FOOD&TRAVEL ITALIA
Bimestrale
+39MediaCom
Tiratura: 30.000 copie

Dove mangiare

50 Kalò di Ciro Salvo È una delle pizzerie top di Napoli per la qualità della pizza. Ciro Salvo è considerato il maestro dell'impasto, altamente idratato e digeribile. Solo materie prime di eccellenza, olio extravergine d'oliva aggiunto a fine cottura, carta di vini e birre. Di lui hanno scritto dal New York Times al Gambero Rosso. In piazza Sannazaro, vicino al porticciolo turistico di Mergellina. *50kalò.it*

Gourmeet È molti posti in uno. È l'indirizzo che non può mancare nel taccuino di ogni appassionato di enogastronomia: 850 mq, situati nel centro elegante di Napoli a pochi passi da piazza dei Martiri e dal lungomare, suddivisi su tre livelli: il bar, supermercato, sushi corner, pescheria, macelleria, angolo street food, banco salumi e formaggi e ancora panetteria ed enoteca. Il posto giusto dove fermarsi. *gourmeet.it*

Sancta Sanctorum È la novità trendy. Cocktail bar, ristorante gastronomico e oyster&crudo roof. Tre anime in un solo unico spazio aperto da meno di un anno in via Filangieri, strada icona della Napoli liberty nel cuore di Chiaia. In cucina lo chef Raffaele Dell'Aria formatosi sotto la guida del due stelle Michelin Francesco Sposito. Si cena in terrazza su comodi divani o all'interno ai tavoli minimal e finemente apparecchiati: in carta combinazioni fusion, divertissement gastronomici per palati curiosi. Tartare del mare nostrum ma anche ostriche, piatti della tradizione partenopea in chiave creativa. *sanctasanctorum.it*

Garagistes Il ristorante Hobart dello Chef Luca Burgess è un must. C'è una sola opzione, un menu degustazione di cinque portate, che cambia ogni giorno e può includere sake e (soprattutto) vini biologici e biodinamici provenienti da tutto il mondo. Prima di cena proprio dietro l'angolo, il piccolo wine bar della sorella su Bathurst Street, una destinazione a sé stante, per un drink e qualche stuzzichino. Cinque portate, Euro 55,103 Murray Street, Hobart, 00 61 3 6231 0558, *garagistes.com.au*

Mennella Pasticceria e Gelateria È pasticceria tradizionale e gelateria: quello di Mennella è considerato il miglior gelato artigianale di Napoli 100% Naturale il cui slogan è "Lo facciamo davanti a voi". Preparato con ingredienti freschi e solo frutta di stagione, preferibilmente del territorio campano - come le albicocche del Vesuvio, le noci di Sorrento, i limoni della Costiera, la mela annurca Igp-, viene mantecato al momento direttamente nei punti vendita. Una vera golosità è il gusto Mennella Rock, tutto da scoprire. *pasticceriamennella.it*

Moccia1936 Dal 1936 un'istituzione della pasticceria a Napoli. Il prodotto cult "è la pizzetta", versione street food e piccola della pizza margherita. Una ricetta segreta e imitata, ma mai eguagliata. Ottimi anche arancini, crocchè, frittatine di pasta così come la pasticceria: dalle storiche meringhe panna e fragola alle "spumette" al cioccolato e al caffè, dalle profumate capresi al mitico pasticcino crema e amarena. *moccia.it*

Cuori di sfogliatella A pochi passi dalla Stazione Centrale di Napoli, nelle pasticcerie della famiglia Ferrieri ogni giorno prendono forma centinaia di sfogliatelle nella versione classica, sia riccia che frolla, e in tante varianti golose anche salate. La sfogliatella è uno dei dolci icona di Napoli. Il brand è da 30 anni all'avanguardia nel brevettare nuovi prodotti che consentono un'evoluzione della classica sfogliatella napoletana con oltre 30 gusti differenti. *cuoridisfogliatella.it*

Mario di Costanzo In piazza Cavour, a pochi passi dal Museo Archeologico Nazionale: terza generazione di una famiglia di pasticcieri è alfiere di una nouvelle vague della pasticceria partenopea che combina avanguardia e tradizione. Nella sua pasticceria si trovano sia alcuni classici della tradizione come il babà che monoporzioni e torte di ispirazione francese e moderna. Piccole opere d'arte. Selezione maniacale della materia prima e decorazioni raffinatissime. *mariodicostanzo.it*