



<https://www.identitagolose.it/sito/it/462/35064/locali/50-kalo.html>

IDENTITA' GOLOSE Guida Online



LAZIO | ROMA



IL PIZZAIOLO / LA PIZZAIOLA
Ciro Salvo

Ciro Salvo, da maestro quale è, porta avanti con costanza e gran spirito imprenditoriale i suoi locali che rappresentano - anche per chi napoletano non è, quale il sottoscritto - la sublimazione del concetto stesso di pizzeria partenopea, ossia l'esempio didascalico, concreto e dunque persino didattico di come si possa elevare a perfezione una tradizione illustre, fornendone il modello migliore possibile, tra impasti fragranti, leggeri e digeribilissimi, topping che sono il bilanciamento goloso del patrimonio agroalimentare campano cornucopia di prelibatezze, infine riletture sempre sottotraccia della tradizione non nel tentativo di stravolgerla (e men che meno di stupire!) ma di perfezionarla ulteriormente, di fornirne insomma una versione che tenda alla perfezione assoluta.

L'assaggio conferma. La pizza *Antica Margherita Slow Food* è filologica (antichi pomodori di Napoli Slow Food, mozzarella di bufala, conciato romano stagionato 6 mesi Slow Food, olio evo Dop Cilento "Marsicani", basilico), una gemma identitaria, ma la *Capricciosa evoluta* è spettacolare quanto a semplicità/ricchezza disarmanti (antichi pomodori di Napoli Slow Food, fiordilatte, prosciutto cotto di filiera toscana, funghi champignons freschi trifolati, olive nere Itrana, carciofo violetto di Castellammare arrostito, olio evo "Itran's Madonna dell'Olivo"), ossia riproduce il banale già visto elevandolo a una dimensione non solo altissima, ma inaspettabile. La *Marinara rinforzata* (pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodorini semi dry, olive nere Itrana, capperi di Salina Slow Food, aglio dell'Ufita, origano selvatico, acciughe artigianali del Mediterraneo, abbondante olio evo "Itran's Madonna dell'Olivo") è semplicemente un capolavoro.

Infine, Ciro Salvo dovrebbe insegnare a scuola come si debba usare l'extravergine.

LA NOSTRA SCELTA

Marinara rinforzata: pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodorini semi dry, olive nere Itrana, capperi di Salina Slow Food, aglio dell'Ufita, origano selvatico, acciughe artigianali del Mediterraneo, olio evo "Itran's Madonna dell'Olivo"

LA PIZZA VEGETARIANA

50 Kalò (Marinara con scarole): pomodorini datterini freschi, scarole cotte a vapore, aglio dell'Ufita, olive nere Itrana, capperi di Salina, olio evo Iripinia Dop San Comaio)

PERCHÉ FERMARSI

perché Ciro Salvo è l'esempio didascalico, concreto e dunque persino didattico di come si possa elevare a perfezione una tradizione illustre, quella partenopea, fornendone il modello migliore possibile

LA PIZZA PIÙ CREATIVA

Capricciosa evoluta: antichi pomodori di Napoli Slow Food, fiordilatte, prosciutto cotto di filiera toscana, funghi champignons freschi trifolati, olive nere Itrana, carciofo violetto di Castellammare arrostito, olio evo "Itran's Madonna dell'Olivo"

LA PIZZA SIGNATURE

Antica Margherita Slow Food: antichi pomodori di Napoli Slow Food, mozzarella di bufala, conciato romano stagionato 6 mesi Slow Food, olio evo Dop Cilento "Marsicani", basilico



LO STILE DELLA PIZZA

Napoletana
Frita

- LOCALE CON CUCINA
- PROPOSTE VEG
- PROPOSTE PER CELIACI

PREZZO DEL COPERTO

€ 2.00

PREZZO PIZZA MARGHERITA

€ 8.50

PAGAMENTO

no Diners Club

50 Kalò

Via Flavia 3b
00187 - Roma
06 69429875

CHIUSURA

aperto tutti i giorni a pranzo e cena

FERIE

mai

- NON CONSENTITA LA PRENOTAZIONE
- LOCALE PRIVO DI BARRIERE ARCHITETTONICHE
- PARCHEGGIO PRIVATO
- TAVOLI ALL'APERTO
- SERVIZIO DI ASPORTO
- CONSEGNA A DOMICILIO
- ANIMALI AMMESSI
- MENU DEGUSTAZIONE
- LOCALE CON CAMERE