

la Repubblica

RISTORANTI
DI

NAPOLI
E DELLA CAMPANIA

2014

700 RISTORANTI
E ALTRI LOCALI

216 RISTORANTI A NAPOLI E IN CAMPANIA · 47 PIZZERIE
61 OSTERIE · 15 CIBI DI STRADA · 52 BOTTEGHE DEL GUSTO
44 PASTICCERIE E GELATERIE · 18 FORNI · 14 PASTIFICI
29 CASEIFICI E FORMAGGI SPECIALI · 27 AGRITURISMI
123 PRODUTTORI DI VINO · 10 PRODUTTORI DI BIRRA
17 PRODUTTORI DI OLIO · 9 TORREFAZIONI · MERCATI DEL PESCE
PRODOTTI CAMPANIA FELIX · TRASPORTI E TAXI



lasciano i clienti, malinconici come sospiri, romantici come un amore clandestino. Oltre settant'anni di momenti in un angolo di bella e vecchia Napoli.

DA MICHELE**SAN LORENZO VICARIA**

VIA CESARE SERSALE 1

www.damichele.net

info@damichele.net

☎ 081 5539204

Chiuso: domenica**Ferie:** variabili**Orario:** 12.00 - 01.00

✂ 90 - ⌚ 00.30

📺 no - 📺 no



€ 5 bevande escluse

È cult persino l'attesa in questo locale minimale e sobrio che venera l'essenza della pizza. Un cerimoniale in scena ogni giorno dal 1870 alle porte di Forcella, sulla strada che conduce all'ex vecchio tribunale di Castel Capuano. Neppure le interminabili file scoraggiano clienti assidui e turisti, i napoletani e i tanti stranieri. Il profumo evoca al palato l'emblema classico della pizza. Solo quando il cameriere urlerà il vostro numero, il tempo riprenderà a scorrere e l'incantesimo avrà inizio. Si può optare solo tra Marinara e Margherita. Unica variante la paradisiaca Doppia mozzarella. Il metodo di lievitazione ammesso è solo quello naturale. Per Michele, tutto il resto è noia. Niente vino, solo birra.

DI MATTEO**SAN LORENZO**

VIA TRIBUNALI 94

www.pizzeriadimatteo.com

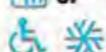
info@pizzeriadimatteo.com

☎ 081 455262

Chiuso: domenica**Ferie:** due settimane ad agosto**Orario:** 09.00 - 00.30

✂ 120 - ⌚ 00.00

📺 sì - 📺 tutte



€ 10 bevande escluse

La scena è ben stampata nei ricordi di ogni napoletano: un Bill Clinton sorridente e a suo agio, che durante un fuori programma al G7 del 1994 a Napoli morde, piegandola in quattro ("a portafoglio") una pizza appena sfornata dal compianto Ernesto Cacialli (che qualche anno dopo aprì "Il Pizzaiolo del Presidente"). Quella foto, ancora affissa alle pareti, fece il giro del mondo. Ma "Di Matteo", pizzeria storica napoletana nel cuore di via Tribunali, non vanta solo presidenti americani tra i suoi clienti: da Maradona e Paolo Villaggio a Massimo Ranieri. Fino a Marcello Mastroianni, habitué ghiotto della sua margherita: vi trascinò a pranzo anche Jack Lemmon, durante le riprese del film "Maccheroni". Tappa obbligata per napoletani e turisti, il locale fu inaugurato nel 1936 a pochi passi da piazza San Gaetano, da Salvatore Di Matteo con i figli Nicola e Gennaro, affermandosi negli anni in città. Oggi la tradizione al forno prosegue col nipote Salvatore (figlio di Nicola), nominato "Pizzaiolo verace" dall'associazione Vera pizza napoletana. Da provare il suo ripieno doc, vincitore del "Pizza World Cup" nel 2011. L'atmosfera in sala, con tavoli in legno e arredamenti essenziali, è coerente con un pasto rapido ed economico. Molto apprezzato dagli studenti a pranzo il reparto friggitoria, tra arancini, crocchè e frittatine

di maccheroni. L'impasto per ogni pizza viene preparato al massimo sei ore prima, offrendo un menu classico: marinara, margherita, pizza frita e calzone al forno.

DI NAPOLI**FUORIGROTTA**

VIA MARC'ANTONIO 31

www.pizzeriadinapoli.it

info@pizzeriadinapoli.it

Chiuso: martedì; domenica e festivi**Ferie:** agosto**Orario:** 13.00 - 15.00 e 19.00 - 23.30

✂ 60 - ⌚ 23.30

📺 no - 📺 AU, BM, MC, VISA



€ 10 bevande escluse

La firma "Di Napoli" nasce con Alfonso alla fine dell'Ottocento. Conquista gli esponenti della nobiltà partenopea direttamente dalla cucina di via Poerio alla ferrovia. L'avventura prosegue con successo a Fuorigrotta, in una generazione in generazione: Giuseppe, Gennaro, Gennaro. Prima in un vicolo, ma un po' troppo piccola la sala in rapporto al successo. Oggi, nell'ampia via Marc'Antonio, Gennaro alla guida della storica pizzeria, un'unicità con arredi moderni che tendono al rustico. Tradizione e innovazione, proprio come il menu. Sveltano le pizze Sostar, due calzoni ricotti ai sapori. La classica Margherita domina grazie al giusto mix di pomodori e ai buoni latticini. La mozzarella arriva, su richiesta, anche in un paio di squisiti bocconcini. Nonché per i palati più eccentrici: pistacchi, tartufi, noci. Impasto lento, cottura al forno manuale, ingredienti da fiordilatte di Agerola. La ricotta è una mousse di prosciutto un velo rosa di sfizi, immancabili i crocchè patate.