

# CAMPANIA



## TRE SPICCHI

AVERSA (CE)

LA CONTRADA

CAGGIANO (SA)

LE GROTTICELLE

CAIAZZO (CE)

PEPE IN GRANI

CASERTA

CAMBIA-MENTI DI CICCIO VITIELLO

I MASANIELLI

SASÀ MARTUCCI - I MASANIELLI

CASTELLO DI CISTERNA (NA)

I VESUVIANI

ERCOLANO (NA)

LE PARÙLE

NAPOLI

IO DIEGO VITAGLIANO

50 KALÒ

DA ATTILIO ALLA PIGNASECCA

BRO

LA NOTIZIA

LA NOTIZIA 94

OLIVA DA CONCETTINA AI TRE SANTI

STARITA

OTTAVIANO (NA)

GIANFRANCO IERVOLINO PIZZA E FRITTI

VILLA GIOVANNA

POMIGLIANO D'ARCO (NA)

I VESUVIANI

POZZUOLI (NA)

RAF BONETTA PIZZERIA

SALERNO

MÀDIA

SAN GIORGIO A CREMANO (NA)

PIZZERIA SALVO

SUCCIVO (CE)

DA LIONIELLO



## TRE ROTELLE

NAPOLI

MASARDONA

PREMIO SPECIALE

LE PIZZE DELL'ANNO

ROCCADASPIDE (SA)

BAITA AL COTRUZZO



ACERRA (NA)

## Vincenzo Di Fiore

c.so Italia, 28-30  
tel. 0815207515

**chiuso** domenica a pranzo  
**coperti** 300  
**prezzi pizza** da 4,50 a 12 euro



**84**

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il rispetto della tradizione e la passione sono le cifre del pizzaiolo Vincenzo Di Fiore. Il suo motto: «scriviamo poesie con acqua e farina» è orgogliosamente inciso all'ingresso del locale spazioso, capiente, attrezzato con due forni, uno per l'asporto, con una saletta privata e un ampio dehors. Materie prime scelte nella prossimità e secondo l'andamento stagionale. Ci sono i fagioli cannellini "dente di morto" e i carciofi "mammarella" fra le tipicità di Acerra che guarniscono le pizze. Golosità, leggerezza e sostanza si apprezzano grazie all'impasto, un classico diretto ben idratato e a media lievitazione, all'equilibrio degli abbinamenti e delle farciture, alla giusta cottura. Da non perdere i fritti e la pizza "Lampiatà", nata per testare la giusta temperatura per il pane nei forni di campagna, e diventata, guarnita con pomodoro e origano o melanzane, un must locale. Servizio caloroso. E zeppole 'nzuccherate per le coccole finali. Altre due sedi in città.



ACERRA (NA)

## Pizzeria da Nino Pannella

via Y. Arafat, 64  
tel. 08119551304

**chiuso** martedì  
**coperti** 50  
**prezzi pizza** da 5,50 a 13 euro

**85**

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

Nino Pannella è uno dei più promettenti pizzaioli della nuova generazione. Il locale è moderno, i forni a vista, si può ammirare il lavoro svolto dalla squadra di pizzaioli. Il disco di pasta è sottile e con un cornicione abbastanza pronunciato, le cotture sono eseguite ad arte e i topping sono moderni e personali. Croccanti e asciutti i fritti, da provare la Montanarina con gazpacho di San Marzano, bufala, tonno fresco cotto al vapore e crema al basilico. Tra le pizze classiche imperdibile la Popolana, con San Marzano, provola, basilico e pepe di Sarawak. Tra le speciali la super golosa Come Nino Comanda, con parmigiana di patate della Sila, polpette di Chianina, provola e fonduta di Parmigiano. Molto interessante anche la proposta al padellino, la Poseidone su tutte, con burrata di Andria affumicata, pesto di pomodorini del piennolo, acciughe del Cantabrico, terra di olive taggiasche e riduzione di basilico. Carta dei vini in linea con l'offerta; servizio cordiale e attento.



AGEROLA (NA)

## Ai Galli

via Galli, 45  
tel. 0818791572

**chiuso** martedì;  
aperto solo a cena  
**coperti** 50  
**prezzi pizza** da 5 a 12 euro



**81**

66 pizza 8 servizio 7 ambiente

Pizzeria familiare sulle alture della Costiera, nella quale Salvatore Iovieno propone una pizza che ricorda quella "agerolana" in versione contemporanea e leggerissima: con il cornicione alto e la parte centrale altrettanto consistente. Asso nella manica è l'utilizzo di prodotti stagionali e locali: le verdure provengono dall'azienda agricola di famiglia, i salumi sono fatti con i maiali di proprietà e anche il vino è autoprodotta. La proposta inizia con dei fritti davvero ben fatti: da provare le leggerissime montanarine e le crocchette di patate dell'orto. Le pizze - con impasto classico o integrale - sono proposte al piatto, al metro e anche a spicchi. Delle circa 25 in menu ad andare per la maggiore è la Sottobosco, con patate, provola affumicata, funghi e lardo aromatizzato alle erbe. Richiama una ricetta di famiglia la Nonna Margherita, in cui il disco è coperto da una frittata di formaggi. Per chiudere in bellezza una fetta di pastiera della signora Angela.



AGROPOLI (SA)

## DieciNoni

p.zza della Mercanzia  
tel. 3895885919

**chiuso** sempre aperto  
solo la sera  
**coperti** 45  
**prezzi pizza** da 7 a 12 euro



**86**

71 pizza 7 servizio 8 ambiente

Elio Santosuosso, già Vinarte, si lancia in una nuova avventura, in questo locale elegante nei pressi del porto. L'idea è quella di creare un format giovane, nel quale assaporare le pizze in condivisione abbinata a cocktail e varie proposte al bicchiere. Si comincia con mini bun con stracciatella di bufala, tartare di salmone, soia, salsa Worcester, erba cipollina e misticanza. Croccante il quadrotto di pala romana Bufala&Crudo (in questo caso il pregiato Jamón Iberico de Bellota). Tra le proposte al padellino imperdibile il Pastrami, con pastrami di manzo, maionese senapata, cavolo viola, misticanza, cetriolo marinato e pomodoro tondo. Leggera e sottile con cornicione ben pronunciato la pizza tonda classica, molto interessante la Mortadella a Roma, cicoria spadellata aglio e peperoncino, fiordilatte, mortadella e pecorino Calcagno. Carta dei vini e delle birre di qualità, servizio giovane ma attento.



AGROPOLI (SA)

## Vinarte

I.mare San Marco, 96  
tel. 3335061480

chiuso sempre aperto  
solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 7 a 12 euro



87

72 pizza 7 servizio 8 ambiente

Proprio a due passi dal mare, in un ambiente moderno e confortevole, Elio Santosuosso propone ai suoi clienti pizze moderne caratterizzate da un disco sottile e un cornicione ben pronunciato. Gli impasti sono fatti a regola d'arte e gli abbinamenti, anche i più fantasiosi, risultano ben studiati e armonici. Molto golosa e ben bilanciata nei contrasti la "Gricia a modo nostro" con crema di pecorino, fiordilatte, pecorino romano Dop, guanciale croccante, pepe e composta di cipolle. Tra le pizze in doppia cottura la Margherita Vinarte con stracotto di pomodoro datterino, mozzarella di bufala, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi e olio evo. Da non perdere i fritti tra cui una saporita frittatina con carciofi, pancetta e provola o il croccè con salame napoletano, provola e pepe. Carta dei vini e delle birre proporzionata all'offerta di cucina, servizio attento ma un po' distaccato. Il locale offre anche panini e piatti di buon livello.



ALVIGNANO (CE)

## Pizzeria Elite

c.so Umberto I, 168  
tel. 0823 869092

chiuso martedì:  
aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 4 a 8 euro



85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

Grande conoscitore di impasti e materie prime, Pasqualino Rossi si impegna ogni giorno per valorizzare la tradizione e i sapori dell'alto casertano, realtà da sempre legata all'agricoltura e alla produzione di ottima mozzarella di bufala. Mix di farine nobili, lievitazioni controllate, grande manualità, e cottura in forno a legna, danno vita a pizze, classiche e creative di assoluta piacevolezza. Impossibile rinunciare, però, agli antipasti che hanno l'impronta di mamma Rita: parmigiana, croccè di patate, paccheri farciti, calzoncini fritti. Al di là delle pizze classiche (Margherita e quella con carciofi arrostiti, pancetta pepata di Ciarcia, fiordilatte, olive cotte al forno conciate, prezzemolo), il pezzo forte sono le pizze nel ruoto, antica tradizione campana, croccanti fuori e soffici dentro, una più golosa dell'altra: il must della casa, con ragu, fiordilatte e polpette al sugo e la Positano con pomodorini gialli e rossi cotti al forno, mozzarella di bufala campana Dop, polvere di olive nere, zest di limone. Servizio attento e cortese.



APOLLOSA (BN)

## Il Pascià

via Epitaffio, 18  
tel. 3396349120

chiuso mercoledì;  
aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 3,50 a 12 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Grazie ad un attento lavoro sull'impasto, Antonio Grasso ha fatto della sua insegna un punto di riferimento per chi nel territorio sannita vuole concedersi una pizza di qualità. Bel lavoro anche sui topping che puntano a valorizzare i prodotti locali. Il menu è diviso fra grandi classici, pizze di stagione e le creazioni del pizzaiolo. Gustosa la Margherita provola e pepe; interessante l'interpretazione della 4 formaggi +1 (fiordilatte sannita, provola affumicata, in uscita stracciata di bufala, caprino fresco a ciuffi, chips di parmigiano, pepe di Rimbàs, basilico); merita l'assaggio anche la Riccia, con fiordilatte sannita, scarola riccia, pomodoro datterino giallo infornato, in uscita mollica di pane croccante, alici di Cetara, olive di Gaeta. Degni di nota i fritti. Anche pizza senza glutine con lievito madre.



ARPAIA (BN)

## Pizzeria Di Stora

via Roma, 205  
tel. 3479111185

chiuso mercoledì;  
aperto solo a cena

coperti 130

prezzi pizza da 5 a 12 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Alle spalle c'è una famiglia di ristoratori che hanno passato la mano ai figli Michele e Paolo: l'uno sceglie la strada del pizzaiolo, l'altro quella del cuoco. Insieme, hanno completamente ristrutturato il locale che è ampio, con tanti posti a sedere e un bel dehors. In sala restano papà, e mamma che governa il servizio coccolando gli ospiti. Atmosfera pop e familiare insomma. Dalla cucina giungono fritti ben fatti, sontuosi e centrati sulla ghiottoneria, come la Frittatina di genovese e il Crocchettone Di Stora con polpettine al sugo. Le pizze nascono da un impasto che riesce in cottura morbido, leggero e fragrante. Gli abbinamenti, equilibrati e dai sapori decisi, sono frutto di una scelta mirata sul territorio: latticini, oli e salumi sono quelli della porta accanto. La stagionalità determina, oltre i classici in carta, ad esempio, la presenza di Profumo di bosco, la pizza con i funghi raccolti quando ci sono. Buoni i calzoni, i ripieni e i dolci. Varia la scelta di birre e vino.



ARZANO (NA)  
**Ciro Savarese  
Anema & Pizza**

via Napoli, 208  
tel. 0815732673

**chiuso** domenica a pranzo  
**coperti** 70  
**prezzi pizza** da 5 a 14 euro

**88**

**73 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Nel locale di **Ciro Savarese** si respira qualità e cura per i dettagli. Eleganza che si ritrova anche nella proposta al piatto. Partendo dai fritti - intorno ai quali ha creato anche un lab per la vendita - imperdibili la croccante frittatina salsiccia e friarielli e la lussuosa montanarina alla genovese. Tra le pizze classiche da provare la Ricordi d'Infanzia, con pomodorino del piennolo del Vesuvio, riduzione di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, mousse al basilico, provolone del Monaco. O una signora Capricciosa, con San Marzano, provola di Agerola, salsiccia stagionata dolce di Castelpoto, cotto di alta qualità, champignon saltati in padella, olive nere di Gaeta (il taglio un po' più spesso della salsiccia fa la differenza). Da non perdere il padellino Brace, con crema di patate dolci e di porro, entrambe alla brace, prosciutto cotto, bufala affumicata di Latte Nobile dell'Appennino campano. Carta dei vini e delle birre proporzionata; servizio professionale e attento.



AVELLINO  
**Capaldo Forno  
Contemporaneo**

via L. Amabile, 78  
tel. 3297343563

**chiuso** domenica

**85**  
**70 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Da qualche anno è una certezza, nel capoluogo irpino, il panificio di **Giuglielmo Capaldo**, erede di una storica famiglia di panificatori di Atripalda (dove si trova l'Antico Forno Capaldo). Qui ad Avellino, oltre all'ottima proposta di pane a lievito madre, ormai in banco ha un ruolo da protagonista la pizza in pala alla romana, alta croccante e leggera, frutto di un impasto ben idratato e a lunga maturazione. Tra gli ultimi assaggi, fiori di zucca, fiordilatte, alici e zeste di limone; l'ottima Ortolana, con verdure di stagione; la sempre verde Margherita e la patate e provola. Ottima e coloratissima la Tonno e Cipolle, ormai cavallo di battaglia della casa. Da non perdere i cuzzetielli ripieni (con parmigiana, genovese, polpette). Migliorabili nella cottura frittatine e crocché. Servizio cordiale e veloce.



AVELLINO  
**Daniele  
Gourmet**

v.le Italia, 233  
tel. 082533451

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 120  
**prezzi pizza** da 8 a 25 euro

**87**

**71 pizza 8 servizio 8 ambiente**

**Giuseppe Maglione** ha ereditato dalla nonna l'amore per la pizza, l'ingrediente principale della sua offerta nei locali di Avellino e Salerno (sul bel Lungomare Trieste, 98). Oltre all'impasto classico, c'è quello speciale alle noci e uno senza glutine. Chi desidera un grande classico può optare per la Ritorno della Capricciosa, con fiordilatte, olive nere, carciofi bianchi, soppresata, prosciutto cotto, funghi champignon, scaglie di Parmigiano Reggiano, ristretto di pomodoro, basilico e olio evo. Da non perdere la pizza cotta nel ruoto, dedicata alla nonna Anna Daniele, condita con 4 varietà di pomodori campani, aglio orsino, origano, basilico e olio evo. Buono il capitolo fritti, croccanti e asciutti, come il saporito croccché con provola, prosciutto cotto e crudo, salame Napoli, fonduta di Parmigiano Reggiano, salsa di basilico e cialda di Parmigiano Reggiano. Ben strutturata la carta dei vini e delle birre. Efficiente e professionale il servizio.



AVERSA (CE)  
**La Grotta  
del Buono**

c.so Bersaglieri, 23  
tel. 0815045316

**chiuso** sempre aperto  
solo a cena  
**coperti** 150  
**prezzi pizza** da 5 a 9 euro

**80**

**65 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Un suggestivo locale ricavato da una grotta sotterranea dotato anche di un giardino ben curato. La famiglia **Barbato** ha messo a punto un menu intrigante e divertente che include pizze napoletane, leggere e digeribili con cornicione soffice, ma anche una piacevole pizza alla pala in vari gusti (non disponibile il sabato sera). Grande attenzione nella selezione delle materie prime. Al di là dei classici, sono tante le proposte che valgono l'assaggio come l'Evergreen (fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele dop, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, stagionato 24 mesi, rucola, olio evo) o la Bufala al fiume con mozzarella di bufala campana Dop, peperoncini verdi di fiume con pomodoro di Corbara, salsiccia di maiale campano, basilico, olio EVO. Ottimi pure i fritti (cuoppo misto con croccché, arancine, mozzarelline fritte, frittatina e provola impanata) e i panini gourmet. Bella selezione di birre artigianali.



# TRE SPICCHI

## AVERSA (CE) LA CONTRADA

p.zza Marconi, 14  
tel. 0818111700

chiuso lunedì a pranzo

coperti 110 prezzi pizza da 5 a 15 euro

94

77 pizza 8 servizio 9 ambiente



### LA PIZZAIOLA

Roberta Esposito è una figura di spicco della pizza, è riuscita a mettere insieme con successo l'essere imprenditrice e artigiana al passo con i tempi. Nonostante il successo, la si ritrova sempre al banco intenta a lavorare e a controllare tutto al cesello.

### LA PIZZERIA

Di questo locale colpiscono particolarmente la classe e la bellezza: curato in ogni particolare, offre il grande vantaggio di assaporare una delle migliori pizze in circolazione godendo di un ambiente raffinato. Non è affatto una cosa scontata. Siamo in un Palazzo del Seicento nel centro di Aversa, città della mozzarella di bufala, sempre più polo d'attrazione enogastronomica. Una pizza dalla grande personalità quella di Roberta Esposito, con impasto leggero come una nuvola e più proposte che lasciano dialogare in piena armonia le radici con la contemporaneità - ottime le variazioni della Margherita - di un mondo in continua e veloce evoluzione, della quale lei è una formidabile artefice. In menu impeccabili tonde napoletane, ma anche padellino, più legato al territorio aversano. Ogni morso un'esperienza che si fa ricordare. Le proposte della cucina sono curate dal fratello Alessio. Cantina ampia.



## AVERSA (CE) Da Mimi

via S. Di Giacomo, 52  
tel. 0818903016

chiuso martedì,  
aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 14 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

I Moliterno sono una famiglia storica di pizzaioli aversani, l'insegna dal 1964 ha conquistato il pubblico con la sua pizza e l'accoglienza familiare. Con l'ultima generazione entra in scena il forte impulso dei fratelli Vincenzo e Antonio, abili nel metter in armonia la tradizione familiare con la contemporaneità e la crescita. Nuova sede, innanzitutto, con una pizzeria molto più grande e curata nel design. Cocktail bar in entrata, seguito dal forno e banco a vista. Pizza napoletana che spazia, con i topping, dai classici alle firme della casa. La Margherita è Aversana, con la mozzarella di bufala, molto buona. Da provare la Cinque Casi, la Baccalà e lime, la Domenica (con sugo alla genovese). Di recente in menu è stata introdotta anche la pizza in pala e al padellino. Buoni i fritti. Continua la tradizione della trattoria con il celeberrimo pollo e patate e altri piatti tradizionali.



## AVERSA (CE) Morsi & Rimorsi

via A. Nobel, snc  
tel. 0818113000

chiuso sempre aperto;  
ad agosto a pranzo

coperti 140

prezzi pizza da 5 a 12 euro



86

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Le due sedi, Caserta ed Aversa, sanciscono, insieme ad altri protagonisti, che questa provincia è terra di pizza. Una famiglia di imprenditori ha da anni ormai investito nel settore food con ottimi risultati. Le proposte gastronomiche coinvolgono tutti i settori del cibo e con ottimi risultati. Restando nel comparto pizza, oltre alle tradizionali, c'è la proposta "sui generis" (come è citato sul menu), con opzioni come la Spumeggiante, vellutata di patate viola, provola di Agerola, straccetti di pollo, spuma di maionese, chips di patate viola. Dalla "nostra selezione" la Carciofi d'Autore, con crema di carciofi, provola di Agerola, culatello di Zibello, carciofi fritti, Grana Padano. Non mancano le pizze in padellino e le fritte, da non perdere croccò e frittatine. Dessert di alcune note pasticcerie. Buona la carta del beverage, ottima l'organizzazione.



AVERSA (CE)

## Carlo Sammarco 2.0

v.le A. Gramsci, 60  
tel. 0813418504

**chiuso** domenica a pranzo  
**coperti** 160  
**prezzi pizza** da 4 a 16 euro



**88**

73 pizza 7 servizio 8 ambiente

Troviamo Carlo Sammarco molto più concentrato sul lavoro in questa pizzeria, abbellita nel tempo. Primo collaudatore, e finanche titolare di un brevetto, della cosiddetta pizza “canotto”, quella dal cornicione alto e alveolato, che imprigiona aria, si cimenta ora anche in una versione che ne abbassa i volumi, senza trascurare morbidezza e leggerezza dell’impasto. Le buone cotture e gli abbinamenti fanno il resto. Qui la curiosità obbliga a cominciare con qualche sfizio del friggitore come i Croque Sammarque, varianti della mozzarella in carrozza, con formaggio Edamer e salumi o con i porcini. Ma poi si può continuare con le sue pizze scelte tra le classiche, sempre attuali e prossime alla perfezione, come la Margherita e un’equilibrata Capricciosa o tra le creazioni speciali, da condividere al tavolo, come i Tegamini che nascono da impasti ai cereali, speciali tecniche di cottura, e ghiotte farciture. Buoni i dolci e varia scelta tra birre e vino.



BAIANO (AV)

## Pulcinella da Ciro

via N. Litto, 169  
tel. 081 8257819

**chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a pranzo  
**coperti** 180  
**prezzi pizza** da 5 a 12 euro

**85**

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

C’è sempre qualche novità in questo posto: un po’ di restyling in sala, confortevole insieme al fresco dehors. Ciro Casale, qui, a ridosso del parco naturale del Partenio, è una certezza consolidata. Tradizione di prossimità, ma anche ricordi delle origini vesuviane del pizzaiolo sono il mix giusto per realizzare abbinamenti che evocano le ricette popolari. Buone, quindi, le classiche Margherita e Marinara, in cui maggiormente si apprezza la morbidezza e la giusta tenacia di un impasto ben lievitato e cotto con bravura. E poi il gioco degli abbinamenti con le specialità locali che rendono la pizza ricca di sapori, ad esempio, i funghi in autunno. Buone le frittelle. Ma da assaggiare resta il ripieno Pulcinella, con scarola riccia, stracciata di bufala, olive e acciughe oppure Patanella nera, la pizza con provola di Agerola, porcini e patate di San Michele di Serino, pancetta di nero casertano. Birre artigianali e qualche vino. Servizio veloce, attento, cortese.



BARONISSI (SA)

## Die’ Gustibus

via Cutinelli, 55  
tel. 0899845178

**chiuso** martedì  
**coperti** 30  
**prezzi pizza** da 4 a 13 euro



**84**

71 pizza 6 servizio 7 ambiente

Quello di Diego Ciraudò è un locale piccolo negli spazi ma grande nelle idee. Lo studio costante e la ricerca delle materie prime per lo più locali e di eccellenza fanno di Diego uno dei nomi emergenti più interessanti del mondo pizza. Croccanti e asciutti i fritti, la pizza si distingue per un impasto scioglievole e leggero con cornicione non troppo pronunciato. Imperdibile “Die’xperience Formaggi” dove su ogni spicchio è presente un formaggio e ad ogni formaggio corrisponde un abbinamento di confetture, marmellate, miele e cioccolato fondente. Tra le pizze nel ruoto da provare la Margherita Cilentana con sugo cotto lentamente, mozzarella di bufala, cacioricotta del Cilento e olio evo Cilento Dop. La carta dei vini e delle birre è in crescita ed è presente una proposta di abbinamento per ogni pizza, il servizio curato da Domenica Pagnozzi è attento e preciso.



BATTIPAGLIA (SA)

## 3 Voglie

via Serroni, 10/14  
tel. 0828370533

**chiuso** sempre aperto solo a cena  
**coperti** 80  
**prezzi pizza** da 6 a 14 euro



**89**

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

Valentino Tafuri è “fuori dal sistema”, poco social tanta sostanza, i suoi impasti sono direttamente proporzionali all’amore con il quale vive il proprio lavoro. Leggeri e profumati, agricolo e integrale, alte idratazioni, tutti gli stili. Un format non comune in quanto declina la farina in tutte le sue espressioni: qui è possibile assaggiare un piatto di pasta fresca, ottime pizze (anche attraverso un percorso di degustazione), pani conciat, lievitati dolci per dessert, senza dimenticare i fritti. Qui si gustano ricette semplici ma complesse. Tra le tante bontà: asparagi e tartufo con uovo poché e misticanza idroponica. La Tre Voglie con stracotto di maiale e manzo, pomodorino giallo, salame dolce stagionato, fiordilatte e basilico, apparentemente impegnativa ma dalla leggerezza sorprendente. Le materie prime sono di alta qualità, il servizio è veloce ed efficiente, ma poco empatico. Carta dei vini superiore agli standard della categoria.



**BATTIPAGLIA (SA)**

## PizzaArt

via Rosario, 14  
tel. 08281844993

**chiuso** lunedì; aperto solo a cena (in estate sempre aperto)  
**coperti** 70

**prezzi pizza** da 5 a 16 euro



**82**

**69 pizza 6 servizio 7 ambiente**

Vito ed Helga, appassionata lievitatista, si presentano con una serie di varianti sugli impasti che vanno incontro a low-carb, da quelli integrali o con farine antiche, legumi, fibre e senza glutine. Qui siamo nella Piana del Sele, zona di elezione per la produzione di rucola, quindi è d'obbligo la pizza con mozzarella di bufala, rucola, datterini, grana e olio extravergine di oliva. Oppure fiori di zucca, mozzarella di bufala, zafferano, pancetta tesa affumicata, pecorino romano. Anche i lievitati hanno un ruolo primario, oltre a quelli tradizionali (panettoni e colombe) il Pan Salato Scugnizzo con provolone del Monaco, salame e prosciutto cotto ed il Pan di Rose (per la festa della mamma) con lamponi, rosa damascena e cioccolato framboise. Buoni i dessert, la selezione di birre ed il servizio. L'insegna è punto di riferimento per le famiglie grazie all'ampia area adibita a parco giochi.



**BELLIZZI (SA)**

## Arte e Gusto

via Roma, 257  
tel. 0828351041

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 55

**prezzi pizza** da 4,50 a 12 euro



**83**

**69 pizza 7 servizio 7 ambiente**

È sulla strada principale di Bellizzi, centro tra Battipaglia e Pontecagnano, il locale che i fratelli Carmine e Giovanni Farina hanno aperto dedicandolo al papà. Gustose ma al contempo leggere le pizze preparate con impasti sottoposti a 36 ore di lievitazione e ingredienti per le guarnizioni di qualità e selezionati con attenzione. Tra queste la Patanegra con ragù di cipolle di Montoro, lardo di Patanegra e patate sotto sale mentre nel capitolo rosse da non perdere l'interpretazione di una pizza cult, la "Carminuccio", con pomodoro, pancetta a cubetti, parmigiano, basilico e olio extravergine di oliva. Tutti fatti in casa i dessert. Spaziosa la sala recentemente rinnovata conservando l'impronta moderna. Qui oltre alla pizza, è possibile gustare piatti di mare e di terra ben eseguiti. La cantina comprende circa 200 vini, bollicine, rosati, bianchi e rossi. Buona anche la selezione di birre con una etichetta artigianale a marchio del locale realizzata con grano Senatore Cappelli. Servizio efficiente in sala curato da Mariarosaria Giuliano.



**BENEVENTO**

## La Pampanini

via Pasquale, 10  
tel. 082447967

**chiuso** lunedì  
**coperti** 80

**prezzi pizza** da 4 a 11 euro



**84**

**69 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Qui, con cura certosina, ci si dedica alla preparazione dell'impasto (farina tipo 0 e solo grano italiano) e alla selezione dei prodotti a filiera corta. Il risultato è una pizza ben cotta, dal cornicione pronunciato, leggera e digeribile. Prima delle pizze vale però la pena concedersi un assaggio del tagliere di salumi e formaggi del Sannio o dei golosi fritti (crocchè di patate, arancine, montanarine, frittatina special con tonno di Cetara, basilico fresco e zest di limone). Assai ampio il menu delle tonde fra classici e piacevoli creazioni del pizzaiolo, come la Reinese con pomodoro San Marzano, champignon freschi, olive caizzane, peperoncino macinato, prezzemolo e olio aromatizzato all'aglio. Buone birre e selezione di vini campani. Altra insegna, dedicata allo street food, in via T. Ferrelli, 2.



**BENEVENTO**

## Verace

via dei Longobardi, 18  
tel. 0824 47684

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 150

**prezzi pizza** da 4 a 9 euro



**83**

**69 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Un locale ampio e moderno dove assaporare una pizza napoletana di qualità: impasto leggero e digeribile, attenta cottura nel forno a legna, condimenti nel solco della tradizione partenopea. Al di là di Margherita e Marinara sempre ben bilanciate, valgono l'assaggio proposte più "creative" come l'Indivia tonnata (bufala, scarola ripassata con acciughe, capperi e olive e, in uscita, filetti di tonno e pomodorini semidry, basilico e olio evo) e la pizza con provola affumicata, gorgonzola dolce, taleggio e, in uscita, confettura di pere, provolone stagionato e granella di nocciole e la Bolognese con mortadella e granella di pistacchio. Non mancano i fritti (arancino, crocchè, frittatina di pasta), golosi panini gourmet e piatti dalla cucina. Da bere bibite, birre e alcune etichette di vino del territorio. Servizio gentile e veloce.



BOSCOTRECASE (NA)

## Prisco Pizza & Spirits

via Argano, 1  
tel. 0810483448

chiuso lunedì;  
aperto solo a cena

coperti 120

prezzi pizza da 6,50 a 15 euro

**88**

74 pizza 7 servizio 7 ambiente

È in forte crescita il progetto di Jack Prisco, ora affiancato dalla sorella Giusi. Il format, che affianca alla pizza la mixology, altra sua grande passione, sta avendo ottimo riscontro. La tonda mantiene un legame serrato con la tradizione napoletana, ma la proposta è ampia al passo con i tempi. Così entrano in carta le pizze croccanti, impasti con farina di tipo 3 e miste all'orzo, profumati, arricchiti da topping ben centrati. Qui si vuole raccontare la grande ricchezza del Vesuvio facendo squadra con piccoli agricoltori della zona. Molto interessante il percorso degustazione con i cocktail in abbinamento. Da provare la Maruzzella (sia con impasto classico che croccante al padellino), buonissima la Margherita. Eccellente la pizza dolce croccante con impasto d'orzo e cacao, topping di ricotta, caramello salato, nocciole e polvere di caffè e l'abbinamento con il cocktail l'Espresso Martini. Molto piacevole il dehors con vista sul Vesuvio e sul Golfo.



# TRE SPICCHI

## CAGGIANO (SA) LE GROTTICELLE

loc. Le Grotticelle

tel. 09751966171

chiuso martedì; aperto solo a cena e a pranzo su prenotazione

coperti 140 prezzi pizza da 6 a 18 euro

**91**

76 pizza 7 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Angelo Rumolo, nato nel 1990, è figlio e nipote di pizzaioli. Idee e progetti chiari fin da quando ha completato gli studi. Vive in una parte della Campania che è terra di confine con la Lucania. E questo determina molte scelte che recuperano il meglio dei saperi gastronomici locali.

### LA PIZZERIA

Quando si arriva quassù attraversando, peraltro, un territorio a tratti brullo, si resta affascinati dal moderno maniero che sovrasta la collina e che è stato costruito pietra su pietra, nonché arredato con mobili intarsiati a mano, dal papà di Angelo. Dagli spalti s'intravedono le valli campane e lucane. Vi si può soggiornare e qui trova spazio la pizzeria che recupera la tradizione del Grotto, il locale di famiglia che stava giù nel centro del paese. Tutt'intorno si espandono i campi e i boschi dove si coltivano gli ortaggi, il frumento per le farine e dove si cercano i tartufi, i funghi e le erbe selvatiche. È l'habitat naturale in cui il pizzaiolo trova ispirazioni per le farciture. Nascono così impasti e abbinamenti che allo stesso tempo si ammantano di arcaismi e contemporaneità, risvegliando memoria gustativa e golosità. Esempiare, in tal senso, resta Zammedda, la pizza con cinque varietà di pomodoro stracotto e pecorino. La carta è stagionale. Bella la cantina.



# TRE SPICCHI

CAIAZZO (CE)

## PEPE IN GRANI

vico San Giovanni Battista, 3

tel. 0823862718

**chiuso** lunedì; anche domenica a pranzo da maggio a settembre; aperto solo a cena escl. domenica

**coperti 90 prezzi pizza** da 5 a 15 euro 🍷

**97**

79 pizza 9 servizio 9 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Franco Pepe è un maestro riconosciuto nel mondo, ma le sue radici continuano a essere il perno centrale di un progetto, che, a partire da Caiazzo - dove è affiancato dal figlio Stefano - ha molte ramificazioni: la Filiale a Erbusco, Proxima di Lavello, collaborazioni con la grande hotellerie.

### LA PIZZERIA

Non è solo una pizzeria, è un progetto partito con la precisa volontà di fare emergere l'identità agricola della piana di Caiazzo, oggi in piena maturità. Pepe ha il merito di aver stravolto la tradizionale figura del pizzaiolo, proiettandolo nel ruolo di un artigiano di alto profilo, capace di fare impresa e di cambiare le sorti di un territorio. C'è un tempo prima e dopo Pepe in Grani: da qui la rivoluzione. Un palazzo antico, nel centro storico del borgo, suddiviso in più ambienti e proposte, in continuo divenire. Autentica ha dato ulteriore forza a tutto questo: una pizzeria nella pizzeria, con forno super tecnologico, 10 posti a stretto contatto con il padrone di casa, che trasmette con grande passione ciò che sta dietro alla proposta, cioè un intero areale fatto di persone. Sulla pizza qui non si sbaglia un colpo: per i condimenti non si segue il filone barocco sulla cresta dell'onda oggi, piuttosto l'imperativo è la precisione. I fritti (coni e pizze) sbaragliano la concorrenza. Servizio e abbinamenti adeguati.



CAIAZZO (CE)

## Antica Osteria Pepe

p.zza Portavetere, 4

tel. 0823868401

**chiuso** lunedì; aperto solo a cena e domenica a pranzo su prenotazione

**coperti 100 prezzi pizza** da 5 a 9,50 euro 🍷

**87**

73 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un'insegna di culto in zona, il luogo che ha dato i natali e formato i tre fratelli Antonio, Massimiliano e Franco Pepe, quest'ultimo ormai impegnato nel suo progetto da solista con Pepe in Grani. Una storia che comincia ben tre generazioni fa, con le intuizioni di papà Stefano negli anni '70 e ancora prima con la passione di nonno Ciccio negli anni '30. In questo borgo delizioso Antonio e Massimiliano sfornano pizze scioglievoli e leggere al morso. L'impasto è realizzato a braccia, lievita lungamente e viene cotto in forno a legna. In menu i grandi pilastri della famiglia, come il leggendario Ripieno con la scarola di Mastro Stefano: una bontà cristallizzata nel tempo che lentamente si lascia cuocere a bocca di forno. Non mancano altri capolavori di semplicità, come la Marinara e la Margherita, e proposte stagionali che celebrano la tradizione e il territorio. In carta anche i piatti della cucina povera, come il soffritto e il pancotto.



CAIVANO (NA)

## Meeto pizza & co.

c.so Principe,

c.so Umberto I, 418/420

tel. 3517737635

**chiuso** martedì; aperto solo a cena

**coperti 70 prezzi pizza** da 4 a 15 euro 🍷

**85**

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Un progetto giovane e curato in ogni particolare: dalle farine personalizzate ai prodotti caseari realizzati ad hoc da latte nobile, dalla selezione degli oli a quella dei salumi. Il tutto per dar vita ad un menu intrigante nel quale convivono tradizione e sperimentazione. Impasto diretto, lunga lievitazione per un disco assai digeribile, impreziosito da topping classici e creativi ispirati da grandi chef. Fra le tante Scarola Croccante (mozzarella di bufala, scarola croccante, noce moscata, alici cilentane, scaglie di provolone del Monaco, terra di olive nere e fili del diavolo) e l'Asina che beve Champagne (bufala, pecorino stagionato, mortadella di asina scottata, gel di riduzione di Champagne e pesto di pistacchio siciliano). Assai sfiziosa la parte dedicata ai fritti (montanarine, patatine in tante varianti, crocchettone, frittatine). Belle etichette di birre e vino.



**CALVI RISORTA (CE)**  
**Olio & Basilico**

via Capitano A. Bizzarri  
tel. 0823651288

chiuso martedì;  
aperto solo a cena

**coperti** 130  
**prezzi pizza** da 6 a 14 euro



**84**

**69 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Una location moderna e confortevole, un servizio gentile e professionale e, soprattutto, una proposta di qualità. Giacomo Garau mette sul piatto un disco molto idratato, scioglievolissimo, leggero e digeribile, di ispirazione napoletana, con cornicione ben pronunciato, e farciture di grande qualità e ben armonizzate (ma ci sono anche impasti alternativi). Al di là dei classici, da provare la Orto, Olio e Basilico (fiordilatte, campano, julienne di zucchine, funghi cardoncelli, olive ammaccate del Cilento, pomodorini gialli confit e, in uscita, mandorle tostate di Avola, polvere di rapa rossa e olio evo) e la Marinara doppia cottura (impasto multicereali fritto e asciugato in forno e in uscita mozzarella di bufala, pesto di pomodorini rossi confit, alici di Sciacca, olive nere in polvere e origano selvatico). Valgono l'assaggio anche i fritti (crocchè, frittatine, montanare). Si beve bene.



**CAMEROTA (SA)**  
**Kon Tiki 2.0**

loc. Marina di Camerota  
via Variante Castello, 3

tel. 3420772514

chiuso sempre aperto;  
lunedì da ottobre ad aprile

**coperti** 60  
**prezzi pizza** da 5 a 14 euro



**82**

**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Marina di Camerota è una delle perle del Cilento, località balneare ricercata dalle spiagge bellissime e cale selvagge. Questa pizzeria non è stagionale come la maggioranza delle attività commerciali del luogo in quanto è un punto di riferimento di tutta l'area costiera e per l'interno tutto l'anno. Attività alla terza generazione, con il villaggio Cala Blanca attiguo di proprietà, oggi viene gestito da Cristiana ed Antonio, con risultati sorprendenti. Buona selezione delle materie prime, del resto quando si attinge da piccoli produttori artigianali del Cilento è facile parlare di dieta mediterranea. Tra gli ottimi assaggi la Pesce Re, con filetti di pesce marinati ed essiccati con vinacce, lamelle di mandorle, pestato di carciofi, mozzarella di bufala, olive taggiasche; Come una Fresella, con mozzarella di bufala, pomodoro del Vesuvio, misticanza, filetti di tonno, cipolla di Tropea e foglie di capper. Ottimi fritti, dolci golosi, carta dei vini sopra gli standard. Il servizio è giovane e sorridente.



**CAPUA (CE)**  
**Lepore & Farine**

via Mezza Appia, 5  
tel. 3338764360

chiuso martedì;  
aperto solo a cena

**coperti** 80  
**prezzi pizza** da 5 a 14 euro



**84**

**70 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Luigi Lepore, appena trentenne, ha cominciato ad ammaccare quando aveva dodici anni. Chiusa la pizzeria di famiglia, ha aperto questo nuovo locale con più di una sala interna, tra piano terra e primo, e un ampio giardino. Passione e costanza, insomma, stanno premiando il suo lavoro di ricerca sugli impasti, le garnizioni e le cotture. Il risultato è una buona pizza che si rivela morbida, con un leggero crunch, ma soprattutto equilibrata negli abbinamenti e saporita. L'andamento stagionale determina la scelta degli ortaggi. Tra i fuori menu, soggette a disponibilità giornaliera, ad esempio si può assaggiare la Nerano con fiordilatte e zucchine o l'Oro nero con i funghi porcini. Ovviamente buone le classiche Margherita e Marinara. Ben fatti i ripieni, i fritti e le specialità come la 3.0 Parmigiana con bufala, salsiccia e provolone del Monaco. Servizio attento, in sala ci sono anche mamma e sorella. Buona scelta tra birre artigianali e vino.



**CARDITO (NA)**  
**La Bottega**  
**Alessandro Bruner**

v.le I Maggio, 11  
tel. 0818305289

chiuso lunedì  
**coperti** 120

**prezzi pizza** da 5 a 10 euro



**86**

**70 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Prima che pizzaiolo Alessandro Bruner è stato un ottimo cuoco, ha frequentato grandi ristoranti (ha lavorato anche con Heinz Beck), e sa, dunque, quanto contino organizzazione e disciplina nella gestione di un locale. E per rendersene conto basta varcare la soglia della sua "bottega" inaugurata nel 2016 quando la passione per le lievitazioni e l'arte bianca ha avuto la meglio: una sala piacevole e curata, arredo minimal, banco di lavoro a vista, un servizio sempre gentile e preparato. E poi grande varietà di pizze, classiche e creative, leggere e digeribili. Pizze classiche, padellino (da assaggiare quello genovese) e anche in doppia cottura. Deliziosa l'Asparago in Viola, con asparagi saltati al burro chiarificato, guanciaie croccante, patate viola affumicate e fiordilatte; molto piacevole la Marinara del Vesuvio con polvere di olive nere. Golosi pure i fritti (montanarine, frittatina di pasta e patate).



CASAL DI PRINCIPE (CE)

## La Vita è Bella

via Circumvallazione, 189  
tel. 08118399546

**chiuso** lunedì intero giorno  
e domenica a pranzo

**coperti** 100

**prezzi pizza** da 5.50 a 18  
euro

**84**

**69 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Antonio Della Volpe ha radunato il meglio del territorio per fare un'ottima pizza, sì, ma anche per lanciare un messaggio. Qui a Casal di Principe è possibile fare qualità e quest'insegna lo dimostra, da tre anni. Prodotti ben selezionati, idate terre e beni confiscati alla Camorra, entrano in gioco nella voglia di fare rete, che può far da vettore per la crescita di un intero territorio. Il menu della Rinascita e la relativa Margherita sono l'esempio perfetto: mozzarella dal caseificio Le Terre di Don Peppe Diana, pomodoro dall'azienda Diana 2.0. di Villa Literno. Della Volpe ha un passato da cuoco, ci sa fare con gli impasti, leggeri e ariosi, e con i condimenti. Da non perdere quelli gourmet della pizza al padellino, anche in versione dolce (una delizia quella con impasto al cacao, crema di ricotta di bufala e cioccolato). Per veri golosi la pizza Cotoletta. Ambiente curato ed elegante, servizio cortese.



CASELLE IN PITTARI (SA)

## La Pietra Azzurra

via Caporra, 64  
tel. 0974988779

**chiuso** lunedì; in estate  
sempre aperto

**coperti** 130

**prezzi pizza** da 5,50 a 13 euro

**85**

**69 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Questa volta partiamo dalla sala, perché non è facile trovare personale giovane e competente: qui l'empatia regna sovrana e il cliente è coccolato e seguito. Pian piano il patron Michele Croccia si avvia ai 30 anni di fondazione e da allora tanto è cambiato: dall'apertura della sede di Sala Consilina, affidata a Francesca Gervasio, fino all'ingresso del figlio Alfonso nell'attività. Pizzeria ma anche trattoria contadina, qui la maggior parte dei prodotti vengono coltivati in appezzamenti di proprietà, con filiera tracciata attraverso QR code: qualità e trasparenza il credo di Croccia. Leggeri i fritti ma si potrebbe iniziare anche con una frisella cilentana. La Cicoria e Saucicchiu è con cicoria spadellata, fiordilatte spezzato a mano, saucicchiu stagionato (salsiccia cilentana piccante) e caciocavallo podolico; la Vuccularu, con fave bianche spadellate, vuccularu (guanciale del Cilento), fiordilatte, caciocavallo. Buoni i dessert. Buona cantina del territorio.



CASERTA

## Basilico

c.so Trieste, 13  
tel. 0823508593

**chiuso** sempre aperto

**coperti** 100

**prezzi pizza** da 6 a 12 euro

**84**

**70 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Da due generazioni la famiglia Carfora si dedica alla ristorazione di qualità. Tre sedi in Campania per le loro pizzerie: Caserta, Maddaloni e Montesarchio, realtà che i fratelli Giulio e Cristina, con papà Emilio, seguono assieme al maestro pizzaiolo Michele Vitiello. Il DNA della loro pizza è casertano: cornicione alveolato e abbondante, lunga lievitazione, alta idratazione, stesura sottile, impasto leggero e digeribile. Due le pizze Margherita a menu: la classica e la ruota di carro. Molte le interpretazioni stagionali che celebrano i prodotti nel loro momento migliore, come la Parmigiana Croccante con parmigiana di melanzane, pesto, fiordilatte e fonduta di Grana; così come numerosi sono gli omaggi alla cucina campana e partenopea, come la pizza Genovese o la Ragù, rivisitato con la salsiccia di Castelpoto, peperoncini verdi e olio alla rucola. Oltre ai buoni fritti fatti in casa, in menu anche cucina tradizionale.



CASERTA

## La Bolla

via Archivio, 16  
(trav. via Acquaviva, 24)  
tel. 3938519393

**chiuso** lunedì

**coperti** 150

**prezzi pizza** da 6 a 16 euro

**87**

**71 pizza 8 servizio 8 ambiente**

La Bolla è un gioiello nascosto, progetto di gusto e ambizione, estensione del boutique hotel Villa Maria Cristina. La pizza è affidata alle abili mani di Simone De Gregorio, classe 1994. Entusiasta e volenteroso, Simone si dedica con passione alla creazione di nuove ricette per il suo impasto, ben alveolato, scioglievole al morso e dal cornicione voluminoso. Le pizze tradizionali e contemporanee cuociono al forno elettrico, le basi bianche vengono completate con i topping prima di rientrare in forno, mentre i padellini cuociono a vapore e in forno, tutto in ottica no-waste. Degne di nota la Provola e Pepe ritorno al futuro, con stracotto di 4 pomodori campani, provola affumicata, parmigiano e pepe indonesiano, e la più sofisticata Tonnaria, con tonno, cipolla caramellata al brandy, provola e polvere di olive caiazzane. Il suo estro performa molto bene negli spicchi dolci fritti e ripassati al forno, come la neonata Croccante e Amarene, golosa e colorata, omaggio al suo gelato preferito.



# TRE SPICCHI

CASERTA

## CAMBIA-MENTI DI CICCIO VITIELLO

via Generale Pasquale Tenga, 84

tel. 3924723240

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 80 prezzi pizza da 6 a 15 euro 🍴

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Da pizzaiolo a imprenditore in pochi anni, sebbene abbia iniziato da giovanissimo, Ciccio Vitello ha da subito dimostrato talento e caparbia riuscendo a ottenere successi nel mondo della pizza di qualità a livello nazionale.

### LA PIZZERIA

Quando passione e lavoro coincidono i confini sono labili e i risultati spesso straordinari. Negli anni Ciccio Vitello è cresciuto insieme alla sua pizza, garantendosi un seguito di pubblico che lo apprezza con entusiasmo. Creativo e instancabile sognatore, realizza un impasto leggero ed elastico perfetto per accogliere le ricette delle pizze tradizionali. Le sue tonde classiche contano pochi elementi a la carte, in rappresentanza della tradizione che Ciccio rivisita a suo modo, con qualche eccezione come l'ormai celebre Recensione Negativa, con bufala, pomodoro, pesto di basilico, pepe di Sichuan, olio al limone e l'immane ingrediente segreto ormai noto; o la Papacella 2.0, con coscia di maiale, scarola riccia, mela annurca, nocciola tostata e confettura di papacella. Oltre ai fritti magistrali, dove spicca la bontà della montanara marinara, c'è il padellino che nella versione Genovese di Ciccio regala grande soddisfazione. Fra i dolci, Miscake è una Margherita che inganna golosamente l'occhio.



# TRE SPICCHI

CASERTA

## I MASANIELLI

v.le G. Dohuet, 11

tel. 08231540786

chiuso lunedì intero giorno e martedì, mercoledì e domenica a pranzo

coperti 155 prezzi pizza da 6 a 16 euro 🍴 ♿ 🦿

96

79 pizza 9 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Grande innovatore, Francesco Martucci è a capo di un locale che è diventato meta di pellegrinaggio da ogni dove. Dalle sue mani nascono impasti realizzati con tecniche inedite, arricchite da un lavoro di alta cucina.

### LA PIZZERIA

Centrale la ricerca che Francesco Martucci, con spirito di sacrificio e talento, fa, sia in termini di impasti che di topping. Per capire la vera anima dell'insegna, bisognerebbe immergersi nel percorso degustazione di 8 portate (a 70 euro) lasciandosi guidare dalle sue parole appassionate. Nel menu alla carta, oltre alla Futuro di Marinara in tre cotture (una delle tecniche più emulate oggi, vapore a 100°, frita a 180° e infine ripassata in forno a 400°), da provare in stagione anche la Fiori di Zucca al Quadrato, con crema di zucchine alle alghe asiatiche e i suoi fiori, provola affumicata, e, fuori dal forno, fiori di zucca, menta, maionese alla colatura di alici, ricotta dura, olio alle alghe. Di gran livello la Vegetariana Fondente, con crema di zucca arrosto al mascarpone artigianale, cardoncelli, caciocavallo di Agnone, Parmigiano, e, dopo cottura, cipolle fermentate, gorgonzola piccante e nocciole. Eccellente carta dei vini, scelta anche di birre e bevande; servizio professionale e attento.



# TRE SPICCHI

## CASERTA

### SASÀ MARTUCCI – I MASANIELLI

via A. Vivaldi, 23

tel. 0823220092

chiuso lunedì

coperti 80 prezzi pizza da 6 a 16 euro

95

78 pizza 9 servizio 8 ambiente



#### IL PIZZAIOLO

Salvatore Martucci, conosciuto come Sasà, è un treno in corsa. Sta vivendo un periodo di grande concentrazione professionale che lo porterà certamente a realizzare uno dei suoi sogni: superare i confini di Terra di Lavoro. Intanto raccoglie i frutti del successo.

#### LA PIZZERIA

Restyling per la pizzeria di Sasà Martucci, elegante ed accogliente come i suoi impasti, sempre più leggeri con farciture di pensiero e contemporanee. Il pizzaiolo casertano dimostra sensibilità ambientale con la pizza Mangiafoglia Green (crema di zucchine alla scapece, ricotta di mandorle, fiori di zucca, lamelle di mandorle tostate, maionese vegetale all'aglio, olio evo Elaios Terre di Molinara) che contribuisce ad un progetto internazionale di riforestazione. Le pizze in tre cotture sono un must; gli oli extravergini selezionati provengono da tutta Italia. Bello il menu borbonico dedicato alla Reggia di Caserta con relativi vini in pairing. Gli abbinamenti sono consigliati da Giovanna Orciuoli, fine professionista di sala. Ottima la selezione delle materie prime, tanta attenzione per vegetariani e vegani. Buoni i dessert, servizio sopra lo standard.



## CASERTA

### Decimo Scalo

via Sant'Agostino, 10

tel. 08231870201

chiuso lunedì

coperti 24

prezzi pizza da 7 a 16 euro

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una realtà autentica quella di Vittorio Vespignani, pizzaiolo casertano che assieme alla moglie Domenica Paone ha costruito un'ottima reputazione intorno a questa insegna. La coppia ogni sera accoglie clienti da tutta la Campania. Il locale è intimo e il ritmo dei tavoli è sostenuto da un servizio attento. Nel menu si legge il territorio, ma anche l'amore per amici e familiari: Claudio, Dolce Giorgia e Donna Maria, oltre ad essere gustose pizze, sono omaggi di Vittorio ai figli e alla moglie. Il suo impasto, leggero e alveolato, steso sottile dopo 24 ore di maturazione, ben si presta ai condimenti classici delle pizze tradizionali e, ancor di più, rende nelle ricette creative, come la Limortazza, fresca e saporita, eseguita in due cotture: fritta e asciugata a bocca di forno, completata con mortadella artigianale, mozzarella di bufala, limoni di Sorrento, pepe e basilico. I fritti sono d'obbligo, croccanti e golosi, rigorosamente preparati in casa.



## CASORIA (NA)

### Diametro 3.0

Traversa

Michelangelo, 9/11

tel. 0810143001

chiuso domenica a pranzo

coperti 55

prezzi pizza da 7 a 20 euro

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un bel locale ampio, con una sala riservata e uno spazioso dehors, forno a vista e una nutrita squadra governata dal patron Antonio Tancredi, anche lui con le mani in pasta e sempre alla ricerca di nuove idee e buone materie prime. È il giusto mix per accogliere un pubblico numeroso, che già c'è, garantire l'atmosfera da pizzeria popolare e soddisfare in tempi rapidi le comande. Poi ci sono l'impegno e la passione del pizzaiolo che fanno la differenza insieme all'indiscutibile qualità del prodotto, basato su attenta selezione di farine, lievitazioni da biga, buone cotture e guarnizioni equilibrate che puntano dritto alla golosità. In carta, oltre i segni della tradizione rivisitata (buone Ciummo con salsiccia e peperoncini verdi, e Cantabrico, una marinara con vari pomodori e acciughe) si segnalano i Padellini, in doppia cottura, da condividere come quello con scapece di gamberi rossi e quello con fichi e prosciutto crudo. C'è da scegliere tra i dolci e, da bere, tra vino e birra.



# TRE SPICCHI

CASTELLO DI CISTERNA (NA)

## I VESUVIANI

via Madonnelle, 65

tel. 081 3296996

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 130 prezzi pizza da 5 a 20 euro 🍴 ♿

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

I fratelli Federico e Francesco De Maria, rispettivamente al forno e sommelier in sala, non sono figli d'arte ma hanno saputo apprendere il mestiere grazie alla passione, agli studi e alla sperimentazione. Il loro lavoro è in crescita e lo scorso anno hanno raddoppiato con un nuovo locale.

### LA PIZZERIA

Diversi impasti e tecniche di cottura caratterizzano una proposta versatile e golosa. In esordio fritti croccanti e asciutti (ottimo il fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala, Parmigiano, Prosciutto di Parma e pepe). Soffice e goloso il bao cotto a vapore con pancia di suino umbro cbt, peperoni alla napoletana, Provolone del Monaco e polvere di olive nere caiazzane. Tra le tonde cotte a legna da provare la voluttuosa Genovese con Spasso Napoletano, fiordilatte, cipolla ramata di Montoro, carne di Chianina, Conciato Romano e mix di frutta secca. Da non perdere quelle in teglia (come la porchetta in crosta di patate, con maionese al rosmarino) o la Margherita del Monaco in tre cotture (omaggio a Francesco Martucci). Per finire in dolcezza la golosa brioche con gelato artigianale. Ben strutturata e assortita la carta dei vini e delle birre. Il personale di sala è professionale ed efficiente. Altra sede a Casoria (strada Statale Sannitica, 87).



# TRE SPICCHI

ERCOLANO (NA)

## LE PARÙLE

via B. Cozzolino, 70

tel. 081 7396494

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 170 prezzi pizza da 6 a 16 euro 🍴 ♿

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Giuseppe Pignalosa si è formato alla scuola del papà e ora lui stesso sta allenando il figliolo al bancone. La passione è il motore della sua continua ricerca di novità e miglioramenti. In progetto il rinnovo del locale con la creazione di una sorta di atelier per degustazioni guidate. Altra insegna a Baku in Azerbaigian.

### LA PIZZERIA

Giuseppe Pignalosa si è concentrato sulla sua idea di un prodotto di indiscutibile alta qualità che, grazie alle caratteristiche dell'impasto e delle guarnizioni, ha una propria identità e riconoscibilità. Tutto nasce dalla selezione delle farine, da una lievitazione diretta, proseguita nelle ventiquattro ore, dall'ammaccamento dei panetti con quel garbo deciso che evita lo schiaffo, ma comunque rende basi e cornicione sottili, da cottura perfetta e da guarnizioni calibrate che fanno valutare al morso un boccone di estrema soavità e leggerezza. Intensità dei profumi già giungono al tavolo prima di apprezzare gusto e aromi, ad esempio, se si ordina la Marinara o la Provolone e pepe. Poi c'è la superbia della Capricciosa con quell'impeccabile armonia tra sottoli, mozzarella e prosciutto cotto. Fritti e dolci più che buoni. Si beve scegliendo, tra birra o vino, ben guidati dai giovani consigli di chi sta in sala.



**CASTELPOTO (BN)**  
**Pizzeria**  
**Agricola Panella**

via G. Matteotti  
tel. 3298827996

**chiuso** aperto solo a cena  
venerdì, sabato e domenica

**coperti** 30

**prezzi pizza** da 15 a 25 euro



**82**

**67 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Tutto parte dal Laboratorio Agricolo, l'azienda di famiglia che nel 2006 Massimiliano Panella con il supporto del fratello Antonello e la complicità di Gabriele Bonci, decide di gestire in modo nuovo ovvero secondo i dettami dell'agricoltura naturale, giusta ed etica. Una volta consolidata la produzione del 2021, Massimiliano decide di aprire la sua agripizzeria, un luogo dove mangiare cose semplici realizzate perlopiù con materie prime prodotte in azienda (dal grano all'olio, dai pomodori agli ortaggi) o realizzate da altre realtà che condividono la stessa filosofia produttiva. Solo pizza in teglia cotta nel forno a legna, con condimenti ispirati dal mondo contadino o suggeriti dalla terra, da ciò che si raccoglie al mattino dai campi. Fra le proposte del menu 2 pomodori by Massimiliano Panella con piennolo del Vesuvio; imbottita con verdure dell'orto; tatin fiori di zucca, ricotta e salsiccia di Castelpoto. Anche taglieri di salumi e formaggi. Birre artigianali.



**FORIO (NA)**  
**Di Meglio**

via T. Cigliano, 117  
tel. 08118134196

**chiuso** mercoledì

**coperti** 41

**prezzi pizza** da 7 a 13 euro



**83**

**69 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Un gioiellino dell'isola d'Ischia, circa 40 coperti, tra spazio interno ed esterno, gestiti con semplicità e un servizio informale e ben organizzato. L'insegna è aperta da marzo fino alla fine di ottobre ed è sempre consigliata la prenotazione. Al timone c'è una giovane coppia, Riccardo Di Meglio (pizzaiolo) e Ilenia Buono (in sala): possiedono quel tocco magico in grado di trasformare tutto in una serata tra amici. Qualità nel piatto, con pizze di stile napoletano e un impasto tradizionale, che matura lentamente e viene cotto in forno a legna. I condimenti spaziano dai grandi classici alle proposte inedite, stagionali, ricche di prodotti del territorio. In generale, un prodotto di ottima digeribilità, gustoso, in un ambiente simpatico che migliora anno dopo anno.



**FORIO (NA)**  
**Lisola**  
**Restaurant**

via G. Mazzella, 116  
tel. 08118182524

**chiuso** lunedì;  
aperto solo la sera

**coperti** 150

**prezzi pizza** da 10 a 16 euro



**77**

**63 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Dream team in un luogo, anch'esso, da sogno: si riassume facilmente questa nuova, nuovissima apertura che, al momento di andare in stampa, sta compiendo il mese dall'apertura. Ristorante e pizzeria di lusso, le mani e le teste in ballo sono di Nino Di Costanzo (Dani Maison, Tre Forchette per la guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso) e Ivano Veccia (pizzaiolo che negli scorsi anni ha ripetutamente guadagnato i Tre Spicchi), in collaborazione con l'imprenditore veneziano Federico de Majo. Dopo più di un anno di lavori, ecco alla fine venire alla luce questa creatura vista mare, con un rigoglioso giardino mediterraneo, grandi ed eleganti spazi, una veranda chiusa con vetrate, tutto suddiviso in zone differenti, tra pizzeria, cucina, salumeria, griglia. Sul fronte pizza, tante le proposte firmate da Veccia, a partire dalla strepitosa tonda napoletana. Menu degustazione di 6 portate con impasti e cotture differenti (a 50 euro). Bella cantina, con centinaia di referenze.



**GRAGNANO (NA)**  
**Fratelli Mascolo**  
**dal 1995**

p.zza G. Marconi, 9  
tel. 0818795844

**chiuso** martedì;  
aperto solo a cena

**coperti** 300

**prezzi pizza** da 5 a 16 euro



**77**

**63 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Da tre generazioni il nome Mascolo a Gragnano è sinonimo di pizze e panuozzi di qualità. Attivi sin dal 1995, oggi Fiorenzo Mascolo si dedica alla produzione partendo dallo stesso impasto diretto classico, realizzato selezionando farine macinate a pietra. Mentre la pizza cuoce lentamente in forno a cupola, il panuozzo viene fatto lievitare a lungo, viene steso e cotto due volte: la prima in forno da crudo, la seconda in forno dopo la farcitura. I gusti e i ripieni si rifanno alla tradizione locale, ai prodotti di stagione che vengono selezionati nelle zone limitrofe e lavorati in loco con garanzia di qualità degli ingredienti e ricercatezza delle ricette. Imperdibili gli arancini e i mitici croccchè senza panatura delle signore Lina e Cira fatti con pecorino, parmigiano e fiordilatte di Gragnano, così come le frittatine di pasta e patate e le montanare. Ampia selezione di dolci e una buona carta di birre, vini e distillati.



MACERATA  
CAMPANIA (CE)  
**Doro Gourmet**

via Trieste, 50  
tel. 0823693157  
chiuso lunedì;  
aperto solo a cena  
coperti 55  
prezzi pizza da 7 a 20 euro

**87**  
73 pizza 7 servizio 7 ambiente

Gli elementi che rendono vincente il progetto del pizzaiolo e cuoco Luca Doro emergono chiari quando si ha la fortuna di gustare le sue pizze. Qui l'attenzione per il cibo buono, pulito e giusto si evince nella selezione degli ingredienti, nell'uso di farine italiane, nelle lavorazioni e nelle diverse tecniche d'impasto. In tavola una gran varietà di proposte: dalla Margherita a ruota di carro al padellino, dalla pizza in pala alla doppia cottura, dalle pizze classiche alle più innovative. Gli ingredienti campani, spesso presidi Slow Food, in menu coesistono con bontà prese in prestito fuori regione, come lo speck del Trentino, la Fassona piemontese e il salmone selvaggio dell'Alaska. Da non perdere la golosa pizza nel ruoto 81047, con piennolo giallo e rosso, olive caiazzane, capperi di Salina, acciughe di Cetara, pinoli, uva passa e aglio, che rende omaggio alla sua città e alle sue radici contadine.



MADDALONI (CE)  
**Pizzeria Lombardi**

via Forche Caudine, 59  
tel. 0823202049  
chiuso domenica a pranzo  
coperti 70  
prezzi pizza da 6 a 17 euro

**88**  
74 pizza 8 servizio 8 ambiente

Da un grande lievittista del dolce come Aniello Di Caprio bisogna aspettarsi questo coup de théâtre: aprire una pizzeria per completare il percorso. Pizzeria elegante, con in aggiunta un'ottima offerta di piatti della tradizione. Amuse bouche a sorpresa, tra gli antipasti varie declinazioni dal mondo dolce: canolo di pasta sfoglia al parmigiano e sesamo ripieno di crema pasticcera salata e crumble di guanciale croccante; pan de patissier; saccottino di pasta sfoglia lievitata al pomodoro, prosciutto cotto affumicato, bavarese al parmigiano, basilico. Circa 40 le pizze, suddivise in classiche, veggio world, doppia cottura, signature e chef experience (con ricette di Domenico lavarone e Giuseppe D'Addio). La Maddaloni Terra Mia è con crema di carciofi, mortadella d'asina, cuore di carciofo arrostito, fiordilatte, provolone del Monaco, gel di prezzemolo. I dessert al piatto, ovviamente, fanno la differenza, per sapori ed estetica. Buona la carta del beverage, servizio molto curato.



MARIGLIANELLA (NA)  
**Foorn**

via Variante 7bis, 22  
tel. 0818416131  
chiuso lunedì;  
aperto solo a cena  
coperti 150  
prezzi pizza da 6 a 12 euro

**88**  
74 pizza 7 servizio 7 ambiente

Già il nome del locale che, scritto come fosse inglese, evoca e ingloba, invece, il lemma dialettale napoletano 'o furno, inteso come luogo e bottega della panificazione, mette in guardia. Qui, infatti, si respira un'atmosfera da laboratorio sperimentale, piuttosto che da classica pizzeria. Eppure il locale, tra gli spazi interni e quelli esterni, garantisce convivialità. Tutto nasce perché questo è il luogo dove, all'inizio, due esperti di lievitazioni e panificazione, Carlo Di Cristo e Salvatore Kosta, si sono cimentati nella concretizzazione della loro scienza, lasciando tutto, ora, nelle mani di Gaetano Natri e di una giovane brigata. E così, oltre il pane, continuano a essere sfornate buone pizze che lasciano trapelare, tra le selezioni e le miscele delle farine, le alchimie delle lievitazioni e le magie delle cotture, quanto impegno e lavoro vi siano. Le guarnizioni e gli abbinamenti tra latticini, pomodoro e ortaggi stagionali sono molto rispettosi delle basi e calibrati per esaltarne le sfumature aromatiche e il gusto. Buoni i fritti e la selezione di birre.



MARIGLIANO (NA)  
**O' Scialatiello**

via Padre Pio, 55/57  
tel. 0818855193  
chiuso mercoledì  
coperti 115  
prezzi pizza da 7 a 16 euro

**85**  
69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Una location di gran classe, quella della famiglia Granato, da oltre vent'anni garanzia di una solida cucina (famose tutte le proposte tradizionali e creative a base di baccalà e stoccafisso) e di un'ottima pizza dall'impasto leggero, digeribile, scioglievole, con un cornicione ben bilanciato, in tante sfiziose proposte sostenute da topping di qualità. Da provare la Margherita Vesuviana (pomodorino del Piennolo Dop in salsa, bufala campana, basilico, olio evo, provolone del monaco Dop); la Marinara Gialla (passata di pomodorino giallo, stracciatella di vacca podolica, acciughe del Mediterraneo, povere di olive nere, pomodorino semidry, basilico, olio di vinacciolo all'origano CBT); la Pastrami (provola di fiordilatte vacca podolica a latte crudo, pastrami CBT (di produzione propria) di punta di petto angus, salsa olandese, rucola, olio evo). Buoni anche i fritti e i ripieni. Personale gentile e preparato. Bella carta dei vini.





MOIANO (BN)

## Il Guappo

via Tuoro, 6

tel. 3208338243

chiuso mercoledì;

aperto solo a cena

coperti 150

prezzi pizza da 5 a 10 euro



80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Tre volte campione del mondo di pizza senza glutine, quando l'attenzione nei confronti delle intolleranze non era alta come oggi, Marco Amoriello, non ha mai smesso di sperimentare e la fama delle sue pizze "senza" è andata ben oltre i confini regionali, incuriosendo e conquistando anche i più scettici. Ma non sono da meno, però, le classiche tonde in stile partenopeo cotte nel forno a legna. Lunghe lievitazioni controllate regalano pizze scioglievoli, dal cornicione morbido e profumato, con condimenti ben dosati. Immancabile un assaggio dei classici (Margherita e Napoletana, in testa); poi la Del Guappo (pomodoro, mozzarella, peperoni e melanzane); la Gialla (zucca, pancetta, pomodorini, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico) o la Verde (asparagi, pancetta, pomodorini, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico). Servizio efficiente e cordiale



MONTECORVINO

ROVELLA (SA)

## L'Oro di Napoli

via della Repubblica, 56

tel. 3247767015

chiuso lunedì

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 10 euro



85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Il "Maestro" Pierino Cardonia è riuscito a creare davvero una bella realtà nei suoi amati Monti Picentini. Al forno insieme al figlio Giuseppe, presenta un'offerta fondata sull'amore per i prodotti del territorio e sulla ricerca e sperimentazione costante degli impasti partendo sempre dal lievito madre. Il disco di pasta è sottile e leggero con cornicione non molto pronunciato, le cotture sono eseguite a regola d'arte. Per il condimento Pierino spazia da topping che ricordano i piatti della tradizione come la braciola Montecorvinese cotta lentamente per 12 Ore e la Genovese che viene realizzata in questo caso con la cipolla rossa di Tropea. Menzione speciale per le pizze fritte, davvero soffici e leggere come una nuvola. Presente anche un reparto gluten free e tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio. Tutti fatti in casa i dessert. In sala la moglie Lucia Vece accoglie i clienti con calore familiare "coccolandoli" in modo attento e cordiale.



MONTESARCHIO (BN)

## Il Segreto di Pulcinella

via Napoli, 92

tel. 3298760545

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 70

prezzi pizza da 6 a 14 euro



89

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

Giuseppe Bove, nel suo locale, ampio spazioso con due forni a vista dalla vetrata, si dimostra decisamente in crescita. Formatosi come cuoco, allenatosi da pizzaiolo nelle precedenti postazioni (la prima addirittura aveva soltanto due o tre tavoli) oggi il pubblico, sempre più numeroso, gli riconosce tutti i meriti che detiene. Gli impasti nascono da miscele di farine diverse, lunghe lievitazioni e processi di maturazione che rendono in cottura un prodotto capace, nonostante la sua morbidezza e leggerezza, di sostenere guarnizioni create con tecniche di cucina. Abbinamenti centrati, insomma, tali da fondere senza alcuna sbavatura e con estrema scioltezza crudi di carne o crostacei, salumi, funghi e tartufi sanniti, con i latticini: sarà questo il vero segreto di Pulcinella? Da non perdere i suoi classici ancora in carta e le novità segnate dalla stagionalità. Servizio attento affidato alla moglie. Dolci ben fatti. La cantina è sempre in evoluzione.



MONTORO (AV)

## GB Agricola Casa Barbato

via Padula

tel. 08251728592

chiuso martedì e venerdì;

aperto solo a cena escl.

sabato e domenica

coperti 80

prezzi pizza da 6 a 12 euro



84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

La GB Agricola è un'azienda biologica che ha come suo cuore pulsante l'agriturismo e l'agripizzeria, dove si possono degustare specialità a base della cipolla ramata di Montoro, prodotto di punta dell'azienda. Le tonde, base sottile, cornicione gonfio e areato, impasto leggero e digeribile e buona cottura nel forno a legna, sono divise in agripizze, agripizze in doppia cottura e speciali, con topping che valorizzano principalmente i prodotti dell'orto e quelli campani, in generale. Fra le tante, la Contadina con provola affumicata di Agerola, pancetta, cipolla ramata di Montoro, rosmarino, parmigiano, granella di mandorle, olio evo; la Ramon con fiordilatte di Agerola, pomodorino datterino giallo, filetto di tonno, olive nere caiazzane, cipolla ramata di Montoro, basilico fresco, olio evo. Birre artigianali e vini del territorio.



# TRE SPICCHI

## NAPOLI

### 10 DIEGO VITAGLIANO

via Nuova Agnano, 1

tel. 081 18581919

chiuso sempre aperto

coperti 130 prezzi pizza da 6 a 14 euro 🍴 ♿ 🍷

95

77 pizza 9 servizio 9 ambiente



#### IL PIZZAIOLO

Dedizione ed energia nel lavoro di Diego Vitagliano, perfetto punto di equilibrio tra tradizione e modernità nella pizza napoletana. La visione della qualità a 360° rende memorabile l'esperienza nei suoi locali.

#### LA PIZZERIA

Una proposta che si contraddistingue per la maniacale cura del dettaglio, niente è lasciato al caso, dal servizio agli abbinamenti. Per cominciare, imperdibile la croccantissima frittatina di spaghetti aglio e olio, panata con frutta secca e cereali, o la rivisitazione in chiave fritto della past, fasul' e cozze, con fagioli spolichini, servita in un caratteristico pentolino: magari abbinata a uno dei nuovi cocktail in carta. Tra le pizze tonde, impasto leggero e cornicione ben pronunciato, da assaggiare la Ricordo di Cas e Ova, con perlage di tartufo pregiato, e il must della casa, la Marinara Sbagliata, semplicità vincente. Carta dei vini e delle birre di gran livello, gestita dalla sommelier Eleonora Rescigno, servizio e accoglienza curatissimi. Altre due sedi: a Pozzuoli, con terrazza panoramica, e, la più giovane, in via Santa Lucia, 78. Terminata, invece, alquanto improvvisamente, l'avventura romana durata qualche mese del 2023.



# TRE SPICCHI

## NAPOLI

### 50 KALÒ

p.zza Sannazaro, 201b

tel. 081 19204667

chiuso sempre aperto

coperti 160 prezzi pizza da 5 a 9,50 euro 🍴 ♿ 🍷

94

78 pizza 8 servizio 8 ambiente



#### IL PIZZAIOLO

Napoli, Londra, poi Roma e ancora Napoli: Ciro Salvo porta avanti a passi ponderati, ma importanti, la sua espansione imprenditoriale. L'ultimo tassello, a giugno 2024, è il nuovo locale di piazza della Repubblica 2, atmosfera rilassata, cantina curata, possibilità di prenotare.

#### LA PIZZERIA

Il locale di piazza Sannazaro festeggia 10 anni: rispetto alla sede più recente, qui il ritmo di clienti e servizio resta più sostenuto. A far da collante al tutto una proposta che non conosce cedimenti, con una pizza tradizionale, ampio formato, cornicione poco pronunciato, frutto di un impasto che è una firma, leggero, digeribile, fragrante. Sopra una selezione del meglio che la Campania possa offrire, con lo stile del "togliere" più che del "mettere": mai troppi ingredienti insieme, aderenza ai sapori classici, attenzione al vegetale. La Pizza e Patate, che riprende la mitica pasta; l'Antica Margherita Slow Food, eccellente, con il tocco del Conciato Romano. Ad ogni tonda il suo extravergine di pregio, aggiunto a fine cottura. Ottimi i fritti. Grande Campania anche nella carta dei vini (buona la proposta al calice), con eccezione per gli Champagne. Birre internazionali.



NAPOLI

**Acunzo**

via D. Cimarosa, 60  
tel. 0815785362

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 90

**prezzi pizza** da 6 a 14 euro

**83**

**69 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Un rifugio sicuro nel quartiere alto della città, il Vomero. In questo presidio della pizza e della buona cucina da 60 anni sono cresciute generazioni di napoletani. Gabriele ed Alessandra continuano la storia familiare avviata da Michele e Caterina, con aggiornamenti sempre continui anche in risposta alle tendenze. Alla già buona cucina di tradizione e alle tonde napoletane, con ricette tradizionali e innovative, da quest'anno si è aggiunta la pizza in pala, stile che sta conquistando la regione. Con impasto semi-integrale, ecco la Friariello in doppia consistenza (in crema e spadellato con salsiccia di maialino nero e stracciatella di bufala); la Mortazza, con mortadella, miele di sulla, zibibbo IGP, salgemma di Sicilia, pistacchio di Bronte, maionese di pistacchi, provola dei Monti Lattari e parmigiano 24 mesi, una bomba. Tra le storiche l'intramontabile Parmigiana di Melanzane 1975, l'anno in cui fu presentata. Ottime le frittelle, carta dei vini interessante, buone le birre. A cena mettersi in coda.



NAPOLI

**Antica Pizzeria Chiaia**

p.zza Amedeo, 164  
tel. 081235 3775

**chiuso** martedì

**coperti** 50

**prezzi pizza** da 6 a 16 euro

**85**

**70 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Atmosfera retrò per questa nuova insegna napoletana che vuole riportare in vita il calore e la semplicità delle pizzerie di una volta. Lo stile della prima sala è quello di una pizzeria anni '50, con forno e banco a vista; altri due ambienti proiettano in una casa pop sempre di quegli anni, negli arredi e in ogni piccolo particolare, dal carrello dei rosoli al telefono a parete, fino alla cucina nella quale si osserva il personale preparare il caffè nella napoletana. Non trascurabile è la sensazione di relax e semplicità conquistata. Aniello Falanga è il pizzaiolo: una pizza napoletana classica la sua, di notevole livello, con eccellente selezione di prodotti. Ottima anche la tonda nel rutiello, in menu solo gusti classici. Molto buoni e golosi i fritti. Carta dei vini ben pensata, con la possibilità di scegliere qualsiasi etichetta al bicchiere, anche gli Champagne. Da provare il menu degustazione.

**TRE SPICCHI**

NAPOLI

**Da Attilio alla Pignasecca**

via Pignasecca, 17  
tel. 0815520479

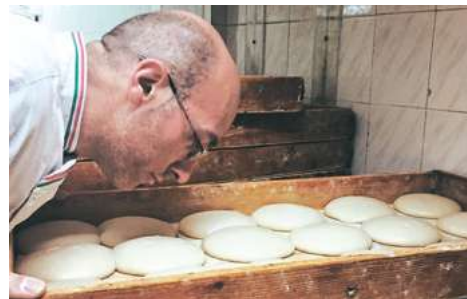
**chiuso** domenica

**coperti** 50

**prezzi pizza** da 5 a 12 euro

**91**

**76 pizza 8 servizio 7 ambiente**

**IL PIZZAIOLO**

Professionista silenzioso e maestro per tanti Attilio Bachetti, che ha la pizza nel sangue (e nelle mani) e porta avanti con maestria la storia di famiglia, cominciata nel 1938.

**LA PIZZERIA**

Da più di ottant'anni presente nel pittoresco quartiere di Pignasecca, l'insegna è un simbolo dell'arte bianca napoletana. A godere quotidianamente di questa tavola sono i tanti napoletani e turisti che vengono qui per le deliziose pizze leggere, dal bordo pronunciato e soffice, cotte ad arte nel forno a legna, ben elastiche al morso e digeribili grazie alla lunga lievitazione. Difficile non provare la Marinara, vero e proprio punto di riferimento, ma con gli anni si sono sperimentati abbinamenti originali e di gran gusto come nel caso della pizza Appennini, che comprende otto punte ripiene di ricotta fresca di Vico Equense, mentre al centro presenta fiordilatte, zucchine saltate in padella con pancetta croccante e funghi porcini. Deliziosa la pizza frita. A completare l'esperienza ci pensa una carta dei vini ampia e appassionata. Il tutto in un ambiente accogliente e semplice, con foto storiche alle pareti.



# TRE SPICCHI

## NAPOLI

### BRO

p.zza Mercato 222/b

tel. 081 3797908

chiuso lunedì

coperti 60 prezzi pizza da 6 a 16 euro 🍴 ♿

90

74 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Ciro e Antonio Tutino appartengono ad una famiglia di pizzaioli da ben cinque generazioni e, per dare seguito alla passione che da sempre li accomuna, nel 2019 hanno aperto, nella storica piazza Mercato di Napoli, un locale dall'architettura contemporanea e dallo stile ricercato, che innova intelligentemente i classici.

### LA PIZZERIA

Qui la pizza si ispira alla tradizione della "rota e carrett" rivisitata in stile contemporaneo: il cornicione è appena pronunciato e leggermente croccante, l'impasto viene fatto lievitare per 30/36 ore. Grande attenzione è dedicata anche agli ingredienti, provenienti perlopiù da eccellenze del territorio campano. La pizza, leggerissima e digeribile, è proposta in una ventina di alternative: oltre alle classiche e alle vegetariane, meritano una menzione le speciali, come la Mamma d'o Carmene, con ragù napoletano cotto lentamente, tartare di manzo, caciocavallo podolico, fichi, pinoli e basilico. Notevoli i fritti (oltre ai classici, "Domenica alle 3", una deliziosa frittatina con mafalde, ragù e ricotta di bufala) e la proposta beverage, che comprende una selezione di birre e vini del territorio.



## NAPOLI

### Carmnella

via Cristoforo Marino, 22

tel. 081 5537425

chiuso domenica

coperti 50

prezzi pizza da 3.50 a 8 euro

♿

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

L'ingresso nelle "Centenarie", l'unione di 13 insegne familiari che hanno fatto la storia di Napoli, è l'ultimo tributo all'impegno di Vincenzo Esposito nel portare avanti con passione la storia del locale, fondato dalla bisnonna Carmela nel lontano 1892. Un indirizzo storico, quindi, non lontano dalla Stazione Centrale, nel quale si viene accolti con garbo in un ambiente classico dove domina il grande forno a vista. Tante le pizze nel menu, da quelle classiche a quelle speciali come la Reginella (crema di zucchine, pomodoro datterino, basilico, prosciutto crudo, caciocavallo), la Marennna 'a Sarachiello (friarielli, provola affumicata, alici di Cetara, olive di Gaeta) e la Elisabetta Farnese (melanzane, Parmigiano Reggiano in doppia consistenza, pomodoro datterino, burrata, basilico, olio extravergine d'oliva). Non da meno la trattoria con i suoi piatti tradizionali napoletani ben eseguiti. Servizio puntuale e garbato.



## NAPOLI

### Casa de Rinaldi

via A. e L. Sementini

28/34

tel. 081 5466119

chiuso domenica a cena; in

estate domenica tutto il giorno

coperti 55

prezzi pizza da 5 a 12 euro

🍴 ♿

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

In piena zona ospedaliera si trova questo curato e piacevole indirizzo situato su due piani che riesce a soddisfare chiunque voglia provare un'ottima pizza. Padre e figlio sono riusciti nell'impresa di convincere anche i più tradizionalisti. Salvatore e Cristiano De Rinaldi infatti hanno centrato l'obiettivo di proporre una grande pizza, fatta a modo loro però: con farine selezionate, diversificazione degli ingredienti a partire dal disco pasta, struttura degli impasti caratterizzati da farine di tipo 1 e 2, ai 9 cereali fino alle integrali. Oltre alle classiche ed estrose tonde non manca una cucina tipica e ben fatta con paste fatte a mano, hamburger e molti altri tagli di carne, il tutto da abbinare a vini e birre da scegliere da una lista ben pensata. Servizio affabile e garbato.



**NAPOLI**  
**Castellano**  
**Le Pizze di Luca**

**v.le dei Pini, 25**  
**tel. 0817418243**  
**chiuso** domenica a pranzo  
**coperti** 80  
**prezzi pizza** da 5 a 10 euro



**78**  
**64 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Nel cuore dei Colli Aminei, vicino alla reggia di Capodimonte, Luca, pronipote dello storico fondatore della pizzeria Trianon, propone pizze dal formato generoso, dal cornicione mediamente pronunciato e dall'impasto morbido, cotte rigorosamente nel forno a legna. L'offerta è varia e divisa fra pizze "storiche" come Marinara e Margherita (equilibrate nel rapporto tra ingredienti e impasto), "classiche" come la Vegetariana, la Diavola e la Bufalina le "pizzesperienza-percorsi di gusto" preparate con prodotti stagionali di piccole aziende artigianali campane. Da provare la tiella con crema di asparagi, guancialetto e provola di bufala e la ruota di carro provola e pepe. Su richiesta anche pizza gluten free. Prima delle pizze immancabile un assaggio di fritti, montanarine con diversi topping, crochè, palle di riso, frittatina, e bombette con ricotta. Il beverage spazia tra birre, alla spina e in bottiglia e vini esclusivamente campani.



**NAPOLI**  
**Ciro Cascella 3.0**

**via San Pasquale a Chiaia, 68**  
**tel. 0814976322**  
**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 120  
**prezzi pizza** da 7 a 20 euro



**86**  
**72 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Nel quartiere della movida partenopea, un ampio locale che si sviluppa in lunghezza fino al nuovo spazio gluten free sulla retrostante Via Carducci e un piccolo giardino concluso dove ci si accomoda tra il verde. È qui che **Ciro Cascella** ha iniziato e ampliato il suo progetto, arricchitosi, finanche, di una succursale a Milano. Organizzazione e lavoro di squadra sono premiati dai risultati. Si può cominciare dai fritti, le insalate o i taglieri, per proseguire scegliendo tra le tantissime pizze in carta. L'impasto, definito 3.0 appunto, nasce da una miscela di farine selezionate, per reggere un'alta idratazione, una lunga lievitazione e per diventare, grazie all'attenta cottura, morbido, leggero, con un cornicione alto e alveolato. Centrati gli abbinamenti che rendono buone le classiche Margherita o Marinara e ghiotte le speciali, come Scugnizzo per Sempre, con San Marzano, ciccoli di maiale, provola affumicata, pepe nero, olio evo, basilico. Molti dolci e buona scelta tra birre e vino.



**NAPOLI**  
**Federico**  
**Guardascione**  
**Il Colmo del pizzaiolo**

**via F. Cilea, 151**  
**tel. 0815959711**  
**chiuso** martedì  
**coperti** 150  
**prezzi pizza** da 5 a 16 euro



**84**  
**69 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Federico Guardascione duplica, anzi, triplica, con l'apertura di un bistrot con caffetteria e, a pochi passi, di un laboratorio centralizzato. Il pizzaiolo/pescatore (sua grande passione) difende con orgoglio la sua "pizza fatta con le mani". Le ricette sono attuali e gustose: la Terra Mia, con friarielli in due consistenze, sbriciolata di maialino nero, papaccelle dolci e piccanti, crumble di tarallo napoletano; la Vanvitelli, con fiordilatte di Agerola, formaggio in foglie di castagno, culatello di Zibello, noci, confettura di fichi. Fritti, taglieri ed insalate, ma questo è anche un presidio certo per sicurezza e qualità della pizza senza glutine, davvero ottima. I dolci di alta scuola, tra semifreddi e monoporzioni golose molto pop, sono creati da Margherita, sua moglie, con maestria. Carta dei vini, anche al calice, e delle birre che soddisfa. Il servizio è giovane ed efficiente; prenotare è consigliabile.



**NAPOLI**  
**Franco**  
**Gallifuoco**

**c.so A. Lucci, 195**  
**tel. 08119138170**  
**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 100  
**prezzi pizza** da 5 a 15 euro



**86**  
**73 pizza 7 servizio 6 ambiente**

Pizzaiolo appassionato, Franco Gallifuoco ha appreso il mestiere in famiglia, dalla mamma Maria che per molti anni ha ammaccato e condito le pizze. La pizzeria è di fronte alla stazione ferroviaria di Napoli con clientela turistica, d'affari e gli affezionati che ritornano per la leggerezza dell'impasto e per l'ambiente familiare. Per quanto riguarda le pizze, oltre alle classiche che troverete tutte in carta, ci sono le gourmet, come la Nonna Mò con pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, polpetta al ragù, salsa al basilico, pecorino romano, olio extravergine ed il cornicione ripieno di ricotta. D'altronde Francesco è un appassionato di ripieni o calzoni che dir si voglia e qui sono particolarmente curati e ben fatti. Il servizio è efficiente e si accompagna il tutto scegliendo da una discreta selezione di vini e birre.



NAPOLI

## Gino Sorbillo Lievito Madre al Mare

via Partenope, 1

tel. 08119331280

chiuso sempre aperto

coperti 110

prezzi pizza da 6,50 a 13 euro



**84**

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Dato il superbo panorama di cui si gode nei tavoli esterni, è sicuramente questa la sede più piacevole tra le tantissime insegne che fanno capo a Gino Sorbillo, sul celebratissimo lungomare partenopeo. Qui si viene per assaggiare la pizza tradizionale a ruota di carro, della quale Sorbillo, negli anni, ha fatto simbolo e vanto. Il disco è sottile e straborda dal piatto, la cottura a volte un po' imprecisa. I condimenti sono classici e ben armonizzati, le materie prime di buon livello: la Margherita è sempre un'ottima prima scelta, valido pure il Ripieno fritto. Piccola carta dei vini. Un po' di fila potrebbe capitare, ma il servizio è sollecito e veloce, allenato ai grandi numeri.



NAPOLI

## Impasto 55

p.zza Vittoria, 11

tel. 0817645295

chiuso sempre aperto

coperti 55

prezzi pizza da 5,50 a 13 euro



**82**

67 pizza 7 servizio 8 ambiente

L'ambiente è la prima cosa che colpisce di questo locale. Non appena si varca l'ingresso si rimane affascinati dagli arredi e dal concept che vuole dare un'idea di armonia attraverso un sapiente uso del legno e dell'illuminazione. Un'atmosfera che mette a proprio agio il commensale e ben lo predispone a una piacevole esperienza gastronomica caratterizzata dai classici fritti napoletani dalla panatura spessa, le montanare, ma soprattutto pizze gustose e leggere che ben intrecciano lo stile classico con quello contemporaneo. A far la differenza è l'impasto, studiato ad arte, ottenuto con il metodo diretto e 72 ore di maturazione con un blend di farine di tipo 1 e 2 macinate a pietra. Oltre alle classiche da provare la Fiore (con fiori di zucca, provola, ricotta di bufala, capocollo, Parmigiano e olio extravergine) e la 'Nduja calabra (con fiordilatte, ovviamente 'nduja di Spilinga, pomodori, basilico, Parmigiano e olio extravergine).



NAPOLI

## Isabella De Cham Pizza Fritta

via Arena della Sanità, 27

tel. 08118639669

chiuso sempre aperto

coperti 80

prezzi pizza da 5 a 12 euro



**88**

73 pizza 7 servizio 8 ambiente

L'era contemporanea della pizza fritta napoletana è esemplificata in lei, Isabella De Cham, poco più che trentenne, curriculum nelle più note insegne cittadine, dove ha appreso i segreti del mestiere, cui si è aggiunto un luminoso talento. Il suo locale si trova nel cuore del rione Sanità, un ambiente curato che conta su un servizio disponibile e ben organizzato. L'impasto leggero, fragrante, rigonfio e mai unto, frutto di una buona idratazione e una lunga maturazione, sostiene bene le farciture selezionate. Tra le imperdibili ripiene la Diavola Gialla (con provola, emulsione di pomodoro giallo, salame, peperoncino e basilico); da assaggiare la Marinara Rivisitata tra le pizze fritte aperte. Non mancano ottime pizze al forno, sempre più curate, valide proposte vegane e un'ottima proposta senza glutine. Per gli amanti del genere, c'è la degustazione di frittatine. Altra sede ad Aversa.



NAPOLI

## Lombardi a Santa Chiara

via Benedetto Croce, 59

tel. 0815520780

chiuso sempre aperto

coperti 120

prezzi pizza da 5 a 14 euro



**80**

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una storia che comincia nel lontano 1922 per volontà di Luigi Lombardi, figlio d'arte e amico fraterno di Benedetto Croce. Da 7 anni la nuova proprietà porta avanti con passione e fedeltà l'approccio della famiglia Lombardi tutto vocato alla qualità delle preparazioni e alla soddisfazione del cliente. E qui le soddisfazioni non mancano, sia per il servizio puntuale e disponibile, ma soprattutto per le tonde che arrivano in tavola, tutte dall'impasto leggero e ben fatto. Da provare la Piennolo (con pomodorini del Piennolo gialli e rossi, fiordilatte, basilico, olio extravergine), la Nerano (con provola di Agerola, crema di zucchini, chips di zucchini, provolone del Monaco, basilico e olio extravergine di oliva) o, tra le pizze nel ruoto, la Ventresca (con provola di Agerola, pomodorini gialli del Piennolo, stracciatella di bufala, filetti di ventresca di tonno). Si accompagna il tutto scegliendo tra qualche buon vino campano.



# TRE ROTELLE

**NAPOLI**

**MASARDONA**

via G. C. Capaccio, 27

tel. 081 281 057

chiuso domenica; aperto a pranzo escl. sabato

**92**

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



## IL PIZZAIOLO

Enzo Piccirillo, in tempi non sospetti, ha portato la pizza frita, tradizione verace di strada, alla ribalta delle cronache, grazie a impasti iper leggeri e a una tecnica tradizionale e intransigente. Con lui tutta la famiglia e i figli Salvatore e Cristiano in prima linea.

## LA PIZZERIA

Uno degli indirizzi che, siamo sicuri, rende la stazione centrale di Napoli tanto ambita è il locale della famiglia Piccirillo, a una breve camminata, circa 500 metri, dai binari dell'Alta Velocità. Enzo guida saldo l'impresa di famiglia, cominciata nel dopoguerra dalla nonna omaggiata nell'insegna. Un locale semplice e pulito, senza troppi fronzoli, con spazi comodi per accomodarsi, accoglie i tanti avventori che fin dal mattino presto vengono per assaggiare battilocchi (la mezzaluna) e completi (il doppio disco ripieno) fritti a regola d'arte e farciti come tradizione comanda. Il ripieno più classico è quello che vede la ricotta di pecora sposarsi con cicoli di maiale, provola e pepe. Ma qui le varianti non mancano e si sperimenta, soprattutto sulle pizze "aperte", come l'ottima Tonnino. L'attività è ramificata, con altre due sedi, una a piazza Vittoria, nel salotto buono di Napoli, che ha al timone Salvatore Piccirillo, l'altra a Roma (vedi scheda), gestita da Cristiano.



# TRE SPICCHI

**NAPOLI**

**LA NOTIZIA**

via M. da Caravaggio, 94a

tel. 081 71 42 155

chiuso lunedì e domenica; aperto solo a cena

coperti 90 prezzi pizza da 5 a 12 euro

**94**

78 pizza 8 servizio 8 ambiente



## IL PIZZAIOLO

Un braccio destro di lusso, Michele Leo, che, dopo varie esperienze sul territorio nazionale, si ferma nella Pizzeria più intima di Enzo Coccia, come resident pizzachef, affiancato da Andrea e Marco Coccia.

## LA PIZZERIA

Il civico 94 racchiude sempre più l'idea originaria di Enzo Coccia di un locale più vicino alla ristorazione, con ricette evolute, carta dei vini e delle birre strutturata, possibilità di prenotare, ambiente più intimo. Dopo la recente ristrutturazione, che ha visto potenziati tutti questi ambiti, troviamo al banco Michele Leo, una certezza. Il menu dei lievitati è vario, il progetto ha un grande centro nelle "Mpustarelle", una ciabatta leggerissima e fragrante, che funge da ottimo inizio, ad esempio, con parmigiana di melanzane e provola di bufala. Ottime le focacce (la San Daniele, stracciata di bufala, pomodorini del piennolo e gocce di pesto di basilico condensa il Vesuvio in bocca), mentre per meglio apprezzare la cottura e la fragranza della pizza nel rutiello consigliamo la Margherita. Tra le tonde, leggere e profumate, gusti classici o più elaborati, come la Sole Piccante, con ventricina abruzzese, mozzarella di bufala, pomodorini gialli del piennolo, melanzane a funghetto, pecorino. Per chiudere dessert sempre a base lievitati. Servizio curato.

# TRE SPICCHI

NAPOLI

## LA NOTIZIA

via M. da Caravaggio, 53

tel. 0817142155

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 90 prezzi pizza da 7 a 12 euro ♿

94

79 pizza 8 servizio 7 ambiente



### IL PIZZAIOLO

L'arte familiare, pizzaioli da più generazioni, non ha influito poco sulla formazione di Enzo Coccia, classe 1962. Anzi, ha determinato le sue scelte, obbligandolo a cambiare radicalmente tutto nel dare forma alla sua "Pizzaria". Maestro riconosciuto anche dalle nuove generazioni, ha eredi affiatati nei figli. E non si ferma, con la nuova sfida di Vico a Roma e Capri.

### LA PIZZERIA

Enzo Coccia ha avuto il merito di attribuire alla pizza napoletana la fisionomia di pietanza identitaria che non rinnega, anzi, ammantata di modernità, talune pratiche e tecniche tradizionali come gli impasti diretti, l'ammaccamento con lo schiaffo sonoro, la cottura esclusiva nel forno a legna. Tutto ciò scegliendo, per guarnizioni e farciture, soltanto materie prime eccellenti che lui stesso ricerca. Cosicché oggi, nei due locali, dove sono in prima linea anche i figli Andrea e Marco, si può fare un bel viaggio ripercorrendo la storia della pizza. Qui siamo nella sede più tradizionale, l'atmosfera è calorosa come l'accoglienza. Murzilli sapuriti e Rotolini farciti sono il preludio. Poi viene il bello scegliendo alla carta tra i classici intramontabili - non perdetevi la Margherita - e quello che determina la stagione. Una piccola e variegata cantina; qualche "Mpustarella" dolce.

# TRE SPICCHI

NAPOLI

## OLIVA DA CONCETTINA AI TRE SANTI

via Arena alla Sanità, 7bis

tel. 081290037

chiuso domenica a cena

coperti 150 prezzi pizza da 10 a 19 euro ♿

93

77 pizza 8 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Ciro Oliva è entusiasta e appassionato, diventato pizzaiolo tra il bancone e il forno di famiglia. Tra gli artefici della rinascita culturale di un intero rione, la sua pizzeria è oggi stata acquisita, per quasi metà del suo capitale, da Archive srl di Remo Ruffini. Nell'estate 2024 apre un secondo locale a Capri.

### LA PIZZERIA

Quando entri nel quartiere Sanità, dopo aver attraversato i Vergini e visitato, se sei a piedi, il palazzo dello Spagnuolo o la Basilica di San Vincenzo 'o Munacone, hai la sensazione di essere in un'altra Napoli. Concettina qui è una certezza, un punto di riferimento gastronomico. Il locale è un po' folk per le tante figure popolari e Pulcinella alle pareti, e un po' cool, grazie alla calorosa accoglienza. Insomma, rappresenta l'attuale spirito di Napoli. Ci si accomoda anche all'esterno nel vicololetto retrostante. La cantina, bella e ricca, sta nel cortile affianco. Si può scegliere alla carta e ci sono tutte le classiche. Ma si può, e qui sta il bello, avviarsi nel percorso degustazione (nove portate a 70 euro), una sorta di blind tasting, affidandosi al pizzaiolo che conduce l'ospite attraverso un vero proprio viaggio nella gastronomia napoletana.





NAPOLI

## Da Michele

via C. Sersale, 1  
tel. 0815539204

chiuso domenica

coperti 90

prezzi pizza da 4 a 5 euro

79

67 pizza 6 servizio 6 ambiente

Col franchising Michele in the World è diventato un brand noto in tutto il mondo, dal forte dinamismo tecnologico (sede nel metaverso, ingredienti certificati in blockchain). Qui nella sede storica, tra tavoli in marmo e sedie di legno, resiste il fascino spartano del tempo che fu, punto di approdo da sempre del turismo internazionale e degli affezionati di una pizza napoletana antica, dal prezzo quasi imbattibile. Impasto che matura 12/24 ore, stesura a ruota di carretto, che fuoriesce dal piatto, una storia di famiglia che va avanti da fine '800. Solo 4 varianti in menu: Margherita, Marinara, Cosacca, Marita (una metà Margherita e l'altra metà Marinara), già concessione alla modernità. Anacronistica la scelta di condire con olio di semi di soia. La lista delle bevande è essenziale. Dato il successo internazionale della pizzeria, le code e la pressione per accomodarsi spingono spesso a cotture poco precise. Da giugno 2024, a pochi passi, all'angolo con via Colletta, c'è una nuova sede con possibilità di prenotare.



NAPOLI

## Palazzo Petrucci Pizzeria

p.zza San Domenico  
Maggiore, 5

tel. 0815512460

chiuso sempre aperto

coperti 55

prezzi pizza da 5 a 12 euro



82

67 pizza 7 servizio 8 ambiente

La location è senza dubbi tra le più suggestive del capoluogo campano, impreziosita dalla bella piazza San Domenico, ma anche da un servizio che si muove puntuale e garbato tra i tavoli interni così come nell'elegante terrazza panoramica. Un locale reso ancor più accattivante dalla presenza del giovane pizzaiolo Davide Ruotolo che ha saputo creare un menu che predilige la stagionalità e gli impasti leggeri e digeribili. Due elementi che troviamo sia negli antipasti, come nel caso dei Paninotti fritti farciti con prodotti di stagione, sia nelle pizze con un menu che mette in evidenza quelle stagionali. Oltre alle classiche da non perdere la Fiori di zucca (con crema di fiori di zucca, provola, pepe, fiori di zucca, acciughe di Cetara, lime e ricotta) e la zucchine e menta (con provola, salame di maialino nero, zucchine arrostiti e menta). Validi dessert in chiusura e birre artigianali regionali per accompagnare.



NAPOLI

## Antica Pizza Fritta

da Zia Esterina

p.zza Trieste e Trento, 53

tel. 081416306

chiuso sempre aperto

86

73 pizza 7 servizio 6 ambiente

Nell'allegria del viai di via Toledo, a ridosso dei vicoli che portano ai Quartieri Spagnoli, non c'è gioia più grande che imbattersi nell'autentico street food partenopeo. A pochi passi da Piazza del Plebiscito e dal Teatro San Carlo va in scena ogni giorno la bontà della pizza fritta: una mezzaluna irregolare fritta al momento, impasto scioglievole dalla superficie croccante, bollente e dal ripieno filante. Che sia la Completa con ricotta, provola, cicoli, pomodoro e pepe, con salame, con provola e tarallo napoletano o con polpettine al sugo, la pizza fritta è una bontà da afferrare con le mani e da gustare in piedi, passeggiando, osservando il cuore pulsante del centro di Napoli. Questo concept è un omaggio di Gino Sorbillo alla Zia Esterina, immortalata all'ingresso insieme a San Gennaro, e presente in città in altre tre location: Piazzetta Nilo, ai Tribunali e in Via Luca Giordano.



NAPOLI

## Pizza Social Lab

via Corrado  
Barbagallo, 115/b

tel. 0817629023

chiuso sempre aperto;

in estate domenica a pranzo

coperti 200

prezzi pizza da 5 a 11 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un bel locale dall'ambiente luminoso, moderno e ben arredato, situato negli ex spazi della Brasserie di Fuorigrotta e fondato da tre pizzaioli napoletani desiderosi di condividere il loro sapere in materia di pizza. Il locale vede protagonista l'isola centrale che ospita l'area di lavorazione della pizza, a vista, con due forni a legna a diverse temperature, la cucina e un'area per le preparazioni gluten free. Le pizze si dividono tra classiche e contemporanee che si dividono in due forni con temperature diverse, mentre un terzo forno è dedicato agli impasti senza glutine. Tra le contemporanee vale la pena assaggiare la patata e salsiccia, e quella con il sugo alla genovese. Non da meno i fritti e le montanarine, leggere e fragranti. Sapiente l'abbinamento con tra pizza e cocktail o in alternativa si sceglie tra una discreta selezione enoica. Attento il servizio.



NAPOLI

**Errico Porzio**

via Partenope, 11  
tel. 0810513666

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 400

**prezzi pizza** da 7 a 14.50 euro  
♿ ♿

**84**

69 pizza 7 servizio 8 ambiente

Errico Porzio discende da una storica famiglia di pizzaioli, nonostante ciò ha dato un'impronta personale alla pizza, caratterizzata da una varietà di impasti (integrali o ai cereali) e da materie prime selezionate. Grazie a una personalità prorompente e a una buona dose di creatività, quello di Porzio è un format che conquista il grande pubblico (tanto da avere all'attivo 12 punti vendita, ma il numero è in evoluzione). La sede più rappresentativa - e più centrata ci pare - è quella che si affaccia sul lungomare di Napoli. Qui si può cominciare con un aperipizza (pizza da centrotavola arricchita con un cestino di frittura e da una cascata di prosciutto) o con dei fritti impeccabili. La scelta delle pizze è davvero infinita: si va dalle classiche, alle "social", come la Kellalà, con cornicione ripieno di polpettine al ragù, ciliegine di mozzarella e crema di ricotta. Non mancano le pizze fritte, le vegane e le senza glutine (che nulla hanno da invidiare alle tradizionali) da abbinare ad una buona proposta di birre.



NAPOLI

**Sorbillo**

via dei Tribunali, 32  
tel. 081446643

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 150

**prezzi pizza** da 6 a 12 euro ♿  
**88**

73 pizza 7 servizio 8 ambiente

C'è la fila, ci si "prenota" al momento e si aspetta, a volte un bel po'. Ci si accomoda tra il piano terra o al superiore, alle pareti i simboli della città custoditi come in un sacrario. Melodie napoletane nel sottofondo, atmosfera evocativa, da Spaccanapoli. Di Gino Sorbillo c'è sempre la sagoma che accoglie sull'uscio, e, più spesso, c'è Toto, suo fratello, che al bancone ammacca e guarnisce, mentre la squadra inforna e sforna a ritmi veloci da pizzeria popolare, anzi, popolarissima, data la fama internazionale del marchio. In carta tante pizze, ognuna dedicata agli avi che furono tutti pizzaioli, a partire dal 1935. Una bella, antica storia da raccontare. Anche a tavola. E, infatti, così è: impasto tradizionale, guarnizioni con buoni ingredienti - ma niente fuochi d'artificio, anzi - e giusta cottura, morbidezza con tenacia ed elasticità sostenute. Nella Casa Madre prende sempre più piede una manifattura vecchio stile, racchiusa sul passato. Mentre il mondo della pizza napoletana, invece, corre veloce in avanti. Ma, dati i numeri e i consensi, va bene anche così.

**TRE SPICCHI**

NAPOLI

**STARITA**

via Materdei, 27  
tel. 0815441485

**chiuso** lunedì

**coperti** 170 **prezzi pizza** da 5 a 13 euro ♿ ♿

**91**

77 pizza 7 servizio 7 ambiente

**IL PIZZAIOLO**

Antonio Starita è il decano dei pizzaiuoli napoletani, non tanto per l'età, quanto per l'autorevolezza conquistata in tutto il mondo. Per questo è stato nominato Cavaliere della Repubblica e per questo gli viene riconosciuto ogni onore (in primis dall'associazione delle storiche pizzerie Centenarie). Oggi a reggere con lui il testimone dell'attività i figli Giuseppe e Filomena.

**LA PIZZERIA**

Si arriva nel quartiere Materdei nel dedalo degli incroci e dei vicoli. Qui, tutto è cominciato sul principio del 1900. Ci fu prima un'osteria e poi una pizzeria. E lungo questa discesa fu girato, negli anni '40, il film di "L'Oro di Napoli". Oggi si fa ancora la fila, ma l'attesa è ripagata, e nel frattempo si può ordinare un croccchè o un arancino. La pizza è quella della tradizione, resa eretica dalla modernità e dalla ricerca costante di nuove guarnizioni e impasti. Basta assaggiare la Marinara o la Margherita ovvero la "Non è Margherita, questa è Starita" e lo si capisce. C'è molto da scegliere in menu, ma il passaggio obbligato è la Montanara in doppia cottura, frita e al forno: asciutta, croccante e golosa. Non si resta delusi. Mai. Rinnovata la cantina, con abbinamenti centratissimi su produzioni artigiane e sostenibili, campane ma non solo.



NAPOLI

## Vesi - Pizza G & Aperitif

via Luca Giordano, 162  
tel. 0812292227

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 50

**prezzi pizza** da 6.50  
a 9.50 euro 🍴♿

**80**

**65 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Quello di Giuseppe Vesi è un riferimento nell'elegante quartiere del Vomero. Nel suo locale si viene per il servizio puntuale e cordiale, per l'ambiente curato e accogliente, ma soprattutto per le gustose pizze che elaborate seguendo alcune linee guida ben precise che lo hanno fatto conoscere in tutta Napoli e non solo. In primis gli impasti realizzati con farine biologiche macinate a pietra, per poi passare alle cotture precise nel forno a legna, e finire con l'accurata selezione delle materie prime se si distinguono per la stagionalità e l'attenzione verso i prodotti bio. A questo si aggiungono fritti ben fatti e fragranti come nel caso delle frittatine di pasta e delle montanare. A far da spalla ci pensa una bella selezione enoica e un servizio puntuale e garbato.



NAPOLI

## Vincenzo Capuano

p.zza Vittoria, 8  
tel. 08118754037

**chiuso** sempre aperto  
solo a cena

**coperti** 130

**prezzi pizza** da 7 a 13 euro

🍴♿

**85**

**71 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Qui si vive il piacere di trovare ancora insieme l'anima di una famiglia napoletana di pizzaioli e una buona pizza, molto curata nell'impasto soffice e leggero. Vincenzo ha spinto all'estremo - soprattutto nella comunicazione social - la sua immagine di pizzaiolo partenopeo legato alla simpatia spontanea e al culto della pizza. La sua pizza tonda è tradizionale con un salto nella contemporaneità, data da un impasto molto arioso e curato. È diventata un cult la ruota di carro, il formato generoso e originario della pizza più radicata a Napoli, qui particolarmente buona: da provare la Provola e Pepe. Gustosi e di buona fattura i fritti, asciutti e golosi. L'insegna è diventata una catena con più punti vendita in Campania e nelle principali città italiane.

### ALTRE PIZZERIE STORICHE DI NAPOLI

#### AI 22

via Pignasecca, 22  
tel. 0815522726  
**chiuso** domenica 🍴♿

Dal lontano 1935, oggi sotto la guida di Giovanni Improta, la pizzeria al civico 22 di via Pignasecca è baluardo cittadino della tradizione napoletana più verace.

#### Antica Pizzeria Port'Alba

via Port'Alba, 18  
tel. 081459713  
**chiuso** martedì 🍴♿

Gennaro Luciano porta avanti il peso di una storia importante. La sua pizzeria è la più antica di Napoli e, quindi, del mondo. Nata nel 1738, sotto l'arco di Port'Alba. Qui si servono pizza a portafoglio (Margherita e Marinara), pizza fritta, montanarine e i classici fritti.

#### Fratelli Cafasso

via Giulio Cesare, 156  
tel. 0812395281  
**chiuso** domenica ♿

Siamo a Fuorigrotta, in un locale aperto nel 1953, seguito di una storia di famiglia avviata fin dall'Ottocento. Al timone del locale, con la sua proposta semplice e centrata di pizza, oggi c'è Stefano, che porta avanti l'eredità del padre Ugo Cafasso, scomparso recentemente.

#### Cantina del Gallo

via A. Telesino, 21  
tel. 0815441521  
**chiuso** martedì 🍴♿

Un locale suggestivo, presente nel Rione Sanità dal 1898 e oggi gestito dalla quarta generazione, più appassionata che mai, della famiglia Silvestri. Qui si interpreta con autenticità la tradizione napoletana, dalle pizze (da assaggiare il Cappello del Prete) alla cucina.

#### Pizzeria Capasso dal 1847

via Porta San Gennaro, 2  
tel. 081456421  
**chiuso** sempre aperto

La data sull'insegna riassume il salto nella storia che si fa appena varcata la soglia. L'arte pizzaiola dei Capasso affonda le radici nel '700: oggi c'è Vincenzo Paolo, classe 1987, a portare avanti con passione gli insegnamenti del nonno e di una famiglia così importante per la pizza napoletana.

## Pizzeria De' Figliole

via Giudecca Vecchia, 39  
tel. 081286721  
chiuso domenica

Indirizzo imperdibile per cogliere l'anima partenopea popolare legata alla pizza frita. Le Figliole sono le sorelle Apetino, Giuseppina, Carmela e Immacolata, una storia di pizza tutta al femminile, partita nel lontano 1860, a Forcella.

## Di Napoli

via Marc'Antonio, 31  
tel. 0812396942  
chiuso martedì

Un solido riferimento nel quartiere di Fuorigrotta, attivo dal 1945 e oggi gestito da Gennaro Di Napoli e dal figlio Giuseppe. Nonno Alfonso aprì il locale e oggi, arrivati alla quarta generazione, si continua con la medesima passione nella proposta della verace pizza napoletana.

## La Figlia del Presidente

via del Grande Archivio, 23  
tel. 081286738  
chiuso lunedì a cena e domenica tutto il giorno

Nel ventre di Napoli Maria Cacialli porta avanti con passione la tradizione avviata dal padre Ernesto, noto pizzaiolo che, negli anni '90, fu soprannominato "il Presidente" per aver servito una pizza a Bill Clinton. Ottime le

tonde classiche (non perdetevi la Margherita) ma anche le pizze fritte.

## Gorizia 1916

via G. Bernini, 29/31  
tel. 0815782248  
chiuso sempre aperto

Storica ed elegante insegna del Vomero, con oltre un secolo di storia alle spalle, che Salvatore e Totò Grasso, padre e figlio, portano avanti con impegno e dedizione. Qui si viene per la cucina e per la pizza tradizionale, di impeccabile classicità.

## Lombardi 1892

via Foria, 12  
tel. 0814562220  
chiuso lunedì

La famiglia Lombardi ha contribuito a scrivere la storia della pizza nel centro storico della città. Pizzaioli da almeno cinque generazioni, con la sensibilità di mantenere ancora oggi vivissima l'identità della pizzeria napoletana classica.

## Mascagni

via P. Mascagni, 42  
tel. 0815602900  
chiuso mercoledì

Mezzo secolo di storia alle spalle un locale ancora riferimento in città. L'insegna del Vomero nacque nel 1970 dalla volontà di Eduardo Coronato, nonno di Angelo Caprio, odierno patron e sommelier che cura personalmente gli abbinamenti con la pizza e con la cucina tipica.

## Pellone

via Nazionale, 93  
tel. 0815538614  
chiuso domenica

Situata nei pressi della stazione ferroviaria, l'insegna va avanti dagli anni '60 del Novecento con le sue generose tonde a ruota di carro, le pizze a portafoglio e i fritti.

## La Pizza da Gennaro

c.so Secondigliano, 421-423  
tel. 0817540542  
chiuso domenica a pranzo

Pizza verace cotta in forno a legna nel locale della famiglia Del Buono, che, oggi, con Maurizio e Claudio al timone, è testimone di una storia familiare avviata nell'800 e qui, in corso Secondigliano, con alcuni cambi sede, dagli inizi del '900.

## Pizzeria e Friggitoria del Popolo

p.zza del Mercato, 44  
tel. 0815634029  
chiuso domenica

Nella popolarissima Piazza del Popolo, la grande area mercatale di Napoli, un'insegna che mantiene il fortissimo legame con il quartiere, con la sua generosa pizza a ruota di carro e l'ottima pizza frita ripiena.

## Trianon da Ciro

via P. Colletta, 42/46  
tel. 0815539426  
chiuso sempre aperto

L'insegna prende il nome dalla vicinanza con il teatro Trianon Viviani, nel centro storico, e, da un secolo (anno di fondazione 1923), sforna generose pizze a ruota di carrello. Altra sede a Salerno.

## Umberto

via Alabardieri, 30  
(p.zza dei Martiri)  
tel. 081418555  
chiuso lunedì a pranzo

È uno dei locali storici di Napoli, posto nel salotto buono della città. Elegante e curatissimo, portato avanti con grande passione e professionalità da Lorella e Massimo Di Porzio, eccellenti padroni di casa. Qui si è fatta, e si continua a fare, cultura della pizza, tra i primi indirizzi impegnati a elevarne la qualità.



**NOCERA  
INFERIORE (SA)  
Pizzeria WIP**

**via G. Atzori, 271  
tel. 3475300709**

**chiuso** domenica

**coperti** 130

**prezzi pizza** da 6 a 15 euro



**81**

**66 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Compie dieci anni il locale di Domenico Fortino e Lorenzo Oliva che in questi due lustri non hanno mai smesso di lavorare sul costante miglioramento della proposta. Chi viene qui, infatti, sa di poter contare sia su una pizza napoletana dallo stile classico e dall'impasto leggero, sia su interpretazioni più estrose che prevedono anche l'uso di impasti integrali. Grandissima attenzione viene riposta nella selezione delle materie prime con una scrupolosa ricerca delle eccellenze del territorio e di presidi Slow Food. Tra questi va segnalato anche il sapiente uso di differenti oli extravergine in abbinamento alle pizze. Tra gli antipasti vanno segnalati gli ottimi fritti e le selezioni di salumi. Per chi non avesse voglia di una tonda non mancano gustosi panini. A chiudere il cerchio ci pensa una discreta selezione brassicola, alla spina e in bottiglia, e un servizio puntuale.



**NOLA (NA)  
Basta Pizzeria**

**via San Massimo, 264  
tel. 3297468762**

**chiuso** domenica a pranzo

**coperti** 120

**prezzi pizza** da 7 a 20 euro 

**83**

**68 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Enzo Bastelli l'irrequieto, un po' come Achille piè veloce, per giocare con gli epiteti al par di Omero, finalmente sembra aver trovato casa. Un locale bello e immenso: due sale e un privé; un rooftop in allestimento; una grande vetrata con due forni più la cucina a vista; una solerte brigata al bancone e un puntuale servizio in sala. Ecco le premesse affinché, finalmente, si concentri sul suo lavoro elevando l'asticella dei traguardi finora raggiunti. Gli impasti nascono da farine non raffinate, lunga lievitazione e definiscono, in cottura, una pizza dalla base aromatica che evoca i sentori del pane. Guarnizioni con selezione da prodotti di nicchia, come il pomodoro e i latticini. I sapori sono concentrati sulla ghiottoneria. Più che buona è la Marinara, mentre in carta ci si può divertire scegliendo tra i fritti, gli AntiBasti, le pizze classiche, le speciali stagionali, le schiacciate o i padellini che celebrano, tra l'altro, l'identità gastronomica locale come nella "Morisca de Ruperto" ispirata da una ricetta del grande cuoco nolano vissuto nel 1500. Si beve bene.



**NOLA (NA)  
Biliardo '65**

**via Flora, 20  
tel. 0815129016**

**chiuso** martedì;

aperto solo a cena

**coperti** 54

**prezzi pizza** da 6 a 10 euro



**82**

**67 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Un locale molto piacevole, pareti in tufo e pietra, tavoli in marmo bianco, illuminazione tecnica, articolato in due piccole sale (una con affaccio sulla cucina, l'altra sul forno), nato dove un tempo c'era la sala biliardo (da qui il nome dell'insegna). Il menu parte con golosi fritti e continua con tante tonde, classiche e gourmet, leggere e digeribili con un cornicione ben pronunciato. Deliziosa la Margherita ai 4 pomodori e poi un vero festival di sapori fra le creative: dalla Porca '65 (crema di patate, pancia di maiale e salsa teriyaki) alla Melone e prosciutto con mozzarella in cottura, e in uscita Cantalupo, crudo, mandorle tostate e basilico fino alla Scarola, alici, polvere di caffè. Servizio disponibile e gentile.



# TRE SPICCHI

**OTTAVIANO (NA)**

**GIANFRANCO IERVOLINO**

**PIZZA E FRITTI**

via Zabatta, 48

tel. 3760417209 chiuso sempre aperto

coperti 120 prezzi pizza da 6 a 35 euro

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



## IL PIZZAIOLO

Gianfranco Iervolino ha cominciato da cuoco e si è poi convertito alla pizza, con grandi risultati. Sentimentale, appassionato e un po' artista - suona la chitarra - non disdegna di esibirsi in teatro come fra i tavoli del suo locale.

## LA PIZZERIA

Il regno di Gianfranco Iervolino è un ampio locale luminoso, tinte tenui nell'arredo, attrezzato con due forni a vista; un'area gluten free; una serie di ambienti tecnologici dove realizzare lievitazioni e impasti che nascono da poolish e miscele di farine semi-integrali, del cui utilizzo è stato un precursore per la pizza napoletana. Accoglienza e servizio familiari. In carta, come nel naming della pizzeria, c'è spazio per i fritti, perfetti e ad alta ghiottoneria. Il menu, orientato alla stagionalità, va dalle pizze classiche e popolari (impeccabile è Vesuvio, variante della Margherita con pomodorino del piennolo raccolto, praticamente, nell'orto accanto) e continua con proposte accattivanti come quella della pizza a sorpresa, alla cieca, Fatti i fatti tuoi o la Cecina de Leon, con il pregiato carpaccio di bovino castigliano e caviale, la più costosa e da condividere. Si brinda con vini vesuviani e birre campane.



# TRE SPICCHI

**OTTAVIANO (NA)**

**VILLA GIOVANNA**

via Valle delle Delizie - Fine SPI 59

tel. 0818279014

chiuso martedì; domenica e festivi aperto anche a pranzo

coperti 60

prezzi pizza da 5 a 14 euro

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



## LA PIZZAIOLA

Renata Sitko, di origini polacche, si è trasferita in Italia nel 1993, a 19 anni. Personalità forte, grande dedizione al lavoro e capacità tecnica sono gli ingredienti che l'hanno portata a diventare una professionista di successo.

## LA PIZZERIA

In una villa nel Parco Nazionale del Vesuvio, Renata Sitko, insieme al marito Francesco Formisano, ha costruito e gestisce una realtà ormai solida. Orientata alla ricerca della migliore qualità nella selezione delle materie prime. Il disco di pasta composto da un impasto rustico, figlio di farine di tipo 1 macinate a pietra, appare sottile e leggero. Sorprendono per ottimo equilibrio gli accostamenti, anche i più fantasiosi. Da provare la saporita Norma, con melanzane a funghetto, fiordilatte, salsiccia e scaglie di grana, o la Pestifera 2.0, con pesto di rucola, pomodorino giallo di Corbara, fiordilatte e cialda di pecorino al sesamo. Decisa la Cosacca Maialino, con ragù di cotica, pecorino, crema di prezzemolo e chips di cotica. Ottima scelta di piatti di territorio, dagli antipasti ai dolci, realizzati con cura. Piacevoli i giardini dove godere della frescura in estate. Servizio accogliente ed efficiente.



PERDIFUMO (SA)

## La Ruota

via Provinciale, 33  
tel. 0974845012

**chiuso** sempre aperto  
solo la sera

**coperti** 50

**prezzi pizza** da 5 a 12 euro

**82**

**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Siamo in altura, sulle colline dalle quali si gode un bel panorama sul mare cilentano. La storia della pasticceria La Ruota comincia nel 1975, oggi è anche pizzeria e braceria. Il filo conduttore i lievitati a lievito madre di Rosetta Lembo, professionista versatile dal pane alla pizza, oltre ai dolci (come il delizioso panettone con albicocca pellecchiella), affiancata da tutta la famiglia. Cornicione mediamente pronunciato, spiccata leggerezza: la pizza è fragrante e ben sostiene i condimenti, divisi tra classici, stagionali e speciali. La semplicissima Cilentana, con San Marzano, cacioricotta ed extravergine locale, è ottima; intensa la speciale Tonda di Giffoni, con fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, ricotta di bufala, nocciola tonda di Giffoni igp. Tra gli antipasti, il tagliere Cilento Nostro, con grandi salumi e formaggi del territorio, ma anche fritti fatti a dovere, come le frittatine. Sala curata e accogliente, con vetrate panoramiche; servizio cordiale.



PIGNATARO  
MAGGIORE (CE)

## La Spiga

via Seuce, 7  
tel. 08231879146

**chiuso** mercoledì

**coperti** 110

**prezzi pizza** da 4 a 10 euro



**79**

**65 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Non lontano dal casello autostradale di Capua, il locale di Marco Attanucci è un approdo sicuro per gustare pizze leggere e digeribili, con cornicione molto pronunciato (canotto) frutto di un impasto ad alta idratazione e di una lunga lievitazione. A completare il quadro topping basati su ingredienti freschi scelti fra le migliori aziende del territorio. Immancabile un assaggio di Margherita e della pizza che prende nome dal locale, la Spiga, con pacchietella gialla di Battipaglia, acciughe di Cetara, provola, olive e basilico; poi la Campana con fiordilatte di Agerola, provola, ricotta di bufala, salamino, pepe, basilico e olio extravergine di oliva o la corposa ma gustosa Pesto, con fiordilatte di Agerola, provola, speck, pesto, carciofi, basilico e olio evo. Valgono l'assaggio anche la pizza fritta e i fritti in genere (lasagna fritta, arancini, montanare e croccchè). Servizio gentile e veloce.



POGGIOMARINO (NA)

## Nanninella

via F. Turati, 332  
tel. 0818651249

**chiuso** sempre aperto  
solo a cena, escl. sabato

**coperti** 100

**prezzi pizza** da 6 a 12 euro



**86**

**71 pizza 7 servizio 8 ambiente**

Nuova, elegante location, con ampia sezione dedicata ai forni e al laboratorio di cucina, dove il giovane Raffaele Boccia, insieme alla sua squadra, sperimenta condimenti sempre più ricercati per le sue pizze. Ampia sezione dedicata ai fritti: da provare il goloso croccchè con mortadella e granella di pistacchi e la frittatina di pasta e patate con colatura di provola e guanciale. Tra le pizze estive divertente la All'Italiana, in 3 cotture, con crema di bufala affumicata, crudo di Langhirano e gel di melone Cantalupo, una rivisitazione in chiave moderna dell'antipasto must degl'anni '80. Tra le tonde classiche, da provare la Fake Carbonara, con sugo di datterino giallo, guanciale, pepe e pecorino. Interessante anche la proposta nel ruoto: ottima la 3P con provola, pancetta e patate al forno. Carta delle birre in crescita, accoglienza familiare, servizio cordiale e attento. Disponibile solo su prenotazione un menu degustazione di 6 portate a 35 euro.



PONTECAGNANO

FAIANO (SA)

## I Borboni

via Amerigo Vespucci  
tel. 3404994871

**chiuso** sempre aperto solo  
a cena; d'estate anche a pranzo

**coperti** 130

**prezzi pizza** da 7 a 18 euro



**86**

**70 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Valerio Iessi e Daniele Ferrara sono il motore di questo moderno locale dallo stile elegante e contemporaneo. Sono in continuo fermento ed evoluzione sperimentando nuovi impasti e topping. Tra le proposte più interessanti la Puttanisca con pomodoro giallo a pacchietella, alici di Cetara, olive taggiasche, polvere di capperi, aglio orsino, pomodori semidry artigianali, origano locale e olio Evo Bio. Tra le croccantissime "double crock" con impasto multi cereali e semi da provare la ancestrale "Marenna" come una volta, con stracciata di Bufala, capocollo cilentano, provolone del Monaco, papaccelle, melanzane sott'olio, polvere di olive nere e olio Bio. Una pizza che vuole ricordare "lo spuntino" che si faceva dalle nonne ma rivisitata in chiave moderna. Di pregevole fattura anche le pizze in doppia cottura, prima fritte e poi ripassate al forno. Carta dei vini e delle birre di ottimo livello, servizio professionale e attento.



**PORTICI (NA)**  
**Pizzeria I**  
**Damiano**

**via Gaetano Poli, 43**  
**tel. 081 18061060**

**chiuso** sempre aperto  
**coperti 60**

**prezzi pizza** da 5 a 14 euro



**84**

**70 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Pizzaioli si diventa: un po' per gioco, un po' per curiosità, un po' per passione. Più o meno, questa è la storia di Pasquale Damiano che ha aperto il locale a ridosso del corso principale della città. Un ampio spazio esterno, interni colorati, qualche motto luccicante alle pareti, tipo: «la felicità sa di pizza». Un bel lavoro di squadra dietro al bancone: lievitazione da biga con una studiata miscela di farine che rende l'impasto morbido, appena tenace e, soprattutto, capace di uscire dalla cottura fragrante e saporito grazie anche agli abbinamenti con buone materie prime, dal pomodoro ai latticini, agli ortaggi in giusto equilibrio tra loro. Margherita Dop con la mozzarella filante, cosa rara ormai, dal sapore gratificante; calzone ben cotto a bocca di forno (quello con scarola provola e noci è ghiotto e saporito). Tante curiosità in carta, come i coni fritti e la pizza nel Rutiello o il dolce finale "Sciò sciò", un "battilocchio" fritto, ripieno di babà e crema pasticceria al limoncello.



**POZZUOLI (NA)**  
**La Dea Bendata**

**c.so Umberto I, 93**  
**tel. 081 19189636**

**chiuso** lunedì; sempre aperto  
da giugno a settembre

**coperti 60**

**prezzi pizza** da 6 a 12 euro



**87**

**73 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Per la famiglia Coccia la pizza è davvero un affare di famiglia. Napoli è il regno di Enzo, mentre qui, sul lungomare di Pozzuoli, tocca a Ciro alta la bandiera della "casa". Nel piccolo locale con cucina a vista, mette sul piatto pizze frutto di una lunga lievitazione e di topping ben studiati e realizzati con prodotti di stagione. Oltre alle classiche e ai ripieni della tradizione (calzone al forno, ripieno di scarole e classico al forno), da provare l'Antropia flegrea Summer con pomodoro canellino semidry, mozzarella di bufala, melanzane, ciuffetti di ricotta e scaglie di provolone del Monaco e la pizza con Peperoncini Verdi (mozzarella, pomodorinidell piennolo, pecorino romano, peperoncini verdi, olio e basilico). Prima della pizza vale l'assaggio l'orami celeberrima "Cornucopia" (pasta di pizza fritta con all'interno mini-crocchè, arancini e zeppoline, le polpettine di zucca, patate e fiordilatte e le montanarine fritte). Da bere birre artigianali e vini del territorio.



# TRE SPICCHI

**POZZUOLI (NA)**  
**RAF BONETTA PIZZERIA**

**c.so Umberto I, 53**  
**tel. 081 19005791**

**chiuso** lunedì

**coperti 60**

**prezzi pizza** da 5 a 14 euro

**90**

**76 pizza 6 servizio 8 ambiente**

**76 pizza 6 servizio 8 ambiente**



## IL PIZZAIOLO

Raffaele Bonetta proviene da una famiglia di pizzaioli (la sua gavetta presso la pizzeria Ciarly di Napoli) ma questo lo ha spinto, da sempre, a studiare e a sperimentare per trovare la sua personalissima via agli impasti.

## LA PIZZERIA

Nuovo ed elegante locale sul lungomare di Pozzuoli che ha al suo centro sua maestà l'impasto, qui declinato in più e più versioni, con condimenti raffinati e abbinamenti creativi, figli anche della collaborazione con chef di livello. La mano di Bonetta fa davvero la differenza sui classici: il croccchè è memorabile, le tonde giocano un campionato a sé, la Margherita ha un morso così leggero e scioglievole che quasi scompare al palato. Croccante e soffice al cuore la pizza in pala, impasto realizzato con farine integrali e semi-integrali e lievito madre. Da provare la Contadina, con patate cotte al burro, fiordilatte, papaccella grigliata, salsiccia a punta di coltello, scaglie di provolone di grotta, croccante di buccia di patate, pepe e olio. Ancora un po' acerbo il servizio, carta delle bevande proporzionata.





PUGLIANELLO (BN)

## Il Foro dei Baroni

p.zza Chiesa, 6  
tel. 0824946033

chiuso martedì

coperti 90

prezzi pizza da 5 a 14 euro



89

73 pizza 8 servizio 8 ambiente

Nel centro storico un locale di grande fascino, un'elegante osteria e pizzeria con giardino, ospitata in un vecchio casale. Il menu pizza prevede cinque proposte della tradizione e sei innovative, affidate alle cure del pizzaiolo Antonio Mozzillo, mentre in cucina regna Agostino Vessella. In ogni caso il disco, frutto di un impasto con farine macinate a pietra, è scioglievole e ben alveolato. Da provare, al di là dei classici irrinunciabili (Margherita e Marinara), l'Altocasertana con fiordilatte di Agerola, cipolla alifana, origano del Matese, prosciutto crudo locale, basilico e olio e evo; il Calzone con scarola con scarola riccia, olive nere caiazzane, alici del Cantabrico, capperi e olio evo e la Vico Pitò con fiordilatte di Agerola, datterino giallo, salsiccia pezzente, basilico e olio evo. Prima della pizze valgono l'assaggio i bocconi d'entroterra (crocchè di patate, frittatine di pasta con bolognese bianca, polpetta di salsiccia, pane e provola). Bella carta dei vini; servizio gentile e attento.



RECALE (CE)

## Capatosta

via G. Marconi, 80  
tel. 0823493188

chiuso lunedì; aperto

solo a cena

coperti 50

prezzi pizza da 5 a 9 euro

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Tutto è partito da Napoli negli anni Settanta con papà Gennaro; oggi la tradizione continua nel locale Recale, dove si respira un'atmosfera calda e familiare, con i figli Lello ed Enzo, uno agli impasti, l'altro al forno. Pizza napoletana d'altri tempi, fedele allo stile ruota di carro, frutto di un impasto che lievita naturalmente circa 12 ore. Una pizza sottile ma consistente e croccante al morso che si muove fra i classici senza tempo e altre proposte di stagione. Da non perdere un assaggio di Cosacca e Margherita con pomodorini e mozzarella di bufala campana Dop; poi gli omaggi a protagonisti della storia campana da Vanvitelli a Re Ferdinando fino alla Regina Margherita. Da provare anche la Nerano con zucchine, fonduta di caciocavallo e provola di Agerola e la Casareccia con zucca napoletana abbinata alla provola affumicata e alla pancetta. Golose pure le montanarine.



ROCCADASPIDE (SA)

## Baita al Cotruzzo

loc. Cotruzzo  
tel. 3807846012

chiuso aperto a cena da giovedì a sabato e domenica a pranzo

coperti 50

prezzi pizza da 7 a 12 euro

87

71 pizza 7 servizio 9 ambiente

### PREMIO SPECIALE LE PIZZE DELL'ANNO

È una vera e propria baita nel bosco a 600 metri sul livello del mare questo locale nato grazie all'intraprendenza delle sorelle Miano che hanno recuperato un terreno di proprietà in montagna. Alla guida della loro pizzeria hanno scelto il talentuoso Simone Cerruti. Materie prime a metro zero recuperate per lo più da produttori locali e dai 3 orti presenti sul posto, impasto rustico e con farine ricavate da grani antichi macinate a pietra. Tra le pizze da non perdere la Marinara Cilentana Cotta con sugo cotto lentamente, pesto di aglio orsino, alici ammollicate, olio evo e origano di montagna spiumato al tavolo. Per i vegetariani da provare anche la Orto del Cotruzzo con le verdure disponibili al momento e secondo la stagionalità, bufala crema di zucchine e olio Evo. Piacevole accoglienza, servizio attento e cordiale. Carta dei vini e delle birre in linea con la proposta di cucina.



ROCCAPIEMONTE (SA)

## Polichetti Esperienze di Pizza

fraz. Casali-San Potito  
via Calvanese, 92

tel. 0813231035

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 4,50 a 12 euro



87

72 pizza 7 servizio 8 ambiente

Rimodernato nel look e nella disposizione degli spazi il locale del talentuoso Antonio Polichetti ora appare più moderno ed elegante e soprattutto funzionale all'ambizioso progetto che ha in mente di realizzare. Le pizze sono divise in base alla tipologia di impasto e cottura: rotonda, doppio crunch, pala e ruoto. Tra le rotonde da provare la "Verticale". Tra le doppio crunch imperdibile la moderna versione di Antonio della Pizza di Scarole. Tra le pizze in pala golosa la Sfogliata con Provola, San Marzano infornato e glassato con salsa di San Marzano, sfoglia di patate al burro, glassa di fondo di manzo, basilico fresco e olio Cilento Dop. Da provare anche la pizza nel ruoto, la fresca ed estiva Rossofiume. Per ogni pizza è inserito nel menù un pairing consigliato, il servizio è cordiale e attento. I dessert moderni e golosi sono a cura della pastrychef Marialuisa Polichetti.



## SALERNO Carminuccio a Mariconda

via T. Prudenza, 13  
tel. 3533604183

**chiuso** martedì; aperto  
solo a cena

**coperti** 100

**prezzi pizza** da 4 a 8 euro



**78**

**66 pizza 6 servizio 6 ambiente**

È un tempio della storia della città di Salerno questo locale fondato da Carmine Donadio oggi gestito dal nipote insieme a uno staff giovane nel rispetto dell'anima e dello spirito con cui venne aperto dal fondatore. Trasferitosi lo scorso anno nella zona dello stadio Arechi, qui si può continuare a gustare la mitica Carminuccio con pomodoro, basilico, pancetta, grana e spezie ma anche una sua versione rivisitata, più contemporanea, la Carminuccio 3.0 con provola, pomodorini gialli, pancetta, grana, crema di pomodoro, basilico e spezie varie. In menu pizze rosse, bianche, special e calzoni tra cui segnaliamo il saporito provola e salame. Tra le pizze senza pomodoro da provare la Raffy con fiordilatte, pancetta, crema cacio e pepe, cacioricotta, basilico e olio evo. Bevande e birre essenziali. Servizio spartano con i clienti stessi che, come da tradizione, portano al tavolo le pizze poste su fogli di carta oleata, già tagliate, senza posate.



## SALERNO Gli Esposito Pizzeria

via Roma, 238/240  
tel. 0892148942

**chiuso** sempre aperto  
solo a cena, escl. venerdì, sabato  
e domenica

**coperti** 120

**prezzi pizza** da 6.50 a 14 euro



**84**

**68 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Impasto leggero e lunga lievitazione con curata selezione di ingredienti caratterizzano le pizze di Marco D'Elia, al forno di questa insegna nel cuore della movida salernitana. Tra le pizze di stagione la Guancia Fiorita, con fiordilatte, fiori di zucca in doppia consistenza, vellutata e freschi, guancia di suino nero dei Nebrodi, basilico fresco e olio evo, e la Nerano, con fiordilatte, vellutata di zucchine, zucchine San Pasquale fritte, caciocavallo dei Monti Lattari, olio evo e basilico. Super golosa la montanara fritta al forno Special, con patate dolci in doppia consistenza, porchetta, funghi pleurotus al forno e una spolverata di pecorino. Dorati e asciutti i fritti, croccchè, frittatina di maccheroni, arancino rosso e bianco. Sala in stile moderno, molto curata. Ottimo assortimento di birre e ampia carta dei vini. Servizio professionale ed efficiente.



## TRE SPICCHI

### SALERNO MÀDIA

via Irno, 2 c/o Irno Center  
tel. 0892863178

**chiuso** sempre aperto solo a cena

**coperti** 70 **prezzi pizza** da 5,50 a 15 euro

**93**

**77 pizza 8 servizio 8 ambiente**



#### IL PIZZAIOLO

Francesco Miranda è cresciuto alle falde del Vesuvio, tra orto e farine. Oggi è al timone, insieme alla sua squadra, dell'elegante locale che la famiglia Iannuzzi ha realizzato all'interno dell'Irno Center.

#### LA PIZZERIA

Una crescita continua quella di Francesco Miranda, senza però mai perdere di vista un'idea identitaria di pizza. Da qui, ad esempio, le tonde totalmente vegetali, in base alla stagionalità, come quella ai carciofi con impasto realizzato con brodo e farina di carciofi, crema di carciofi, carciofi arrostiti e affumicati, polvere di carciofi e olio ai carciofi, un vero concentrato vegetale, che dimostra che non bisogna per forza usare tanti ingredienti per ottenere la golosità, basta avere le idee giuste. Miranda è bravo anche con le pizze classiche, come la 'Nduja e Melanzana fumè, con fiordilatte, battuto di melanzane arrosto, 'nduja di prosciutto crudo e peperoncino, brunoise di pomodoro fiammato e olio al basilico. Tra le fritte e al forno, ottima la Puttanesca, con datterino emulsionato, stracciatina di bufala, filetti di alici di Cetara, pomodorini semidry, olive taggiasche, polvere di capperi, basilico e polvere di olive infornate di Ferrandina. Ottimi i dessert. Proposta dei vini e delle birre ampliata con vetrine a vista, servizio professionale e attento.



SALERNO

## Resilienza

via Santa Teresa, 1  
tel. 3476073735

**chiuso** lunedì; sempre aperto  
in estate

**coperti** 40

**prezzi pizza** da 4 a 10 euro



**86**

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Prodotti "buoni, puliti e giusti" sono al centro dell'offerta di questa pizzeria nel quartiere porto di Salerno, nello storico borgo di S. Anna, dove Gennaro Coppeta punta alla qualità. Due i tipi di impasti: uno con un blend di farine e uno integrale con i grani antichi. Il disco di pasta risulta sottile e leggero con cornicione non troppo pronunciato, ottime le cotture. Bell'incontro tra Cilento e Calabria nella pizza con mozzarella nella mortella, datterino giallo di Paestum semidry e nduja di Spilinga. Da non perdere la burro e alici con spuma di burro Beppino Occelli e alici di Cetara o la Zafaran con peperoni cruschi, fiordilatte, patate al forno e origano del Pollino. In menu anche calzoni, panuozzi e fritti e una sezione dedicata a piatti della tradizione, particolarmente valida per la pausa pranzo. Molto buona la selezione di vini e birre. Accoglienza cordiale e servizio efficiente. Piacevole lo spazio esterno soprattutto nelle sere d'estate.



SALERNO

## Spunzillo

l.mare Trieste, 86  
tel. 089232696

**chiuso** sempre aperto  
**coperti** 100

**prezzi pizza** da 5 a 12 euro



**78**

64 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un buon indirizzo dove la valida selezione delle materie prime, sia per gli impasti che per i topping, e una lunga esperienza nel settore danno vita a una pizza godibile, sottile al centro e dal cornicione non troppo alto. Classiche, speciali e gourmet sono le tipologie in menu: tra le prime da provare la Nocetta (provola affumicata e granello e crema di noci), mentre tra le classiche valgono l'assaggio una semplice Marinara così come la Scarulella, con provola affumicata, scarola, capperi e olive. Ci sono inoltre focacce e fritti della tradizione, onorata pure nella sezione "ristorante" della carta, con una serie di piatti tipici di mare e di terra (taglieri, capresi, scialatielli allo scoglio in cartoccio, grigliata mista). Il locale è moderno, in stile marinaro, con spazio all'aperto. Servizio alla mano.



# TRE SPICCHI

SAN GIORGIO A CREMANO (NA)

## PIZZERIA SALVO

l.go Arso, 10  
tel. 081 275306

**chiuso** domenica

**coperti** 220 **prezzi pizza** da 6.00 a 12 euro

**94**

77 pizza 8 servizio 9 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Dal 2006 qui a San Giorgio a Cremano, dal 2018 a Napoli (Riviera di Chiaia, 271): Francesco e Salvatore Salvo, figli d'arte, ormai da quasi vent'anni veleggiano sull'eccellenza, precursori nello scatto verso la contemporaneità della pizza napoletana.

### LA PIZZERIA

Nei locali dei Salvo la materia prima ha un ruolo importante, con una patente di eccezionalità per l'olio extravergine, in tante ottime produzioni abbinata alle pizze. E che pizze. Sulle classiche ruote di carro non si sbaglia: Marinara, Margherita (che è omaggiata da una carta dedicata), Provola e Pepe (con un mix profumatissimo di pepi selezionati in casa), Cosacca (con pomodorino di corbara e pecorino bagnolese): leggere, fragranti, scioglievoli. I condimenti più creativi valgono l'assaggio, ci sono collaborazioni con bravi chef come Luigi Salomone o Peppe Guida, le pizze dal mare (tra queste vincente la Costiera, fiordilatte, alici fresche marinate al vermut bianco Mulassano, insalata di limoni, battuto di prezzemolo e colatura di alici). Tra i fritti, buone le frittatine. In abbinamento un'ampia e interessante carta dei vini, bollicine e birre ben scelte. Abbiamo riscontrato qualche flessione nella sede di Napoli; il servizio è veloce e cortese.



SAN GIORGIO  
A CREMANO (NA)

**Bani's**

via P. Togliatti, 80  
tel. 0810191468

chiuso lunedì; aperto  
solo a cena escl sabato

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 10 euro



**84**

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Giovanissimi i fratelli Marco e Luca Bani, che, nel 2022, hanno aperto questa bella pizzeria a San Giorgio a Cremano. Curata negli interni, dal design contemporaneo e giovane. Luca si occupa della sala, Marco è il pizzaiolo, che ha sviluppato la passione per questo mestiere con grande voglia di crescere. Noto è la sua pizza, che si avvale di un impasto leggerissimo, una nuvola tonda con topping sia tradizionali che innovativi, realizzati con prodotti eccellenti, dalla forte impronta territoriale (siamo ai piedi del Vesuvio, terra ricca da questo punto di vista). Si sperimenta anche con la pizza romana tirata al mattarello, che sta conquistando la clientela. Provola in Purgatorio è la tonda super golosa con tre differenti pomodori valorizzati da diverse cotture. Anche i fritti sono di elevata qualità, mitico l'arancino al limone.



SAN GIUSEPPE  
VESUVIANO (NA)

**Luigi Cippitelli**

via Astalunga, 36  
tel. 0815295302

chiuso martedì

coperti 72

prezzi pizza da 5 a 15 euro



**85**

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

La Diavola di mare rende bene l'idea di Cippitelli, uomo del Vesuvio e attento selezionatore delle produzioni locali con passione sfegatata per le diverse tipologie di pomodori: piennolo, stracciata di bufala, salamella di, gocce di 'nduja di Spilinga, olive disidratate e zest di limone in uscita. Assaggiatela, ma magari date la precedenza a "a polpetta 'e mamma", una bomba golosissima condita polpette di Chianina fritte e poi cotte nel pomodoro San Marzano, con fior di latte, ciuffetti di ricotta di bufala, pepe nero macinato fresco e basilico in uscita, o con la Margherita vesuviana, uno dei suoi cavalli di battaglia. L'impasto è equilibrato, le basi sottili, il cornicione soffice e ora c'è anche la versione "a ruota di carro". Grandi soddisfazioni pure dai fritti, dal calzone alle montanarine. Ambiente semplice, servizio alla mano ed efficace.



SICIGNANO  
DEGLI ALBURNI (SA)

**Da Cicchetto**

p.zza Plebiscito  
tel. 3711543686

chiuso lunedì

coperti 30

prezzi pizza da 4 a 15 euro



**81**

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Cerca di accontentare i gusti di tutti il locale di Francesco Di Rosa, la proposta, infatti, spazia da pizze che rappresentano il territorio ad altre più modaiole. Piacevole la proposta di aperitivo con uno Spritz o un GiNchetto, accompagnato da un crocchè con mortadella e pistacchio o da uno con ciorica di campo e peperone crusco. Nel menu è presente una carta delle Margherite e delle Marinare, interessante la Due Sicilie, con San Marzano, alici di Cetara, origano degli Alburni, olive taggiasche, datterino giallo semidry, olio evo e basilico. Tra le proposte che rendono giustizia al territorio la Sunny, con crema di datterino giallo, datterino semidry, capocollo locale e tarallo siciglianese sbriciolato. Da provare anche le fritte e al forno: per gli amanti del piccante la Sbagliata, con San Marzano, datterino, 'nduja di Spilinga, pecorino romano e origano. Carta dei vini e delle birre proporzionata all'offerta di cucina, servizio familiare ma attento.



SORRENTO (NA)

**Antonino Esposito**

**Pizza e Cucina**

p.zza Marinarai d'Italia, 2  
tel. 08119005967

chiuso martedì e mercoledì;  
in estate sempre aperto

coperti 120

prezzi pizza da 8 a 20 euro



**85**

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

A Marina Piccola di Sorrento Antonino Esposito è un protagonista eclettico della pizza, un personaggio noto, ma che lavora senza clamori, solo per il piacere di comunicare il suo amore per la pizza aggiungendo libri e corsi. Sorrentino doc, inizia da adolescente per ritrovarsi poi maturo e realizzato con questo bel locale sul porto, affacciato sul mare, di fronte al Vesuvio. Ricercatore di impasti e farine, utilizza anche frutta, spezie, salumi, formaggi e vino in infusi per rendere le sue pizze intriganti. E se a questo si aggiunge che anche le forme non sono sempre standard (bouquet, ciambella, fagotto, frusta) ecco che lo stile di Antonino prende forma. Nel menu la scelta è tra ben 40 pizze. Dalla cucina anche proposte di piatti interessanti e di tendenza, come sushi e poke. Buoni i dessert, carta dei vini sopra la norma, servizio gentile e professionale.



# TRE SPICCHI

## SUCCIVO (CE) DA LIONIELLO

via Murelle, 1  
tel. 081 18167658

chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena  
coperti 150 prezzi pizza da 5 a 15 euro

93

76 pizza 9 servizio 8 ambiente



### IL PIZZAIOLO

Salvatore Lioniello è un professionista sensibile, ossessionato dalla ricerca sugli impasti. Esuberante nella personalità, ha una forte carica comunicativa, supportata da uno spirito imprenditoriale in crescita, che lo ha portato ad aprire un locale a Milano.

### LA PIZZERIA

Salvatore Lioniello, con il grande successo ottenuto negli anni, ha fatto conoscere il suo paese ben oltre i confini regionali. La bontà della sua pizza è evidente: una tonda diversamente napoletana, la definisce, con uno stile che sa mettere bene in accordo la tradizione napoletana con l'attualità della sperimentazione. Sicuramente il suo impasto è un'eccezione e un chiodo fisso sul quale ragionare di continuo. Il percorso degustazione, che cambia con le stagioni e sa osare, vale il viaggio. Il menu è molto ricco, spaziando dalle pizze tradizionali alle signature, e poi le vegane e le senza glutine. Da provare la Marinara dei Signori o la ruota di carro Provola e Pepe. Divini i fritti. Al banco con lui c'è il fratello Michele, ottimo professionista, in sala la moglie Anna luorio. Per gli abbinamenti si gioca su un'ampia carta dei vini, che spazia tra Campania ed estero, con buona scelta anche al bicchiere, e una selezione di birre.



## SORRENTO (NA) Pizzeria Vasame

p.zza Angelina Lauro, 10  
tel. 081 18549385

chiuso lunedì, martedì  
e mercoledì a pranzo

coperti 80

prezzi pizza da 12 a 40 euro



82

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

È anche cocktail bar, e d'estate vanno molto gli aperitivi a base di drink, taglieri e focaccia. Il format è giovane e contemporaneo, con sede anche a Viareggio (viale Regina Margherita 44, 0584 1975198), i contenuti non mancano. Impasti digeribili frutto di farine selezionate e lunga lievitazione, condimenti ben concepiti con materie prime di qualità e accostamenti che vanno dai classici a varianti ben più originali: San Marzano, fiordilatte dei Monti Lattari, Grana Padano, basilico ed extravergine per la Margherita, mentre il "fake cappuccino e brioche" è un calzone in crosta di Grana Padano 24 mesi con fiordilatte dei Monti Lattari e a fine cottura pancetta di maialino Nero e riduzione di aceto balsamico accompagnato da "cappuccino" di Gorgonzola (da provare). Pizze e sfizi fritti nonché un menu di piatti della tradizione a corollario, in un posto bello e curato gestito da uno staff capace. Menu bimbi.



## TORRE DEL GRECO (NA) Cesto Bakery

via S. Noto, 26  
tel. 081 8492086

chiuso sempre aperto

83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Catello Di Maio è un grande interprete degli impasti, il lievito madre vivo è il suo asso nella manica. A Torre del Greco è diventato un punto di riferimento per la pizza che propone nel formato al padellino, buonissimo, in pala, impeccabile, e frita, sia montanara che ripiena. Nella sala con pochi tavoli si incontra sempre qualche cliente, a qualsiasi ora, anche l'asporto e il delivery sono punti di forza. Sulle pizze prodotti del territorio in prevalenza, dai gusti classici come Margherita e Marinara, o salsicce e friarielli; c'è la bianca in pala farcita con porchetta, quella ottima con peperoncini verdi, pomodorini del Vesuvio e provola. Da provare la pizza al padellino con le cipolle o quella con impasto integrale.



**TORRE  
DEL GRECO (NA)  
Palazzo Vialdo**

**via Nazionale, 981**  
**tel. 0818471624**  
**chiuso** sempre aperto  
**coperti 150**  
**prezzi pizza** da 5 a 12,50 euro  
🍴 ♿

**82**  
**66 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Già il contesto è suggestivo: siamo in un palazzo storico che da vent'anni esatti ospita il format ideato da tre fratelli - Vialdo è l'acronico delle loro iniziali -, autori di un progetto più ampio di una "semplice" pizzeria. Su due livelli infatti è organizzato uno spazio multifunzione con pasticceria, gastronomia, pub, ristorante di cucina tipica, dove si muove una squadra in gamba capace di far funzionare un'offerta che copre tutta la giornata. Quanto alla pizza, è un ottimo esempio di napoletana, realizzata con cura sia nella fase dell'impasto, morbido e ben lievitato, che in quella del condimento. Si passa dalle classiche, una garanzia, a versioni più moderne o legate a stagione ed estro. Particolarmente gustosa la Parmigiana di melanzane, con crema di melanzane, melanzane croccanti, pomodoro datterino "bruciato" in due consistenze, cialda di Parmigiano, fiordilatte e salsa al basilico. Non mancano sfizi fritti, montanarine e pepite di frittatine di pasta su tutti.



**TRAMONTI (SA)  
Agriturismo  
Da Regina**

**loc. Campinola**  
**via Vaccaro, 90**  
**tel. 089876249**  
**chiuso** martedì; aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica  
**coperti 60**  
**prezzi pizza** da 5,50 a 13 euro  
🍴 ♿

**82**  
**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

La pizza di Tramonti presenta delle peculiarità, come la lunga cottura a temperature più basse che la rende più croccante di quella napoletana. Nell'agriturismo di Antonio Erra, amena struttura di campagna con camere per pernottare, se ne assaggia una delle migliori versioni. Anche perché siamo nella sua patria e Antonio ne è appassionato e attivo promotore. L'impasto integrale ai quattro cereali ha ottenuto importanti riconoscimenti e basta assaggiarlo per capire il motivo: croccante e saporito, digeribile e arricchito da topping realizzati con ingredienti genuini e soprattutto locali, in combinazioni che cambiano secondo la stagione e la giornata. Nell'offerta si riserva un'opportuna attenzione pure al vino. Non manca una gustosa cucina tipica e il servizio è semplice e accogliente.



**TRENTOLA-DUCENTA  
La Rosa  
Pizza e Cucina**

**via Nunziale**  
**Sant'Antonio, 62**  
**tel. 3928662899**  
**chiuso** sempre aperto  
**coperti 80**  
**prezzi pizza** da 5.50 a 12 euro  
🍴 ♿

**82**  
**68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Al padellino, classiche, pop, rock, la special del mese: il menu è ampio e variegato, ma sulla qualità non si discute. Rosa è un'insegna molto apprezzata in zona, a gestione familiare, con una sala spaziosa arredata in stile moderno e con tavoli a giusta distanza. Merita più di una visita per provare tutte le specialità: intanto i croccché fatti con patate di Avezzano, salame Napoli, fiordilatte e pepe, anche nelle versioni "special", ossia farcite, per esempio con chorizo e fondata di Provolone del Monaco; poi ovviamente le pizze, dal cornicione alto e soffice e i condimenti generosi (la Marinara "sbagliata" è con crema di datterino giallo, origano di Montoro, aglio rosso di Nubia, alici del Cantabrico, extravergine e basilico), incluse quelle al padellino (da vedi la Purp, con crema di patate al limone, polpo cbt alla brace, caviale di prezzemolo). Di soddisfazione altresì le proposte della cucina, il tutto da innaffiare con birre e vini del territorio.



**VAIRANO  
PATENORA (CE)  
Binario I**

**fraz. Vairano Scalo**  
**via Stazione, 5**  
**tel. 0823988883**  
**chiuso** sempre aperto  
**coperti 170**  
**prezzi pizza** da 4 a 12 euro  
🍴 ♿

**85**  
**69 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Binario I è uno dei quattro tasselli del gruppo Due Torri (Agristor Le Due Torri, casa madre, Chianchieria gourmet e Le Due Torri Event) e il nome non è un caso, data la posizione a ridosso della stazione. Il locale è curato, il servizio si muove molto bene e la pizza non delude le aspettative. La base è sottile, il cornicione alto e leggero, i topping realizzati con ingredienti del territorio ben valorizzati. La Campania mia, per esempio, è con salsiccia di suino beneventano "made in Chianchieria", polpa di datterino giallo, provola fresca e affumicata di Agerola, basilico fresco e un filo d'olio, mentre la Marinara cotta nel ruoto è condita con San Marzano DOP, olio aromatizzato all'aglio, origano, basilico fresco e un filo d'extravergine. Rservate uno spazio ai fritti in apertura (dalla provola "in carrozza" alle frittatine di pasta di Gragnano) e ai dessert finali. Altrettanta cura riservata al bere.



VALLO  
DELLA LUCANIA (SA)

## DaZero Pizza e Territorio

via A. Rubino, 13  
tel. 0974717387

**chiuso** sempre aperto

solo a cena

**coperti** 150

**prezzi pizza** da 4,50 a 10 euro

**87**

**73 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Una bella storia imprenditoriale che nel 2024 compie dieci anni, e che nonostante il turnover del team originario mantiene alta la filosofia degli esordi. Ossia sostenere e valorizzare piccoli produttori cilentani e proporre una pizza buona ma soprattutto “territoriale”. Il marchio è presente anche a Torino, Milano, Firenze ma è qui che tutto ha avuto inizio. Le pizze sono suddivise in sezioni: classiche, fritte, speciali del mese e cilentane. La nostra Quattro Stagioni in particolare è un riassunto delle specialità della casa in quattro spicchi: pomodorini del piennolo, salsiccia piccante, origano, bufala, peperoncino, basilico (Incontro col diavolo); sugo cilentano, cacioricotta di capra del Cilento, basilico (Cilentana); passata di datterini gialli, pomodorini del piennolo, pomodoro secco, mozzarella nella mortella (Tre pomodori); pacchetelle di pomodoro, alici di menaica, olive, capperi, aglio, origano, basilico (Marinara cilentana). Da non perdere i fritti.



VICO EQUENSE (NA)

## Castellano

fraz. Arola  
via Masturzo, 17  
tel. 0818024285

**chiuso** lunedì; aperto

solo a cena escl. mercoledì

**coperti** 60

**prezzi pizza** da 28 a 38 euro  
al metro 

**86**

**71 pizza 8 servizio 7 ambiente**

Giuseppe ed Ernesto tengono alta la bandiera della tipica pizza della penisola sorrentina (dalla forma ovoidale e misurabile al metro e ideale per assaporare più gusti). L'impasto è frutto di una lenta lievitazione che lo rende ben digeribile, i topping sono ottenuti dalle combinazioni di eccellenze del territorio (siamo ad Arola, frazione di Vico) a partire dall'ottimo fiordilatte di latte vaccino. Sempre gettonatissima la Margherita ma vale la pena lasciarsi tentare da altre varianti come la fiordilatte, mortadella e zeste di limone, la pizza cipolla e pancetta, quella gorgonzola, miele e mandorla, la classica broccoli e salsiccia e quella con fiori di zuccine. Prima della pizza, per stuzzicare l'appetito ci sono crocchè, arancini e patatine fritte. Vini e birre del territorio.



VICO EQUENSE (NA)

## Cerasè

via Filangieri, 4  
tel. 0818016073

**chiuso** lunedì; da aprile  
a ottobre sempre aperto

**coperti** 100

**prezzi pizza** da 6 a 13 euro



**80**

**65 pizza 7 servizio 8 ambiente**

La location è una delle più belle di Vico Equense, con una terrazza affacciata sul mare della Costiera e il Vesuvio sullo sfondo ma anche la cucina perlopiù di mare, affidata alle mani esperte di Michele Cuomo, non delude, anzi (da provare, gli ottimi crudi, gli spaghetti cacio e pepe con crudo e cotto di gamberi e la deliziosa frittura). Vale la pena, però, assaggiare pure la pizza (disponibile pure nella versione a metro, come tradizione vuole da queste parti) frutto di un impasto leggero e arricchito da farciture di qualità selezionate secondo stagione. Grandi classici a parte come Margherita, Marinara, la Vesuvio (scarola, pomodoro e mozzarella) e la variante con fiordilatte, mortadella e granella di pistacchi, non mancano le fuori menu frutto della creatività del pizzaiolo. Vini nazionali e birre artigianali di produzione locale.



VICO EQUENSE (NA)

## Da Gigino Università della Pizza Pizza al Metro

via Nicotera, 15  
tel. 0818798426

**chiuso** sempre aperto

**coperti** 1400

**prezzi pizza** da 28 a 36 euro



**82**

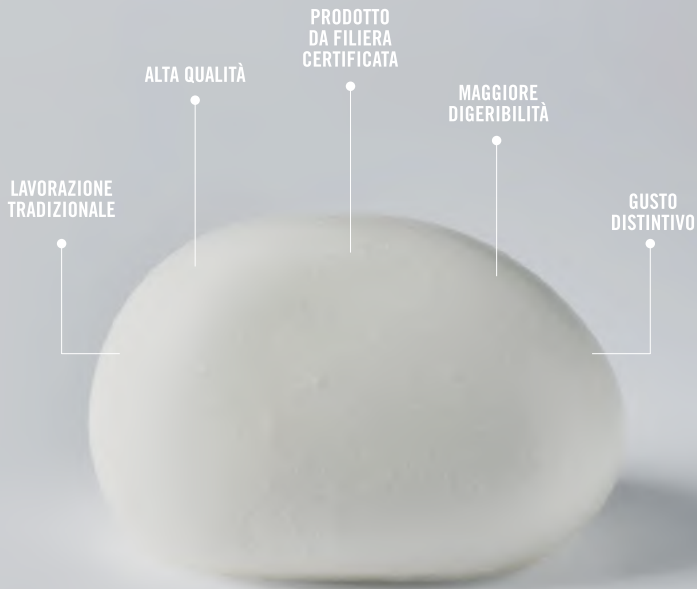
**69 pizza 6 servizio 7 ambiente**

Nell'immenso locale di Vico (può ospitare fra interno ed esterno fino a 1400 persone) dai quattro forni, gestiti da bravissimi pizzaioli, escono a ritmo continuo pizze che variano dai 30 cm ai 2 metri. L'idea risale agli anni Trenta del secolo scorso quando il fornaio Luigi Dell'Amura pensò di realizzare pizze di misure diverse a seconda del numero dei commensali. L'idea venne brevettata nel 1959 e poi è nata l'Università della pizza con i suoi corsi di formazione. Un impasto morbido ma al tempo stesso friabile è la base per tantissimi topping, tutti contraddistinti da prodotti di qualità: dalla Margherita alla Nerano con zuccine, fiordilatte, fiori di zucca e provolone del Monaco. Da provare anche il crocchettone provola e salame. Pure proposte di cucina locale e di carni pregiate. Vini perlopiù campani e birre artigianali.

## Una Fior di Latte come nessuna

Quando devi fare della pizza un'eccellenza, tu puoi scegliere solo la Fior di Latte.  
E la Fior di Latte pugliese è una vera eccellenza.

**Gioiella professional veri pugliesi al 100%.**



## Talenti autentici

Con i grandi maestri pizzaioli del nostro Paese stiamo facendo un grande viaggio nel rispetto della tradizione e dell'innovazione. Insieme abbiamo scelto di valorizzare la Puglia e rispettare l'autenticità di mozzarelle e formaggi dai sapori unici al mondo.

**Quando i talenti si incontrano nasce ciò che tutto il mondo ci invidia.**

