



Dove mangiare

PASTA, PIZZA E MARE

L'anima della cucina partenopea sono le trattorie, spesso a gestione familiare, aperte da generazioni. Ma poi ci sono anche i nuovi locali, che ririconfermano la tradizione in chiave contemporanea, e quelli col panoram

Baroq Art Bistrò
Un nuovo locale che è insieme ristorante, bar e galleria d'arte. Il menù offre piatti semplici, a volte dimenticati, della tradizione, cucinati con ingredienti locali e stagionali.

ta insieme ai piatti rigorosamente contemporaneo opere 407; baroq.it

50 Kalò

C'è sempre la coda nel locale di **Ciro Salvo**, maestro dell'impasto, terza generazione di pizzaioli che ha esportato la pizza anche a Londra. Le sue pizze sono leggere e croccanti, preparate con ingredienti stagionali che arrivano anche da Presidi Slow Food. Interessanti anche i fritti, dai suppli

Piazza Sannazaro 201/B
☎ 081 19204667; 50kalò.it
Prezzo medio: 9,50 €.

LA TRADIZIONE IN TAVOLA

La cucina verace, quella della nonna, c'è ancora e non accenna a dare segni di "invecchiamento". Ecco i luoghi migliori per mangiare bene e con ottime porzioni.

Ristorante Rosiello

La prima a sfornare delizie per le signore bene di Posillipo fu nonna Gelsomina, negli anni Trenta. Poi arrivò il ristorante, ancora oggi gestito dalla famiglia Varriale: Salvatore, la sorella Carmela, i figli Ennio e Cinzia. Tutto è a km 0, con i prodotti della casa e il pesce appena pescato nella vicinissima Marechiaro. Piatti autenticamente napoletani.
Via Santo Strato a Posillipo 10 ☎ 081 7691288 e 328 4534899; aziendavarriale.it
Prezzo medio: 55 €.

Di Martino Seafroont Pasta Bar

La pasta di Gragnano del pastificio De Martino, in tutte le sue varianti, è la regina di questo locale dal design elegante, con cucina a vista e bancone con sedute alte di fronte ai cuochi ai fornelli. La pasta è condita con prodotti locali, come la colatura di alici di Cetara, il coniglio all'ischitana o il ragù genovese di anatra all'arancia.
Piazza Municipio 1 ☎ 081 18496287.
Prezzo medio: 35 €.

La casa di Ninetta

In una traversa del lungomare, tra Via Partenope e Via Caracciolo, il ristorante dell'attrice **Lina Sastri** è intitolato a Ninetta, la

o nelle varianti di parmigiana (di melanzane, di carciofi, di zucchine, di patate, di finocchi) cotte nel forno a legna.
Via Silvio Spaventa 41 ☎ 081 287828.
Prezzo medio: 30 €.

Mimi alla ferrovia

Da oltre 70 anni sforna specialità napoletane come il famoso *puparuolo 'mbuttunato*, il peperone imbottito con mozzarella, prosciutto cotto, mollica di pane raffermo e formaggi, o le braciote, involtini di carne ripieni di prosciutto e pecorino, con salsa di pomodoro. L'ambiente è cordiale e genuino, la cucina si basa sulla diponibilità del mercato, dal pescato del giorno alle verdure di stagione
Via Alfonso D'Aragona 19 ☎ 081 5538525; mimiiallaferrovia.it
Prezzo medio: 30 €.

per la pizzeria aperta da 80 anni nel cuore della Pignasecca, il mercato più antico di Napoli. La gestione è familiare così come l'atmosfera. Le pizze sono leggere, alveolate, grazie all'impasto a lunga lievitazione, classiche o creative, come la Carnevale, a base di ricotta, mozzarella, salsiccia, pecorino
Via Pignasecca 17 ☎ 081 5520479; pizzeriadattilio.com
Prezzo medio: 12 €.

Acunzo

Si è rinnovata la storica pizzeria del Vomero, aperta negli anni '60 e famosa per le pizze con la pasta. A lavorare l'impasto oggi c'è **Gabriele Sorice**, che predilige farine macinate a pietra e impasti a lunga maturazione. Oltre alle pizze classiche e alle speciali con la pasta, ci sono le pizze



DA DONATO

LA CASA DI NINETTA

DI MARTINO SEAFROONT PASTA BAR

IN VIAGGIO Mensile
Cairo Editore
Tiratura: 50.000 copie

in Viaggio Napoli 2019 e la Costiera
Lo splendore della città le meraviglie del mare
Dove mangiare
PASTA, PIZZA E MARE
LA TRADIZIONE IN TAVOLA
Ristorante Rosiello
Di Martino Seafroont Pasta Bar
La casa di Ninetta