

50 Kalò apre a Roma: a giugno via al progetto pizza di **Ciro Salvo**

thumbnail-photo-2022-05-13-09-45-22-ccb85193

Apre a giugno apre il progetto pizza di **Ciro Salvo che in questo modo prosegue l'espansione del brand nonché il sodalizio storico con **Alessandro Guglielmini**, co-founder e unico socio paritario.**

50 Kalò Roma si aggiunge a 50 Kalò Napoli, 50 Kalò London, ed ancora 50 Panino e 50 Suite a Napoli, con oltre 150 dipendenti tra Italia e Inghilterra.

*"L'idea di aprire a Roma è nata nel febbraio 2021, in un'epoca ancora di restrizioni e incertezze non ci siamo mai fermati, abbiamo deciso di guardare avanti, di investire e costruire ancora. Da mesi riceviamo proposte di aperture in tutto il mondo ma, per noi, aprire un nuovo 50 Kalò non significa semplicemente aprire un locale altrove, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature. **50 Kalò non è solo un'insegna ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo**", spiega **Ciro Salvo**.*

In **via Flavia n. 3**, a pochi passi dalla Stazione Termini e dal Quirinale, 50 Kalò Roma è un locale di **circa 500 metri quadrati su due livelli**, tra interni e esterni; due forni per le pizze e 150 coperti. Il progetto architettonico del locale è firmato dall'architetto **Maurizio Vesce** che ha dato vita a uno spazio con ampie vetrate, ambienti separati da volte dai profili dorati, piani materici e materiali di pregio connotano gli spazi e le sedute. Al centro del locale **due forni a legna rivestiti di mattonelle rosse**, come nelle pizzerie di Napoli e Londra. Anche il bancone da lavoro è in marmo come da tradizione napoletana.

L'offerta gastronomica di 50 Kalò Roma sarà incentrata sulle pizze iconiche di **Ciro Salvo** e non mancheranno i famosi fritti. La **carta dei vini** prevede etichette regionali a cui si aggiungono una piccola selezione champagne. Le birre, rigorosamente artigianali, completano l'offerta del beverage. La selezione è curata dallo stesso **Ciro Salvo**, il tutto perfettamente in linea con quanto già avviene a

Napoli.