



*La Campania ha sicuramente un patrimonio*

*eno-gastronomico unico per varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi: Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei vini e la purezza dell'olio di oliva provenienti dalla "Campania Felix".*

*Gli affreschi di alcune ville patrizie delle città vesuviane di Pompei ed Ercolano, dissepolte dalla lava del vulcano, mostrano gli stessi frutti e gli stessi ortaggi che ancora oggi le massaie campane acquistano al mercato e utilizzano in cucina, come elementi essenziali della ormai celebre "dieta mediterranea".*

*Dopo un periodo che ha visto prevalere il bello della composizione dei piatti al buono, con i consumatori più attenti all'estetica che alla effettiva qualità di ciò che mangiavano, oggi finalmente il nostro patrimonio è tornato alla ribalta. C'è una nuova consapevolezza dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, unita a un rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra e all'attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale.*

*I prodotti alimentari tradizionali e le ricette tipiche, rimasti nel ricordo e nella cultura di una ristretta cerchia di produttori delle aree più interne, vengono ricercati non più da pochi appassionati fedeli, ma da sempre più larghe fasce di popolazione, che a tale ricerca associano la riscoperta delle tradizioni, della cultura, delle bellezze della nostra terra.*

*L'iniziativa "Sapore di Napoli a Maggio dei Monumenti" vuole proporre agli ospiti e ai cittadini della nostra città, grazie alla collaborazione di dieci ristoranti aderenti al marchio, questo patrimonio, condensato nei menù raccolti in questo che può definirsi un piccolo vademecum della gastronomia partenopea e una visita alle ricchezze della tradizione produttiva agro-alimentare della nostra regione.*

*Andrea Cozzolino*

*L'Assessore all'Agricoltura e alle Attività Produttive*





## Sapore Di Napoli A Maggio Dei Monumenti

### Tradizione Ed Innovazione Nella Ristorazione Di Qualità Napoletana

*Per l'intero mese di maggio alcuni fra i migliori ristoranti napoletani, aderenti al marchio regionale "Sapore di Campania", offrono un menù degustazione con ricette appartenenti alla vecchia e nuova tradizione gastronomica partenopea, utilizzando esclusivamente materie prime provenienti da aziende agricole e di trasformazione della Campania, accompagnate da vini DOC e DOCG del panorama produttivo regionale.*

*È un'occasione unica per riscoprire i tanti volti della nostra enogastronomia, risalendo alle origini delle ricette tradizionali e ricercando i tanti prodotti di pregio che l'hanno creata nei millenni, e che oggi sono il vanto della nostra agricoltura.*

*Questo opuscolo è fornito gratuitamente ai turisti ed ai cittadini napoletani che sceglieranno il menù "Sapore di Napoli" e vuole essere una piccola guida alle degustazioni, con ricette, curiosità ed informazioni, in modo da poter fare, da soli, la "Spesa in Fattoria" e ricreare, a casa propria, le ricette della tradizione con gli ingredienti migliori.*

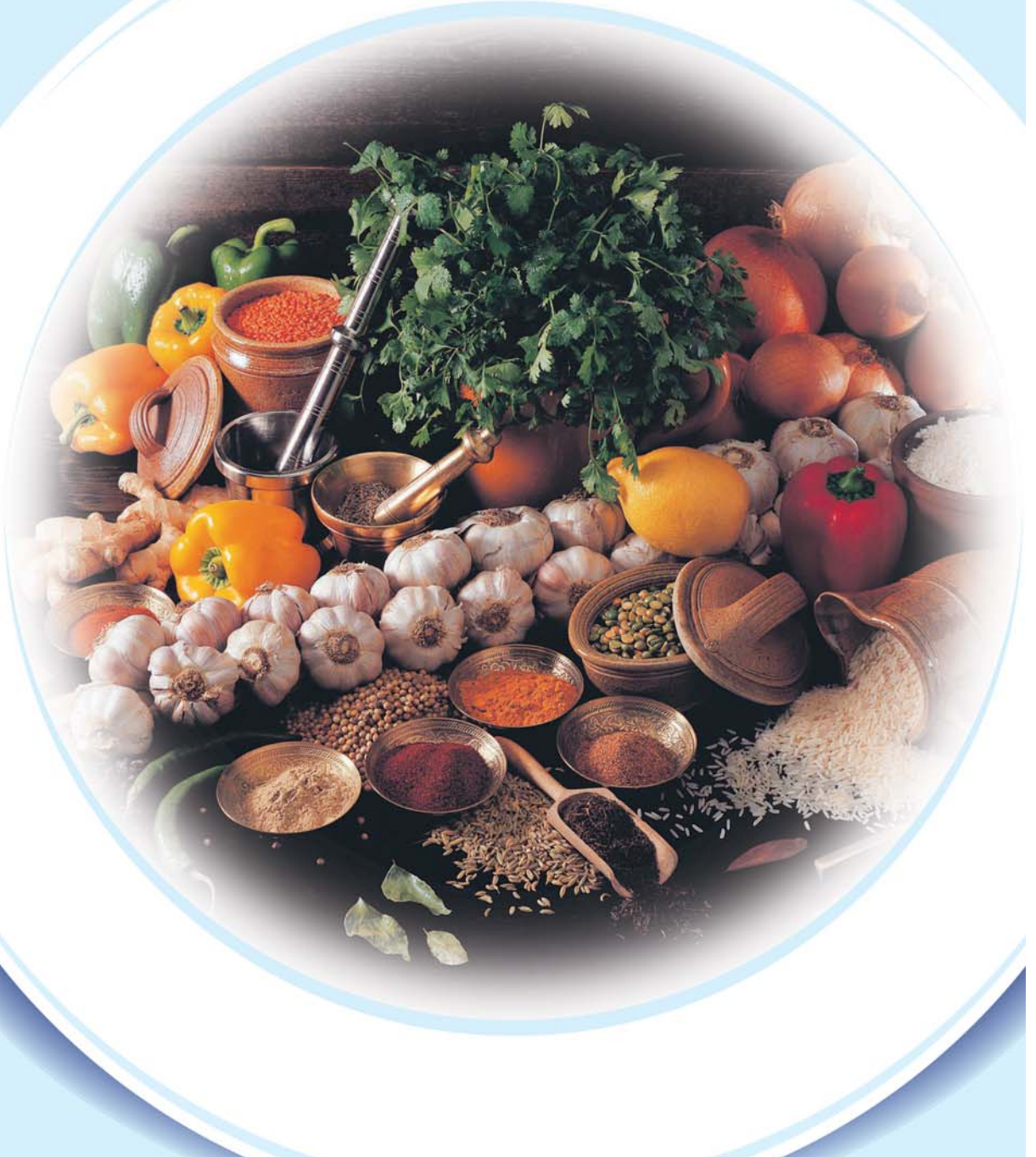


*Il marchio Sapore di Campania distingue aziende agricole, imprese della piccola pesca, ristoranti, imprese di trasformazione ed esercizi di vendita al dettaglio che aderiscono ad un sistema di qualificazione basato sull'assicurazione della qualità attraverso il controllo dei processi produttivi, della rintracciabilità certificata, della provenienza sicura delle materie prime. Il marchio è attribuito dalla Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive. Per ulteriori informazioni, e per un elenco aggiornato di aziende aderenti al marchio:*

*[www.saporedicampania.it](http://www.saporedicampania.it)*



# *Le Ricette*



## Dal Delicato

Il ristorante "Dal Delicato", posto sul suggestivo tratto del lungomare di Mergellina in prossimità di Posillipo, è nato nel 1977 per iniziativa dei fratelli Vittorio, Antonio e Pasquale.

Il nome del locale deriva dal soprannome del signor Vittorio, meritato per la cura nella preparazione delle pietanze e per la professionalità e cortesia dimostrate agli ospiti.

Il locale è frequentato da personalità del mondo della politica, dello spettacolo e dello sport; le serate sono spesso allietate dalla canzone napoletana, offerta dal classico "posteggiatore" della tradizione.

### Menù

Antipasto:	Caprese
Primo piatto a scelta fra:	Gnocchi alla Sorrentina Bucatini di Gragnano alla Delicato Rigatoni ricotta e mozzarella Spaghetti alle cozze
Secondo a scelta fra:	Polipetti affogati Seppie alla griglia con rucola
Contorno:	Peperoni in padella ed involtini di melanzana
Dolce:	Dolce di ricotta e pera Vini campani a denominazione di origine Limoncello, nocino
Costo del menù 30 € vino e bevande escluse	

Lo Chef consiglia:

### Bucatini di Gragnano alla Delicato

#### Ingredienti

Bucatini di Gragnano, pomodorini del piennolo, aglio, olio, pancetta, sedano, cipolla, carota, mozzarella di bufala campana, parmigiano grattugiato.

#### Procedimento

Preparare il sugo soffriggendo l'aglio e la pancetta nell'olio. Aggiungere i pomodorini e far cuocere. A parte preparare il fondo facendo soffriggere in olio sedano, cipolla e carota. Quindi passare il tutto.

Cuocere la pasta al dente e amalgamare con il sugo unito al fondo su fuoco vivo, aggiungendo la Mozzarella di Bufala Campana DOP ed il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato.

Largo Sermoneta, 34/37 - 80123 Napoli - Tel. 081 667047 - [www.daldelicato.it](http://www.daldelicato.it)

Orari:

Pranzo: 12,00-16,00 - Cena: ore 20,00-01,00

Chiuso la domenica sera

È preferibile la prenotazione



# *Pomodorino del Piennolo del Vesuvio*

**DOP**

*È ormai in fase finale il riconoscimento da parte dell'Unione Europea del marchio DOP per questo pomodorino, uno dei prodotti più tipici dell'agricoltura campana, tanto da essere rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano.*

*L'aspetto peculiare di questo prodotto è l'antica pratica di conservazione "al piennolo", cioè il caratteristico modo per legare fra di loro alcuni grappoli o "schiocche" di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene sospeso in locali ben aerati, assicurando così la migliore conservazione del prezioso raccolto fino al termine dell'inverno. L'area tipica di produzione coincide con l'intera estensione del complesso vulcanico del Somma - Vesuvio, a pochi chilometri da Napoli, e comprende le sue pendici digradanti fino al livello del mare. I suoli vulcanici, generosi e fertili, donano l'inconfondibile gusto acidulo del pomodorino, rendendolo un prodotto "speciale". Nel corso dei mesi, infatti, il pomodorino assume un sapore unico e delizioso, che aggiunge una inconfondibile nota per accompagnare frutti di mare e pesce in piatti della tradizione culinaria campana.*





## Pulcinella a Santa Brigida

Il ristorante "Pulcinella a Santa Brigida", localizzato di fronte al Maschio Angioino, ha come propria missione far conoscere la cucina tipica del territorio napoletano e campano non trascurando, però, rivisitazioni in chiave moderna.

Si propongono, quindi, piatti a base di pesce ma anche ricette tipiche delle aree interne come la zuppa di castagne di Montella con fagioli.

Periodicamente poi è possibile partecipare a serate a tema quali ad esempio "il pranzo di Natale del Cavalcanti (1852)" e "la cucina povera napoletana dell'800".

### Menù

Antipasto:	Alici marinate; polpo all'insalata e trancio di pizza napoletana
Primo piatto:	Tubettoni di Gragnano con le cozze
Secondo:	Frittura di paranza
Contorno:	Insalata mista o patate fritte, a scelta
Dolce:	Dolci tipici della tradizione napoletana
Vino:	Solopaca DOC bianco

Costo del menù 30 € vino e bevande escluse

### Menù Pizza

Pizza Napoletana verace artigianale • Bibita

Costo del menù 9 €

Lo Chef consiglia:

## Tubettoni di Gragnano con le cozze

#### Ingredienti

Tubettoni, cozze, aglio, olio extravergine di oliva, pinoli, prezzemolo, pomodorini, vino bianco, pepe nero.

#### Procedimento

Soffriggere l'aglio nell'olio, quindi aggiungere le cozze e farle aprire. Sgusciare le cozze, bagnare col vino e aggiungere i pinoli, i pomodorini e il prezzemolo.

Cuocere i tubettoni in abbondante acqua salata; a cottura quasi ultimata scolarli e spadellare con le cozze e il loro sugo. Aggiungere pepe a piacere.

Via Santa Brigida, 49 - 80133 Napoli - Tel. 081 5517117  
[www.pulcinellasantabrigida.it](http://www.pulcinellasantabrigida.it) - [info@pulcinellasantabrigida.it](mailto:info@pulcinellasantabrigida.it)

Orari:

Pranzo: 12,30-15,45 - Cena: ore 20,00-24,00

Chiuso la domenica

È preferibile la prenotazione



## Trattoria dell'oca

Il ristorante "trattoria dell'oca" localizzato in prossimità della Riviera di Chiaia, è un locale semplice ed accogliente in stile rustico dove è possibile gustare piatti semplici e genuini.

### Menù

Antipasto: Alici marinate,  
polpo all'insalata,  
mozzarella bufala campana  
DOP e ricotta di bufala,  
bocconcini di mozzarella fritti

Primo piatto a scelta fra: Linguine ai frutti di mare  
Paccheri con la pescatrice  
Mezzanelli allo scarpariello

Secondo a scelta fra: Frittura di alici con insalatina mista  
Coccio all'acqua pazza  
Filetti di orata con pomodorini e patate

Dolce: Pastiera napoletana

Vino: Falanghina DOC bianco

Infusi

Costo del menù 30 € vino e bevande incluse

Lo Chef consiglia:

### Mezzanelli allo scarpariello

#### Ingredienti

Mezzanelli, pomodorini, olio extravergine di oliva, parmigiano, pecorino, peperoncino, aglio, basilico.

#### Procedimento

Preparare il sugo soffriggendo l'aglio nell'olio, poi aggiungere i pomodorini freschi ed il peperoncino.

Cuocere la pasta al dente e condirla con il sugo, aggiungendo formaggio ed abbondante basilico.

Via Santa Teresa a Chiaia, 11 (angolo via Bausan) - 80133 Napoli - Tel./Fax 081 414865

Orari:

Pranzo: 12,30-15,45 - Cena: ore 20,00-24,00

Chiuso la domenica sera

È preferibile la prenotazione





# Mozzarella di Bufala Campana

DOP

*Le prime notizie sulla Mozzarella di bufala risalgono al XII secolo, quando i Monaci Benedettini del Convento di San Lorenzo di Capua iniziarono ad offrire pane e "mozza" quale segno di ospitalità ai componenti del capitolo Metropolitano che ogni anno, per antica tradizione, si recavano in processione al santuario.*

*È un formaggio fresco a pasta filata, prodotto nelle pianure umide e costiere della regione. Il latte ottenuto dalle bufale arriva in poche ore al caseificio, dove viene subito lavorato: fase caratteristica della lavorazione è la filatura, durante la quale la cagliata ottenuta dal latte e lasciata maturare per alcune ore sotto il suo siero, viene filata con l'aggiunta di acqua bollente e quindi impastata, fino a ottenere una massa bianca, omogenea e lucida dalla quale, con esperti movimenti delle mani, il casaro stacca con indice e pollice una parte piccola, la mozzarella.*

*Al taglio, se il prodotto è fresco e fragrante, compare una solcatura di siero, dal tipico profumo dato dalla presenza di fermenti lattici vivi, tipici del latte della bufala.*







## Cantina della Tofa

Il ristorante "Cantina della Tofa" si trova in una delle zone più antiche e caratteristiche di Napoli, i famosi "quartieri spagnoli", alle spalle di Via Toledo.

Nel 2003 gli attuali proprietari hanno rilevato un'antica cantina e l'hanno trasformata in un locale semplice offrendo ai propri clienti piatti tipici della cucina partenopea.

### Menù

Antipasto:	Alici marinate
Primo piatto a scelta fra:	Spaghetti al soffritto Pasta e patate
Secondo a scelta fra:	Parmigiana di melanzane Braciola al pomodorino
Contorno:	Friarielli
Dolce:	Pastiera napoletana
Vino:	Falanghina DOC bianco Aglanico del beneventano DOC rosso

Costo del menù 20 € vino e bevande incluse

Lo Chef consiglia

### Braciola al Pomodorino

#### Ingredienti

Fettine di prosciutto di maiale, pancetta, sedano, carote, pomodorini del piennolo, olio extravergine di oliva.

#### Procedimento

Preparare le bracirole avvolgendo nelle fette di carne la pancetta.  
Preparare il fondo soffriggendo il sedano  
e la carota nell'olio, quindi aggiungere le bracirole e i pomodorini e far cuocere a fuoco lento.

Vico della Tofa, 71 - 80132 Napoli - Tel./Fax 081 406840 - [www.cantinadellatofa.it](http://www.cantinadellatofa.it)

Orari:

Pranzo: 12,30-15,30 - Cena: ore 20,00-23,30

È preferibile la prenotazione



# *Campania: la terra dei vini degli Imperatori*

*Il vino e  
la Campania, un connubio antichissimo  
testimoniato dai più grandi scrittori classici e dai  
numerossissimi reperti archeologici che documentano la presenza della  
vite e l'eccellente qualità dei vini prodotti.*

*Senza dubbio il territorio campano è stato uno dei primi e più importanti centri di  
insediamento, coltivazione, studio e diffusione della vite e del vino del mondo. I migliori  
vini dell'antichità, decantati da Cicerone, Plinio, Marziale, Tibullio... come il Falerno, il Greco,  
il Faustiniiano, il Caleno, considerati i vini degli imperatori.*

*La storia millenaria della Campania è alla base della ricchezza dell'attuale patrimonio ampelografico:  
studi recenti hanno evidenziato la presenza di oltre 100 varietà di vite, un numero non riscontrabile in  
nessuna altra area viticola, nazionale o internazionale.*

*Un patrimonio unico di tradizioni e di cultura che oggi conta 20 vini a denominazione di origine, fra i quali  
spiccano le tre DOCG irpine, cui corrispondono oltre 70 tipologie diverse di vini. Una vasta gamma di prodotti,  
molto diversificati in ragione della grande variabilità ambientale che caratterizza la Campania, ricca di areali  
tanto vocati alla coltivazione della vite quanto diversi per clima, orografia e natura del terreno.*





# *I Vini a Denominazione di Origine Controllata della Campania*

## VINI D.O.C.G.

1. Taurasi (D.M. 11.03.93)
2. Greco di Tufo (D.M. 18.07.03)
3. Fiano di Avellino (D.M. 18.07.03)

## VINI D.O.C.

1. Ischia (DPR 03.03.66)
2. Solopaca (DPR 20.09.73)
3. Capri (DPR 07.09.77)
4. Vesuvio e Lacrima Christi del Vesuvio (DPR 13.01.83)
5. Taburno (DPR 29.10.86)
6. Aglianico (DPR 29.10.86)
7. Cilento (DPR 03.05.89)
8. Falerno del Massico (DPR 03.01.89)
9. Castel San Lorenzo (DPR 06.11.91)
10. Asprinio di Aversa (D.M. 12.08.93)
11. Guardiolo (D.M. 18.08.93)
12. Sant'Agata dei Goti (D.M. 21.08.93)
13. Penisola Sorrentina, con sottozone Lettere, Gragnano e Sorrento (D.M. 03.10.94)
14. Campi Flegrei (D.M. 03.10.94)
15. Costa d'Amalfi, con sottozone Tramonti, Furore e Ravello (D.D. 10.08.95)
16. Galluccio (D.D. 04.08.97)
17. Sannio (D.D. 05.08.97)
18. Irpinia (D.M. 13.09.05)

## VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (I.G.T.)

1. Colli di Salerno (D.D. 22.11.95)
2. Dugenta (D.D. 22.11.95)
3. Epomeo (D.D. 22.11.95)
4. Paestum (D.D. 22.11.95)
5. Pompeiano (D.D. 22.11.95)
6. Roccamonfina (D.D. 22.11.95)
7. Beneventano (D.D. 22.11.95)
8. Terre del Volturno (D.D. 22.11.95)
9. Campania (D.M. 19.10.2004)



## Canta Napoli

"Canta Napoli" è un ristorante caratteristico, ubicato in una antica grotta del Chiatamone, una rupe contro la quale nei tempi passati si infrangevano le onde del mare, nei cui pressi approdarono le navi guidate dai greci ed ivi si insediaronο dando origine al primo nucleo abitativo della città.

L'interno del locale è costituito da una struttura a volta che costituisce un palcoscenico suggestivo ed unico che rende speciale ogni tipo di evento.

Sulle pareti del locale è riprodotto l'intero panorama del golfo di Napoli. Nelle serate organizzate dal titolare, tra degustazione di menù storici serviti da camerieri in costume tradizionale e musica popolare si può rivivere lo spirito e l'estro della tradizione popolare napoletana.

### Menù

Antipasto:	Alici marinate, polpo all'insalata, soubè di frutti di mare, impepata di cozze
Primo piatto a scelta fra:	Schiaffoni col sugo di coccio o ricciola Tubètoni con cozze e fiori di zucca
Secondo a scelta fra:	Polpo alla luciana Alici fritte
Contorno:	Insalata verde
Dolce:	Pastiera napoletana
Vino:	Biancolella o Pallagrello bianco Infusi

Costo del menù 40 € vino e bevande incluse

Lo Chef consiglia

### Polpo alla Luciana

#### Ingredienti

Polpo verace, pomodorini, aglio, olio extravergine di oliva, prezzemolo, vino bianco, peperoncino.

#### Procedimento

Soffriggere l'aglio nell'olio, quindi aggiungere il polpo intero e farlo cuocere intero coperto, con una spruzzatina di vino bianco, per circa 15-20 minuti.

A cottura quasi ultimata aggiungere i pomodorini, il peperoncino ed il prezzemolo, quindi far continuare la cottura per altri 10 minuti.

Via Chiatamone, 36 - Napoli - Tel. 081 7646110 - Fax 081 7640269  
www.cantanapoli.com - canta@connect.it

Orari:

Pranzo: 12,00-15,00 - Cena: ore 19,00-24,00

È preferibile la prenotazione



# Melannurca Campana

IGP

*È antichissimo il legame della Mela Annurca con il territorio campano: lo stesso nome riecheggia la mitologia classica, poiché le “mala orcula” - mele dell’Orco, come riferisce Plinio il vecchio erano coltivate nell’agro puteolano, ritenuto la sede degli Inferi per l’impressionante presenza di fenomeni legati all’attività vulcanica dei campi Flegrei. Raffigurata nei dipinti rinvenuti ad Ercolano nella celeberrima “Casa dei cervi”, la Mela Orcola, e poi Annurca, è oggi coltivata in tutte le province campane. Tra gli elementi di tipicità che caratterizzano questo prodotto è l’arrossamento che avviene a terra, in melai protetti da reti ombreggianti, su strati di aghi di pino o trucioli di legno. Le mele, distese in strati sottili, devono essere periodicamente rigirate in modo da arrossare uniformemente. Apprezzata per la polpa profumata, croccante e compatta, di sapore gradevolmente acidulo, la Mela Annurca è molto nutriente, ricca di fibre, calcio, potassio e fosforo.*





## Rosiello

Il ristorante è ubicato a Posillipo, in uno dei posti più belli e suggestivi di Napoli.  
Posillipo deriva dal greco "Pausillypon" che vuol dire "tregua dal dolore",  
luogo di letizia e di pace.

Ed è proprio qui che, nel 1933, Gelsomina Rosiello con l'aiuto delle figlie Concetta e Raffaella fondò il ristorante omonimo. All'epoca Posillipo era già un luogo di villeggiatura e scampagnate e veniva raggiunto in tram o carrozzella, con il cocchiere che faceva da cicerone ai turisti ed agli sposi in luna di miele.

### Menù

Antipasto: Soutè di frutti di mare  
(vongole, cozze e tartufi di mare)

Primo piatto: Mezzemaniche al ragù di coccio  
(gallinella)

Secondo: Porpetielli veraci affogati "nel pignatiello"

Contorno: Scarole di Posillipo alla monachina

Dolce: Crostata di marmellata (mandarini, albicocche e fichi)

Vini campani a denominazione di origine  
Limoncello prodotto in azienda con i propri limoni

Costo del menù 50 € vino e bevande escluse

Lo Chef consiglia

### Mezzemaniche al ragù di coccio (gallinella)

Ingredienti per quattro persone

400 gr tubettoni o mezzemaniche, 200 gr di pomodorini del piennolo, 1 kg di coccio, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo tritato, peperoncino q.b., sale q.b.

Procedimento

Far dorare l'aglio nell'olio, unire il coccio eviscerato e ben pulito, i pomodorini preventivamente schiacciati con le mani e puliti dai semi, due mestoli di acqua, coprire e far cuocere per venti minuti.  
A parte lessare le mezzemaniche in acqua

salata, colare molto al dente per poi versarle nel ragù di coccio e terminare la cottura con una spolverata di prezzemolo tritato.

Il coccio a piacere si può sbriciolare nella pasta con aggiunta di peperoncino o servire come secondo piatto.

Via Strato, 10 - 80123 Napoli - Tel./Fax 081 7691288

Orari:

Estivo - Pranzo: 12,00-15,30 - Cena: ore 19,30-24,00 • Invernale - Pranzo: 12,00-15,00 - Cena: ore 19,00-24,00

Chiuso il mercoledì

È preferibile la prenotazione





# Ciliegia Napoletana

IGP

## Apprezzata

già dai Romani, anche la ciliegia, alla pari di altra frutta campana di pregio, appare raffigurata negli affreschi pompeiani; le prime testimonianze storiche risalgono al 1550, ed attribuiscono l'introduzione della ciliegia nel napoletano a tale Gaspare Ricca, che, sposando una nobildonna di Marano, piccolo centro nelle vicinanze di Napoli, divenne proprietario di un terreno coltivato a ciliegi, che presero il suo nome: la denominazione 'Arecca o Della Recca ancora oggi contraddistingue la varietà tipica di questa zona.

Nei secoli scorsi, durante il mese di giugno, i muli facevano incessantemente la spola fra le colline dei Camaldoli, con i piccoli casali di Marano e Chiaiano, e numerose botteghe artigiane dove decine di operaie sistemavano le ciliegie nelle grandi ceste rettangolari, realizzate con giovani rami di castagno tagliati, dette "varriate", sostituite in seguito da ceste più piccole e maneggevoli, dette "cerasare".

L'elevata qualità della ciliegia napoletana è legata ad alcune varietà (la citata Della Recca, la Malizia, la Lustra, la Cornaiola, la Francese) tutte tradizionali e con caratteristiche comuni, quali le dimensioni medio - grandi, la polpa succosa e profumata, la buona resistenza alle manipolazioni ed al trasporto. Il periodo della raccolta va da metà giugno a metà luglio.

Oltre ad essere mangiata fresca, viene usata candita per guarnire i prodotti tradizionali della pasticceria napoletana, cassate, struffoli, o in marmellata e sciroppi.





## *Il Castagno*

A 500 metri sul livello del mare, sul fianco della verde collina dei Camaldoli, immersa nel verde ed in un'atmosfera molto esclusiva, c'è "Il Castagno".

Il complesso è dotato di confortevoli residences, un sistema di servizi per incontri, meetings, congressi, ricevimenti, cerimonie, eventi.

Dalle terrazze, nel mite silenzio del bosco, si ammira il Golfo di Napoli, uno dei panorami più belli e famosi del mondo, in tutto il suo splendore.

### *Menù*

Antipasto: Sformato di carciofi con julenne di seppie

Primo piatto: Sformato di Paccheri di Gragnano in foglia di melanzane

Secondo: Turbante di spigola in salsa di agrumi

Contorno: Brunoise di verdure dell'orto

Dolce: artigianale della casa

Vini campani a denominazione di origine

Costo del menù 35 € vino e bevande esclusi

Lo Chef consiglia

### *Sformato di paccheri di Gragnano in foglia di melanzane*

Ingredienti per quattro persone

500 gr. di melanzane, 200 gr di paccheri, 200 gr. di provola, pomodori San Marzano per la salsa, basilico, olio extra vergine d'oliva, 250 gr di pomodorini del Vesuvio

#### *Procedimento*

Tagliare le melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza, tagliare la parte restante a cubetti. Friggere in abbondante olio sia le fettine che i cubetti. Far andare i pomodorini in olio extra vergine e poi i cubetti di melanzane. Passare nel passaverdura i pomodori S. Marzano precedentemente sbollentati e realizzare una salsa con olio, aglio e basilico. Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri per non oltre 5 minuti. Scolarli e immergere

in acqua fredda. Tagliare a tocchetti la provola. In una teglia, condire i paccheri con i pomodorini e le melanzane, parmigiano e basilico. Con la provola riempire ad uno ad uno i paccheri. Foderare gli stampini con le fette di melanzane e riempire con 4 paccheri ripieni. Cuocere in forno per circa 10 minuti; sfornare e mappare con salsa, parmigiano e foglie di basilico.

Via S. Ignazio di Loyola - 80123 Napoli - Tel. 081 590211

Orari:

Estivo - Pranzo: 12,00-15,30 - Cena: ore 19,30-24,00 • Invernale - Pranzo: 12,00-15,00 - Cena: ore 19,00-24,00  
Chiuso il lunedì





## Terrazza Calabritto

Terrazza Calabritto - restaurant e lounge café nasce dalla collaborazione tra Vittorio ed Enzo Politelli, zio e nipote, con un'esperienza nel ramo di oltre cinquant'anni: due generazioni ed una passione vera e rara per il buon gusto e la genuina qualità dei prodotti. Gli spazi eleganti e luminosi, un panorama spettacolare sul mare della città, ed un servizio impeccabile e gioviale creano un'atmosfera dove le nuove tendenze "cool" della città si esprimono al meglio reinterpretando la tradizione in modo convincente ed innovativo.

### Menù

- Antipasto: Abbinato di verdure di stagione con molluschi, crostacei e pesce. Fritturine di mare
- Primo piatto: Paccheri ai profumi di mare con pomodorini del Vesuvio, gamberoni e calamari veraci
- Secondo: Pesce del Golfo cucinato su griglia in crosta di sale
- Dolce: Pastiera, caprese o babà
- Vino: Campani DOC e DOCG

Costo del menù 50 € vini inclusi

Lo Chef consiglia

### Paccheri di Gragnano con pomodorini del Vesuvio, gamberoni e calamari veraci

Ingredienti per quattro persone

400 gr di pasta di Gragnano, 200 gr di pomodorini del Vesuvio, 200 -300 gr. di calamari veraci, 500 gr di gamberoni rossi, olio extra vergine d'oliva e vino bianco (mezzo bicchiere) campano, uno spicchio d'aglio, sale e prezzemolo q.b.

Procedimento

Soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva, una volta dorato toglierlo e mettere i calamari precedentemente tagliati alla julienne, farli soffriggere per qualche minuto con il vino e farlo sfumare, dopo aggiungere i gamberoni, pomodorini tagliati, sale e prezzemolo tritato e tenere il tutto in cottura per circa 8 min. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta

pronto il sugo togliere i gamberoni e metterli da parte per completare il piatto in seguito. Scolare la pasta e aggiungerla al sugo ancora caldo, mantecare il tutto per qualche minuto fino ad ottenere la giusta amalgama. In seguito sistemare la pasta nel piatto e guarnirla con i gamberoni e del prezzemolo tritato.

Piazza Vittoria, 1 - 80121 Napoli - Tel. 081 2405188

Orari:

Pranzo: 12,30-15,30 - Cena: ore 19,30-24,00

Chiuso il lunedì e la domenica sera



## A Fenestella

Situato a Marechiaro, all'estremità della collina di Posillipo, il ristorante nasce come trattoria agli inizi del secolo e deve il suo nome ad una finestra del locale, dalla quale si affacciava la Carolina resa celebre dalla canzone "A Marechiaro" di Salvatore di Giacomo.

Gestito attualmente da Vittorio e Davide Anastasio, pronipoti del fondatore, il ristorante si avvale della preziosa collaborazione degli chef Antonio Ceraldi e Federico Principe per la preparazione di piatti classici napoletani e per la personalizzazione di gustose pietanze legate alla tradizione regionale marinairesca.

### Menù

Antipasto:	Insalata caprese
Primo piatto:	Vermicelli alle vongole
Secondo:	Pezzogna all'acqua pazza
Contorno:	Patate prezzemolate
Dolce:	Babà
	Vini campani a denominazione di origine

Costo del menù 50 € vini inclusi

Lo Chef consiglia

### Pezzogna all'acqua pazza

Ingredienti per quattro persone

Pezzogna (pesce tipico del golfo di Napoli e della costa campana) di circa Kg 1, pomodorini del piennolo n. 10, prezzemolo, tre spicchi d'aglio, grani di pepe bianco q.b., sale q.b., acqua q.b., olio extravergine di oliva 2 dl

#### Procedimento

Pulire il pesce accuratamente, squamare da ambo i lati. Porre all'interno del ventre della pezzogna il sale, uno spicchio d'aglio schiacciato ed un ciuffetto di prezzemolo.

Mettere in una pentola bassa l'olio extravergine d'oliva, i pomodorini del piennolo, il prezzemolo, i due spicchi d'aglio schiacciati, i grani di pepe

bianco e la pezzogna che va rigirata nell'olio bollente per due-tre volte. Aggiungere acqua sufficiente a coprire i tre quarti della pezzogna. Lasciare cuocere coperto per circa 20 minuti con fuoco moderato, a cottura quasi ultimata togliere il coperchio e lasciare evaporare l'acqua. Aggiustare di sale. Servire calda.

Via Marechiaro, 23 - Napoli - Tel. 081 7690020

Orari:

Estivo - Pranzo:12,00-15,30 - Cena: ore 19,30-24,00 • Invernale - Pranzo:12,00-15,00 - Cena: ore 19,00-21,00  
Chiuso il mercoledì e la domenica sera



## Mascagni

Il ristorante è al Vomero, una delle zone più esclusive di Napoli, sulle colline che circondano il golfo, ed oggi uno dei centri commerciali più importanti e frequentati della regione, grazie alla presenza di numerosi negozi eleganti ed esclusivi.

La pizza tradizionale napoletana, rigorosamente cotta nel forno a legna, è uno dei punti di forza del ristorante; l'impasto viene preparato con cura e fatto lievitare secondo la tradizione, in modo da renderla fragrante, saporita e facilmente digeribile.

L'ambiente è intimo ed accogliente, la cucina offre piatti tipici regionali con particolare cura per le specialità marinare.

Ricca è la carta dei vini, con i DOC ed i DOCG migliori dell'enologia regionale.

### Menù

Antipasto:	Cestini di bufalo con cremosa e bocconcini con pomodorini del Vesuvio
Primo piatto:	Lagane e ceci
Secondo:	Filetto primavera
Contorno:	Carciofi affogati
Dolce:	Babà
Vino:	Vini campani a denominazione di origine

Costo del menù 25 € vini inclusi

Lo Chef consiglia

### Lagane e ceci

Ingredienti per quattro persone

500 gr. di farina, acqua tiepida q.b., un pizzico di sale, ceci lessati, aglio, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale.

#### Procedimento

Mettere la farina a fontana su un piano di lavoro ed impastarla con l'acqua tiepida ed un pizzico di sale, lavorando a lungo fino a quando avrà una consistenza tale da poter essere stesa con il matterello in una "pettola". Avvolgerla arrotolandola su se stessa e tagliarla a mo' di tagliatelle piuttosto larghe (lagane). In una casseruola far soffriggere l'aglio con l'olio e aggiungere i ceci lessati, farli insaporire

rimstando per alcuni secondi, aggiungere poi una manciata di prezzemolo tritato, un po' d'acqua e un pizzico di sale. A parte, cuocere le lagane in una pentola con abbondante acqua giustamente salata per circa 5 minuti. Scolarle, avendo cura di lasciarle un po' brodose ed aggiungerle ai ceci terminando così la loro cottura.

Via Mascagni, 42 - Napoli - Tel. 081 5602900

Orari:

Estivo - Pranzo: 12,00-15,30 - Cena: ore 19,30-24,00 • Invernale - Pranzo: 12,00-15,00 - Cena: ore 19,00-24,00

Chiuso il mercoledì



# *Carciofo di Paestum*

*“Un vegetale armato e vestito da guerriero,  
ma tenero di cuore e di polpa pacifica”: così è descritto il  
carciofo in un’ode di Pablo Neruda, che sintetizza forma e sostanza di  
un vegetale dalle innumerevoli proprietà benefiche.*

*Il carciofo di Paestum si distingue per le sue qualità di eccellenza e per le caratteristiche  
tipiche (pezzatura grande, forma sub-sferica e sapore gradevole), frutto di una accurata tecnica  
di coltivazione messa a punto negli anni dagli agricoltori della Piana del Sele, dove il Carciofo di  
Paestum ha trovato la zona ideale per esprimere al meglio le sue qualità, tanto da diventare simbolo  
dell’agricoltura locale, impiegato in diverse ricette tipiche e piatti locali, in pizze, creme e pasticcì, nonché  
semplicemente arrostito alla brace, sprigionando un intenso ed inebriante profumo.*

*Numerosissimi i pregi di questo ortaggio, tra cui le virtù terapeutiche e salutari dovute al contenuto salino e  
vitaminico, che lo rendono un eccezionale disintossicante.*



