napoli: ci vogliono competenze, cautela e conoscenze adeguate.



PIZZA ALL'ACQUA DI MARE

“L'acqua di mare che abbiamo utilizzato nello studio per realizzare questa particolare pizza è resa microbiologicamente pura tramite un processo a freddo, che non utilizza sostanze chimiche. In questa maniera viene ottenuta un'acqua per uso alimentare, cioè ripulita da sostanze organiche contaminanti o inquinanti chimici, che conserva invece tutti i preziosi minerali e oligoelementi”.

Tutto questo a dimostrazione di quanto il mondo dell'alimentazione sia vasto, ampio, ricco di possibilità, a condizione però che ci sia consapevolezza. Prova ne sono anche le farciture della Salute, che Guglielmo Vuolo ha scelto per le sue pizze all'acqua di mare, preparate a quattro mani con bioterapisti nutrizionali.

Topping volti a stimolare una reazione chimica nel nostro organismo: che aiutino a controllare il peso, a stimolare la diuresi, a contrastare il gonfiore addominale.

ALLERGENI

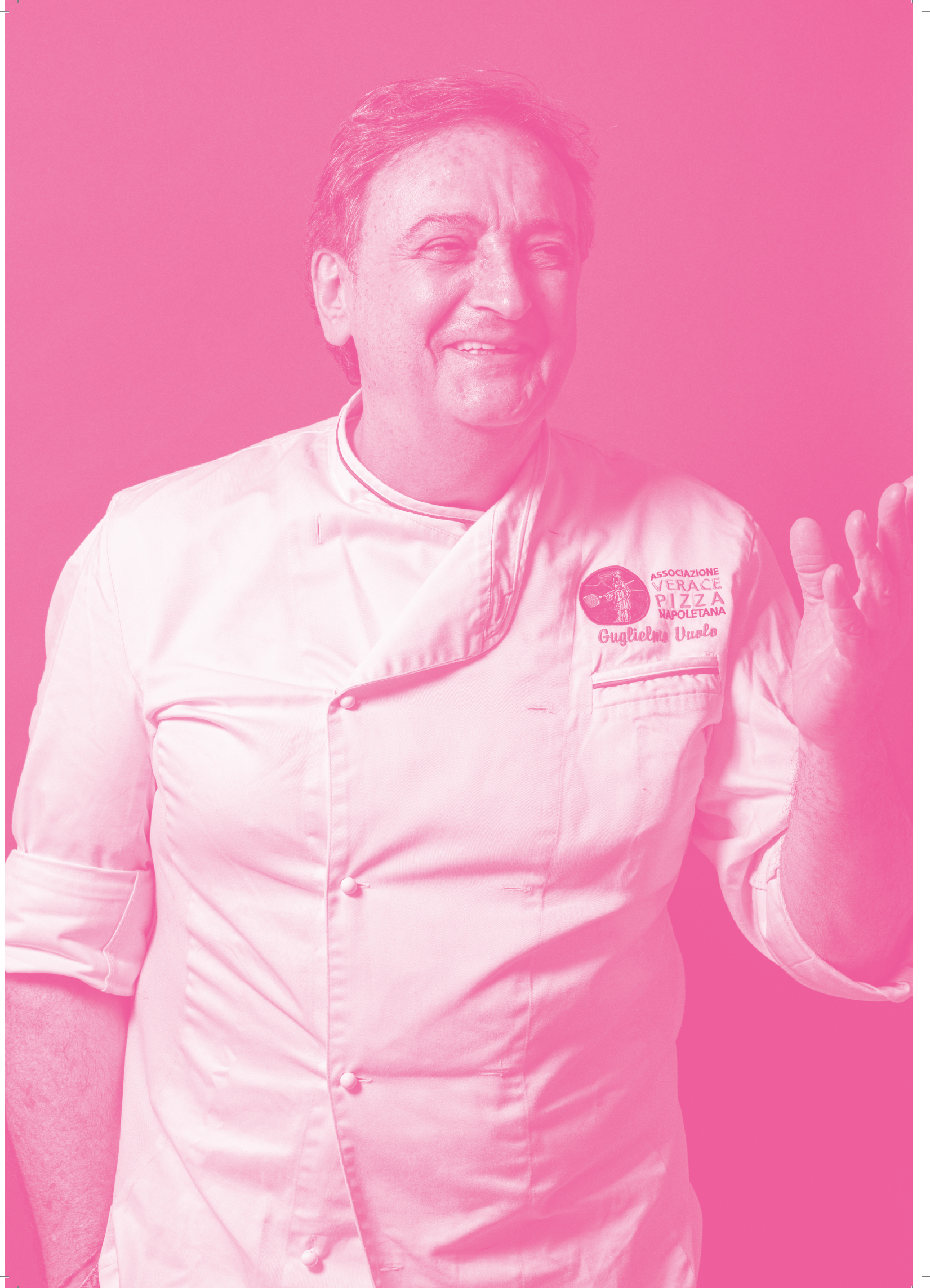
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

- 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

