



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 proporvi 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 pigghia 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 CLASSICHE | 1. 7.

€ 10,00

4 montanarine con pomodoro biologico, fiordilatte, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico
(per 2 persone)

IN VIAGGIO VERSO NAPOLI | 1. 7.

€ 12,00

Tris di frittatine miste ai sapori di Napoli
Chiedi e scopri quali sono i gusti del giorno

BRUSCHETTA CLASSICA | 1.

€ 8,00

4 bruschette con pomodoro datterino rosso, aglio, origano, olio evo

SCUGNIZIELLI FRITTI CLASSICI | 1.

€ 12,00

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

SCUGNIZIELLI STRACCIATELLA | 1. 7.

€ 13,00

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

SCUGNIZIELLI PESTO E RICOTTA | 1. 7. 8.

€ 13,00

Straccetti di pasta fritti, conditi con pesto, ricotta, sale e pepe



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

LA CUCINA DI MAMMÀ

PRIMI

PASTA E PATATE CON PROVOLA | ^{1.7.}
€ 10,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | ^{1.7.}
€ 10,00
Pomodoro datterino fresco, provola, Grana Padano 12 mesi, basilico

ZITI ALLA GENOVESE | ^{1.}
€ 13,00

Soffritto di carota, sedano e cipolla di Montoro, carne mista in cottura lenta

PACCHERI COZZE E PECORINO | ^{1.7.14.}
€ 14,00

Cozze, pomodorino datterino rosso, Pecorino Romano, aglio, prezzemolo, peperoncino

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!

SECONDI E CONTORNI

POLIPETTI ALLA LUCIANA* | ^{14.}
€ 16,00

BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTO | ^{1.3.7.}
€ 12,00

FRITTURA DI CALAMARI* | ^{1.2.4.}
€ 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO CUORE DI BUE, OLIO EVO, BASILICO E ORIGANO | ^{7.}
€ 13,00
disponibile solo mercoledì e venerdì

POLPETTE AL RAGÙ | ^{1.3.7.}
€ 14,00

Con contorno a scelta tra insalata, patate fritte o friarielli

PARMIGIANA DI MELANZANE | ^{7.}
€ 8,00
Classica napoletana

MENU BAMBINI

PIZZA BABY WURSTEL E PATATINE FRITTE O MARGHERITA | ^{1.7.}

+ BIBITA COCA COLA, FANTA O THE

€ 12,00

*in mancanza di prodotto fresco del mercato, il prodotto potrebbe essere congelato.

LUNGOMARE CARACCIOLO
MIGLIOR PIZZA DEL GAMBERO ROSSO 2018





**LE
PIZZE**

LA CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CLASSICA | 1.7.

€ 8,00

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 D.O.P. | 1.7.

€ 13,00

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

MARGHERITA CON | 1.7.

€ 13,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO con aggiunta a scelta tra:

- FUNGHI CHAMPIGNON
- SALAME
- PROSCIUTTO COTTO

MARGHERITA FRITTA DOPPIA COTTURA | 1.7.

€ 13,00

Disco di pasta fritto con pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante" cotto con aglio, basilico, sale, fiordilatte, Grana Padano 12 mesi

INDECISA | 1.7.

€ 11,50

- 1/2 Margherita classica
- 1/2 Marinara classica

a completare: olio EVO e basilico

MARGHERITA SI FA IN QUATTRO | 1.7.

€ 15,00

PIZZA DIVISA IN 4 SEZIONI:

- 1/4 con pomodoro datterino e fiordilatte;
- 1/4 con filetti di pomodoro San Marzano e fiordilatte;
- 1/4 con pomodoro del Piennolo del Vesuvio in salsa e provola
- 1/4 con pomodoro di Corbara e bufala

TRILOGIA DI MARGHERITA | 1.7.

€ 14,00

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 e provola;
 - 1/3 con pomodoro di Corbara e bufala
- A completare: olio EVO, basilico, Grana Padano 12 mesi

C'ERA UNA VOLTA MARGHERITA | 1.7.

€ 14,00

Pomodoro pelato biologico dell'azienda "La Fiammante", fiordilatte, bordo laterale di ricotta, salame dolce campano, sale e pepe

LA PIZZA DEL PIZZAIOLO | 1.7.

€ 13,00

Datterino saltato in padella con origano, sottili fette di provola, basilico, sale, pepe e olio EVO

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.

€ 8,00

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

MARINARA VARIATA | 1.4.

€ 14,00

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

LA MARINARA CHE VERRÀ | 1.

€ 14,00

Pomodoro cuore di bue saltato in padella e pomodoro giallo, origano, aglio, sale, basilico, olio EVO
FUORI COTTURA: riduzione di pomodoro confit

DIVERSAMENTE MARINARA | 1.

€ 13,00

Pomodoro pelato dell'azienda "La Fiammante", salame dolce Napoli, origano, polvere d'aglio, basilico e olio EVO

CETARA | 1.4.7.

€ 14,00

Pomodoro del Piennolo a pacchetelle, Pecorino Romano, alici fresche, olio EVO, sale, pepe, basilico
FUORI COTTURA: prezzemolo tritato 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 E LE CREATIVE

CALZONE NAPOLETANO | 1.7.

€ 13,00

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

CAPRICCIOSA | 1.7.

€ 13,50

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

SANTA CHIARA | 1.7.

€ 13,00

Pomodoro datterino fresco, Grana Padano 12 mesi, provola affumicata, olio EVO, sale e basilico

DIAVOLA A MODO MIO | 1.7.

€ 13,00

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

ORTOLANA | 1.

€ 14,00

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

LUNA DI MEZZANOTTE | 1.7.

€ 14,50

Disco di pizza piegato a mezzaluna farcito con:

- Insalata mista, pomodoro cuore di bue, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo
- Parmigiano, melanzane, provola, basilico e Grana Padano 12 mesi



LUNA DI MEZZANOTTE

LA ROMANA | 1.4.7.

€ 13,00

Base margherita, acciughe di lasa, 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

CONTAMINAZIONE | 1.7.8.

€ 14,00

Margherita bianca, provola affumicata, basilico, olio EVO
FUORI COTTURA: crochè napoletano, mortadella e granella di pistacchio

LACRIME NAPOLETANE | 1.7.

€ 14,00

Base bianca con provola affumicata
FUORI COTTURA: pancetta arrotolata, anelli di cipolla pastellati e fritti, sale e pepe

POLPETTOSA | 1.7.

€ 14,00

Base margherita, ciuffetti di ricotta, polpettine napoletane, olio EVO, Grana Padano 12 mesi, basilico, sale e pepe



LACRIME NAPOLETANE

*possono contenere nocciolo

ZUCCHINA CRUNCHY | 1.7.**€ 14,00**

Base fiordilatte, basilico, olio EVO
FUORI COTTURA: pancetta croccante, anelli di zucchini pastellati, crema di zuccina e zeste di limone

LUNGOMARE CARACCIOLA | 1.4.7.**€ 15,00****MIGLIOR PIZZA DEL GAMBERO ROSSO 2018**

Base bianca con fiordilatte, olio EVO, basilico
FUORI COTTURA: alici fresche impanate e fritte, salicornia frita o coriandoli di alghe essiccate (in base alla reperibilità del prodotto), zeste di limone, sale, pepe

QUATTRO FORMAGGI | 1.7.**€ 15,00**

Base bianca con provola affumicata, scaglie di provolone, basilico, olio EVO, pepe.
FUORI COTTURA: sfere di pecorino fritte e fonduta di gorgonzola

CARRETTIERA | 1.7.**€ 14,00**

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

AL PESTO | 1.7.8.**€ 15,00**

Base bianca con provola affumicata, pesto, olive nere, sale e pepe
FUORI COTTURA: datterino fritto e basilico

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.**€ 13,00**

Ricotta di vaccino, provola affumicata, salame dolce campano, sale, pepe

PIZZA FRITTA CON PROVOLA | 1.7.**€ 13,00**

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

CALZONE FRITTO | 1.4.7.**€ 14,00**

Salsiccia, friarielli e provola

PIZZA FRITTA CAMPI ARDENTI | 1.7.**€ 14,00**

Pomodoro datterino fresco, fiordilatte, nduja calabra, salame dolce campano, basilico, peperoncino

*possono contenere nocciolo

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE SAN PELLEGRINO

0,75 lt | € 3,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

0,75 lt | € 3,00

BIBITA IN VETRO

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,
Tè Pesca o Limone
0,33 lt | € 3,50

GLI ANALCOLICI SAN PELLEGRINO

LIMONATA

0,20 lt | € 4,00

CHINOTTO

0,20 lt | € 4,00

ACQUA TONICA

0,20 lt | € 4,00

BITTER

0,10 lt | € 4,00

GLI APERITIVI ALCOLICI

LIMONCELLO SPRITZ | ^{12.}

€ 6,00

SPRITZ BIANCO | ^{12.}

€ 5,00

SPRITZ APEROL O CAMPARI | ^{12.}

€ 5,50

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

BIRRE

VINI

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

0,33 lt | vol. 5,2%

€ 4,00

BLANCHE | ¹.

0,33 lt | vol. 4,5%

€ 5,00

ROSSA | ¹.

0,33 lt | vol. 5,9%

€ 5,50

ALLA SPINA

MUNCHNER HELL | ¹.

vol. 5%

0,30 lt | € 4,50

0,50 lt | € 6,00

Nazione: Germania

Stile: Hell

Fermentazione: bassa

WEIHENSTEPHANER | ¹.

vol. 5,5%

0,30 lt | € 5,00

0,50 lt | € 7,00

Nazione: Germania

Stile: Weizen

Fermentazione: alta

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 | € 30,00

FIANO • RADICI VIVE

Bottiglia | € 30,00

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!

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 tondeggiantissima più o meno costolosa, 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?!

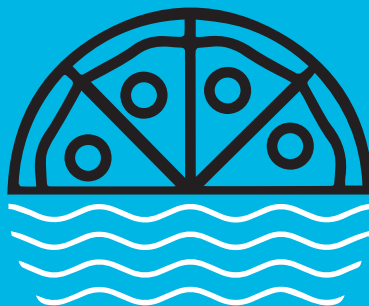
I VUOLO CI HANNO FATTO UNA PIZZA!

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.



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908