



GENUSS

Die Heimat der
Margherita: Die besten
Pizzerien in Neapel

<https://www.merian.de/europa/italien/die-heimat-der-margherita-die-besten-pizzerien-in-neapel>

MERIAN
Giornale Online

GERMANIA

In der Heimat der Margherita ist die Welt eine Scheibe aus Teig, und das Pizzabacken zählt zum Kulturerbe der UNESCO. Über die beste Pizza und wo es sie gibt, wird heftig diskutiert, eines aber ist selbstverständlich klar: Es muss in Neapel sein. Die besten Pizzerien der Stadt verraten wir Ihnen hier.

Vor Neapels bekannten Pizzerien stehen die Gäst:innen oft Schlange. Wer nicht warten mag, fragt einen Einheimischen nach seinem Lieblingslokal oder erscheint nordeuropäisch früh zum Abendessen. Je nach Pizzeria haben Sie eine üppige Auswahl von Margherita, über Funghi und Speciale bis hin zu extravaganten weiteren Sorten. Manche Lokale servieren ihre Pizzen aber auch getreu dem Motto „weniger ist mehr“: wenige, ausgewählte Sorten, aber mit viel Liebe und Hingabe gebacken. Wo es die **beste Pizza in Neapel** gibt und weitere Infos zu den Pizzerien finden Sie hier.



Gemütliches Ambiente: In der Pizzeria „50 Kalò“ fühlen sich Gäst:innen wohl.

Nein, der Name hat nichts mit Kalorien zu tun. „**50 Kalò**“ ist alter Pizzabäcker-Slang und bedeutet so viel wie „guter Teig“. Die **Pizzeria von Ciro Salvo** liegt an der für Neapel vergleichsweise ruhigen Piazza Sannazaro, nur wenige Schritte vom Meer entfernt. Das Lokal ist auf viele Gäst:innen eingestellt, weshalb es meist nicht allzu lange Wartezeiten gibt. Auf der Karte sind die Zutaten der einzelnen Pizzen fein säuberlich aufgelistet – alles ist von **besten Qualität**. Flaschenweine gibt es ab 14 Euro.