

Il Gruppo 50 Kalò porta nella Capitale la cucina e lo stile di Casa 50

11 Maggio 2026

di Redazione



ROMA – Apre a Roma, a pochi passi da via Veneto, Casa 50, la nuova insegna del gruppo 50 Kalò di Ciro Salvo e Alessandro Guglielmini. Dopo l'esordio napoletano nel settembre 2025, Casa 50 arriva nella Capitale, in via via Velletri 16/22. L'apertura è imminente. Casa 50 Roma sarà ristorante di cucina mediterranea e pizzeria napoletana.

Come a Napoli, anche a Roma, Casa 50 si presenta come un progetto life-style dove il gusto diventa esperienza estetica: architettura d'autore, suggestioni vintage, cura del dettaglio.

La cifra stilistica è chiara: un'estetica che rifugge l'ostentazione per restituire la dimensione intima e autentica di casa. La palette cromatica ruota attorno al rosso mattone, cifra identitaria del brand 50 Kalò, che si modula in una sequenza di texture e finiture capaci di

differenziare gli ambienti mantenendone la coerenza visiva. L'illuminazione morbida esalta le profondità cromatiche e accompagna il visitatore attraverso ambienti dall'atmosfera differenziata. Il risultato è uno spazio multi-scenario capace di dialogare con pubblici diversi nel corso della giornata: dal pranzo alla cena, dall'aperitivo alla serata. Un luogo dove ogni scelta materica racconta un'idea precisa di ospitalità, dove il design è al servizio del benessere dell'ospite e l'esperienza estetica è inseparabile da quella gastronomica. Il locale si estende su una superficie di circa 250 mq e dispone di 80-90 coperti, di cui 70 all'interno e circa 20 all'esterno, e accoglie uno staff di 20 professionisti selezionati. Un team giovane e motivato, formato secondo i valori che da sempre distinguono il Gruppo 50 Kalò: accoglienza autentica, rigore nella materia prima, cura dell'ospite.

“Casa 50 vuol essere casa, ritrovo, piacere estetico e gustativo, luogo capace di unire convivialità e riservatezza, stile e calore domestico. Con questa visione nasce anche la sede romana, pensata per offrire a romani e visitatori della Capitale un'esperienza gastronomica autentica, radicata nel sapore più genuino della cucina partenopea”, afferma **Stefano Guglielmini**, general manager di Casa 50.

Casa 50 Roma si inserisce in un contesto urbano di grande identità: un quartiere residenziale a vocazione borghese, a tre passi da via Veneto, dalla Ficg e dalla Rinascente, nei pressi dell'Università La Sapienza. La posizione è strategica e consente di diffondere la cultura gastronomica partenopea a diversi pubblici: professionisti, accademici, turisti internazionali e giovani.

Il ristorante propone una cucina mediterranea, con grandi classici della tradizione napoletana. Non una trattoria, ma un luogo di identità e sapore autentico. La proposta racconta Napoli con precisione e senza mediazioni, dalla friggitoria alla pasta di Gragnano fino alla pizza napoletana.

Gli antipasti si dividono tra fritti, come l'iconica Frittatina di bucatini con besciamella, provola e prosciutto cotto e il Carciofo croccante con hummus di ceci e salsa verde, e una selezione di piatti della tradizione come le Polpette al ragù di San Marzano Dop con parmigiano 24 mesi, Parmigiana di melanzane classica, Peperone “mbuttunato” con pane cafone e salsiccia e l'immane Mozzarella di bufala Dop con pomodori e basilico.

I primi sono il cuore della proposta: Spaghetto alla Nerano con zucchine, fiori fritti e provolone del monaco Dop; Pasta e patate gratinata con Gragnano Igp e parmigiano reggiano; Raviolo caprese ai quattro pomodori con fonduta di parmigiano; Risotto mantecato al pesto di limoni biologici con tartare di gambero rosso e basilico; Tagliolino al burro con ragù bianco di prosciutto crudo irpino.

I secondi puntano sulla qualità della materia prima: Taglio del giorno dalla selezione di carni pregiate, Pesce azzurro alla griglia, Trancio di salmone, Filetto di maiale nero con jus e cicoria ripassata, Suprema di pollo ruspante con purè di patate, asparagi e salsa al limone.

Accanto alla cucina, spazio anche alla pizza che a Roma avrà però un'identità autonoma e distinta rispetto all'universo 50 Kalò. Non sarà infatti proposta l'iconica pizza di Ciro Salvo ma il menù pizza sarà concepito per dialogare con il format del ristorante: pizze classiche ma cotte nel forno elettrico. Tra le proposte ci saranno: la Cosacca con pomodoro San Marzano Dop e parmigiano reggiano Dop 18 mesi; la Marinara e la Marinara rinforzata con acciughe del Mediterraneo e pomodori confit; la Margherita e la Margherita con bufala campana Dop; la Provola e Pepe; la Diavola con salame Napoli; la Bufala e Fiocco con prosciutto crudo irpino; la Salciccia e Patate; la Ricotta, Fiori di Zucca e Salame e il Ripieno al forno. Una pizza nuova nello stile e nella fruizione, pensata per integrarsi naturalmente all'esperienza gastronomica del ristorante.

A chiudere, i dolci di casa: Tiramisù classico, Caprese al limone o cioccolato accompagnata da gelato alla vaniglia, Torta al cioccolato, la Delizia al limone di Sal de Riso. La proposta beverage privilegia vini italiani con ampio spazio alle cantine campane, Champagne e una carta mixology per il cocktail bar.

Il Gruppo 50 Kalò

Fondato da Ciro Salvo e Alessandro Guglielmini, il Gruppo 50 Kalò nasce nel 2014 con l'apertura della pizzeria 50 Kalò di Ciro Salvo in Piazza Sannazaro a Napoli.

In poco più di un decennio, l'insegna è diventata un punto di riferimento internazionale per la pizza napoletana d'autore, con sedi a Londra (Trafalgar Square, 2018), Roma (2022) e la seconda pizzeria partenopea in Piazza della Repubblica (2024).

Il gruppo comprende oggi quattro pizzerie, l'hamburgeria 50 Panino, il b&b 50 Suite e Casa 50 a Napoli, inaugurata a settembre 2025. Casa 50 Roma è la seconda sede italiana del progetto ristorativo e la settima insegna del gruppo.