

Raddoppio a Napoli per 50 Kalò: nuova apertura in Piazza della Repubblica



<https://www.mixerplanet.com/ristorante/220289/raddoppio-a-napoli-per-50-kalo-nuova-apertura-in-piazza-della-repubblica.html>

MICER PLANET  
Giornale Online

Pagina 1 di 2

16 luglio 2024

FOOD

15 Luglio 2024

## Raddoppio a Napoli per 50 Kalò: nuova apertura in Piazza della Repubblica



A dieci anni dalla nascita e con diversi **riconoscimenti** nazionali e internazionali all'attivo, **50 Kalò raddoppia** e apre una nuova pizzeria in **Piazza della Repubblica**, a Napoli. Concepita da Ciro Salvo e dal socio Alessandro Guglielmini come un **salotto caldo e accogliente** in cui la pizza diventa un cibo da degustare, la nuova location è destinata a un **pubblico più esigente, edonistico e attento ai dettagli**.

Ospitata in un elegante palazzo dei primi del Novecento, la pizzeria accoglie circa **70 coperti** sotto grandi volte di tufo giallo, portate a vista. A firmare il progetto di interior design è l'**architetto Maurizio Vesce** che ha ridisegnato gli spazi e gli arredi combinando materiali e superfici dalle texture diverse: dal **marmo bianco al metallo color oro**, dal **legno laccato alle maioliche rosse** che rivestono il forno. Il risultato è un locale dall'**atmosfera più ricercata**, pensato per offrire una nuova customer experience, tra sedute comode e luci calde.



rassegna stampa a cura di

dipunto•studio  
uffici stampa | pr | eventi



<https://www.mixerplanet.com/ristorante/220289/raddoppio-a-napoli-per-50-kalo-nuova-apertura-in-piazza-della-repubblica.html>

MICER PLANET  
Giornale Online

Pagina 2 di 2

La carta pizze della nuova 50 Kalò propone i grandi classici di Ciro Salvo: dalla sua super premiata **Margherita**, profumata di San Marzano e basilico, alle **pizze vegetali** fino alla nuovissima **Pizza Antica Slow Food**, preparata con antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala, Conciato Romano stagionato sei mesi (il più antico pecorino d'Italia), olio extra vergine d'oliva DOP Cilento Algoritmo Marsicani e basilico fresco, un omaggio al patrimonio storico e di biodiversità di Napoli e della Campania.

Al **servizio del vino** è dedicata un'attenzione particolare, con una proposta di etichette che comprende una **vasta gamma di vini e spumanti campani** e una selezione di champagne.

Assoluti punti fermi restano la **materia prima di eccellenza e la professionalità** che hanno reso celebre il brand nato nel 2014 e che oggi, senza aver mai fatto ricorso a capitali terzi, oltre alle due pizzerie di Napoli ne annovera una a Londra e una a Roma oltre a 50 Panino e 50 Suite B&B.

