



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 PRESIDI 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

Donatella Marino (Marina di Pisciotta - SA)

Oliva Salella ammaccata del Cilento

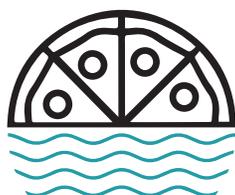
I Moresani (Casal Velino - SA)

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 | 1. 5. 7. € 8,00

- Croccché di patate (patate, provola affumicata, pepe, prezzemolo).
- Mozzarella in carrozza (pane e fiordilatte in salamoia).
- Bruschetta (pomodoro datterino tagliato a filetto, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita, olio EVO del Cilento e basilico).
- Frittatina di pasta (fiordilatte in salamoia, carne macinata e besciamella).

SCUGNIZIELLI CLASSICI | 1. 5. € 8,00

Straccetti di pasta fritti, conditi con pomodoro datterino tagliato a filetto, origano dei Monti Lattari, aglio dell'Ufita, olio EVO del Cilento e basilico.

CUOPPO DI ALICI FRITTE | 1. 4. 5. € 8,00

Alici impanate e fritte, sale e pepe.

CUOPPO DI CALAMARELLE | 1. 4. 5. € 9,00

Neonata di calamari, sale e pepe.

BACCALÀ FRITTO | 1. 4. 5. € 9,00



LE PIZZE CLASSICHE VUOLO

CALZONE NAPOLETANO | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte in salamoia, ricotta, salame Casertano, sale, pepe, Grana Padano 12 mesi.

All'esterno: pomodoro bio dell'Agro Sarnese, olio EVO del Cilento e basilico sale e pepe.

CALZONE CON SCAROLA | ^{1.7.8.} € 11,00

Provola affumicata, scarola saltata in padella con uvetta, pinoli e capperi di Salina.

All'esterno: olio EVO del Cilento e scarola.

PIZZA ALL'ACQUA | ^{1.} € 9,00

Disco di pasta, sugna, peperoni spellati, sale e pepe.

Fuori cottura: pane grattugiato e basilico.

MARGHERITA COTTO E GRANA PADANO | ^{1.7.} € 9,00

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte in salamoia, prosciutto cotto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA SALAME DI NERO CASERTANO | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte in salamoia, salame di nero Casertano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA MISTO FUNGHI | ^{1.7.} € 10,00

Pomodoro bio dell'Agro Sarnese, fiordilatte in salamoia, misto funghi, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SANTA CHIARA | ^{1.7.} € 9,00

Bianca con provola affumicata, pomodoro datterino tagliato a filetto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SANTA CHIARA FRITTA E AL FORNO | ^{1.5.7.} € 10,00

Disco di pasta fritto, farcito con provola affumicata, pomodoro datterino tagliato a filetto, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento, basilico e infine ripassato in forno.

CAMPI ARDENTI | ^{1.7.} € 12,00

Bianca con fiordilatte in salamoia, salame Casertano, pomodoro datterino, Grana Padano 12 mesi, fili di peperoncino, olio EVO del Cilento, basilico e peperoncino.

MASTU NICOLA DI DUMAS | ^{1.4.7.} € 13,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco (o a pacchette), mix di Grana Padano 12 mesi e Pecorino Romano, alici fresche del Golfo, pepe, olio EVO del Cilento e prezzemolo fuori cottura.

O SOLE E NAPOLI | ^{1.7.} € 12,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso, Piennolo del Vesuvio giallo, fiordilatte in salamoia, provola di Agerola, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

Fuori cottura: rucola selvatica.

LA COSACCA | ^{1.7.} € 8,00

Pomodoro San Marzano frantumato a mano, mix di Grana Padano 12 mesi e Pecorino Romano, pepe, olio EVO del Cilento e basilico.

RUSTICA | ^{1.7.} € 13,00

Bianca con fiordilatte in salamoia, salsiccia Napoletana, patate spadellate, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

CAPRICCIOSA | ^{1.7.} € 11,00

Margherita con salame Casertano, carciofi sott'olio, olive nere di Gaeta, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

SASÀ | ^{1.7.} € 13,00

Pomodoro datterino fresco, provola affumicata, salsiccia napoletana e melanzane di serra Campana a funghetto.

ASSOLO DI FORMAGGIO | ^{1.7.} € 13,00

Letto di basilico, provola affumicata, Monte Veronese di Malga secondo disponibilità



LE PIZZE CREATIVE VUOLO

COSTIERA | 1.7. € 13,00

Provola affumicata, fiordilatte in salamoia, ciuffetti di ricotta, olio al basilico, sale e pepe.

SORRENTO | 1.7.8. € 13,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio giallo, provola affumicata, noci tostate di Sorrento, olio EVO al limone, pepe.

PROCIDA | 1.4.7. € 10,00

Base bianca, fiordilatte in salamoia, provola di Agerola, alici di Cetara, olio EVO del Cilento e basilico.

Fuori cottura: zeste di limone.

O' PAZZARIELLO | 1.7. € 13,00

Pomodoro Piennolo del Vesuvio rosso, Piennolo del Vesuvio giallo, fiordilatte in salamoia, salame Casertano, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

LUNGOMARE CARACCILO | 1.4.5.7. € 14,00

Miglior pizza del Gambero Rosso 2018 

Base bianca con fiordilatte in salamoia, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

Fuori cottura: alici impanate e fritte, asparago di mare (salicornia) saltati in padella, zeste di limone.

ESTIA | 1.7. 12,00 €

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

GIULIETTA E ROMEO | 1.5.7. € 13,00

Disco di pizza ripiegato e tagliato in due a conchiglie: metà cotto al forno e farcito con friarielli e salsiccia, metà fritto e farcito con ricotta, ciccoli, sale e pepe.

NO LIMITS | 1.5.7. € 13,00

Base bianca con fiordilatte in salamoia e datterino semidry.

Fuori cottura: lardo di Colonnata, panzarotto aperto e pepe fresco macinato.

CARRETTIERA | 1.7. € 11,00

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

ORTOLANA - VEGANA | 1.7. € 13,00

Verdure di stagione, olio del Cilento e basilico.

DELLA GELOSIA | 1.7. € 12,00

Ricotta vaccina, ciccoli Casertani, pomodoro Piennolo del Vesuvio giallo a fette, zeste di lime.

LACRIME NAPOLETANE | 1.7. € 12,00

Bianca con fiordilatte in salamoia, pancetta arrotolata, fuori cottura fette di cipolla di Montoro in pastella.

POZZUOLI | 1.4.7. € 13,00

Fiordilatte in salamoia, zucchini alla scapece con menta fresca.

Fuori cottura: alici in carpione.



CARTA DELLE MARGHERITE

MARGHERITA CON SAN MARZANO DOP | ^{1.7.} € 10,00
San Marzano DOP, bufala, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA | ^{1.7.} € 6,50
Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte in salamoia, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA CON PROVOLA | ^{1.7.} € 7,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, provola affumicata, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA CON BUFALA | ^{1.7.} € 9,00
Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, mozzarella di bufala campana, Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.

MARGHERITA FRITTA E AL FORNO | ^{1.5.7.} € 11,00
Disco di pasta fritto, farcito con salsa di Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, fiordilatte in salamoia, Grana Padano 12 mesi, basilico, infine ripassato in forno.

QUATTRO POMODORI | ^{1.7.} € 14,00
Pizza divisa in 4 sezioni:

- 1/4 con fiordilatte in salamoia e pomodoro Piennolo del Vesuvio giallo;
- 1/4 con fiordilatte in salamoia e pomodoro San Marzano;
- 1/4 con fiordilatte in salamoia e pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco a pachetelle rosso;
- 1/4 con fiordilatte in salamoia e pomodoro Corbarino.

A completare: olio EVO del Cilento e basilico.

LA MARGHERITA "CARTA DEI POMODORI" | ^{1.7.} € 12,00
La Margherita con il pomodoro che vuoi tu: consulta la Carta dei Pomodori per scegliere i tuoi preferiti.

TRILOGIA DI MARGHERITA | ^{1.7.} € 13,00
Pizza divisa in 3 sezioni:

- con mozzarella di bufala campana e pomodoro San Marzano frantumato mano;
- con fiordilatte in salamoia e pomodoro Re Umberto;
- con provola affumicata e pomodoro Piennolo del Vesuvio fresco a pachetelle.
- **A completare:** Grana Padano 12 mesi, olio EVO del Cilento e basilico.



CARTA DELLE MARINARE

MARINARA | ^{1.} € 6,00

Pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, aglio dell'Ufita, pomodori datterini, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento e basilico.

MARINARA FRITTA E AL FORNO | ^{1.5.} € 6,50

Disco di pasta fritto, farcito con pomodoro dell'Agro Sarnese biologico, aglio dell'Ufita, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento, basilico e infine ripassato in forno.

MARINARA VARIATA | ^{1.4.} € 10,00

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

ANDANTE DI MARINARA | ^{1.4.} € 13,00

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 | ^{1.} € 14,00

Base bianca divisa in quattro sezioni:

¼ con Pomodoro San Marzano frantumato a mano;

- ¼ con pomodoro Cannellino Flegreo;
- ¼ con pomodoro Re Umberto;
- ¼ con pomodoro Piennolo del Vesuvio.
- **A completare:** aglio dell'Ufita, origano dei Monti Lattari, olio EVO del Cilento e basilico.

TIRESIA | ^{1.4.} € 13,00

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.



CARTA DELLE FRITTE

PIZZA FRITTA CLASSICA | ^{1. 5. 7.} € 11,00

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

PROVOLA, POMODORO E BASILICO | ^{1. 5. 7.} € 10,00

Pomodoro San Marzano in salsa, provola affumicata, basilico, sale e pepe.

MONTANARA DI ENRICO | ^{1. 5. 7.} € 10,00

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

MEGARIDE | ^{1. 4. 5. 7.} € 12,00

Disco di pasta fritto, farcito con pomodoro giallo, alici di Cetara, tocchetti di bufala e rucola.



I DOLCI

BABÀ CLASSICO AL RUM | 1. 3. 7. 8.

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

DELIZIA AL LIMONE | 1. 3. 7. € 6,00

PASTIERA | 1. 3. 7. € 5,00

SCUGNIZIELLI AL CIOCCOLATO | 1. 5. 7. 8. € 7,00

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

SCUGNIZIELLI AL PISTACCHIO | 1. 5. 7. 8. € 9,00

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

GELATI ARTIGIANALI DI TERRA & CUORE | € 9,00

Rivolgiti al cameriere per conoscere i gusti disponibili.



LE BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

FURSTENBERG EXPORT | ¹. 0,30 LT - € 4,00 | 0,50 LT - € 5,50

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

FORST SIXTUS | ¹. 0,30 LT - € 4,50 | 0,50 LT - € 6,00

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

IN BOTTIGLIA

HEFE WEISSE | ¹. 0,50 LT - € 7,00

Birra bionda ad alta fermentazione stile Weizen, vol. 5,5%

MANDARINA | ¹. 0,50 LT - € 7,00

Birra bionda a bassa fermentazione stile Keller, vol. 4,9%

BLANCHE | ¹. 0,33 LT - € 5,50

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

SUPERIOR ANALCOLICA | ¹. 0,33 LT - € 4,50

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

CUORE DI NAPOLI • KBIRR | ¹. 0,33 LT - € 5,00

Birra artigianale campana rossa tipo Pale Ale, vol. 6,0%

JATTURA • KBIRR | ¹. 0,33 LT - € 6,00

Birra artigianale campana, color ramato carico, tipo Scotch Ale, vol. 8,5%

PALIATA • KBIRR | ¹. 0,33 LT - € 6,00

Birra artigianale campana nera, tipo Imperial Stout, vol. 9,0%



I VINI

BOLLICINE

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

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Calice € 5,00

Bottiglia € 25,00

ASTRO • CANTINE ASTRONI | ^{12.}

Metodo Martinotti

Calice € 5,00

Bottiglia € 24,00

BIANCHI FERMI

FALANGHINA IMPERATRICE

Calice € 4,00

Bottiglia € 23,00

AGLIANICO IGT - FERRARO

Calice € 4,00

Bottiglia € 18,00

ANTONIA CAGGIANO - CAMPANIA IGT FIAGRÈ

Calice € 4,00

Bottiglia € 23,00

CANTINA TABURNO - FALANGHINA

Calice € 4,00

Bottiglia € 23,00

ROSSI

SANNIO DOP • VIGNE SANNITE

Da uve 100% Aglianico, intenso e fruttato, vol. 13,0%

Calice € 5,00

Bottiglia € 18,00



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 | ^{12.} € 3,00

SPRITZ APEROL | ^{12.} € 4,00

SPRITZ CAMPARI | ^{12.} € 4,00

SPRITZ MARTINI | ^{12.} € 4,00

DOPO PASTO

CAFFÈ..... € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ MACCHIATO..... € 1,80

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

GRAPPA BIANCA € 4,00



GUGLIELMO & ENRICO

VUOLO

PIZZAIOLI DAL 1908

SEGUICI SU

@guglielmo_enrico_vuolo



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.