



NOS ADRESSES NAPLES

Pizza frita

Pizzeria De' Figliole €

C'est un incontournable de ce quartier populaire de Forcella, au cœur du centre historique. De Figliole sert uniquement la *pizza frita*. Un régal à toute heure !

CENTRO STORICO (hors plan 4 par B2)
Via Giudecca Vecchia, 39 ☎ 081 28 67 21
☉ Lun.-sam. 10h-22h30 Fermé 3 sem. en août

CENTRO STORICO (plan 4, B3 n°14) Via Marchese Campodisola, 4-10 ☎ 081 552 13 23
ristorante-europeo-mattozzi.business.site
☉ Lun.-sam. 12h30-15h30 et 19h30-23h
(fermé le sam. midi de fin juil. à fin août)

Pizzas et autres extras

Concettina Ai Tre Santi
da Ciro Oliva €

Ciro Oliva, le maître des lieux, mène une double croisade : valoriser la pizza par le respect scrupuleux des traditions et l'excellence des produits utilisés, et œuvrer à la renaissance sociale de son quartier. La jovialité de sa clientèle est entretenue par quelques merveilles comme la *montanarina di Ciro* (une pâte chaude surmontée de ricotta, pancetta et d'une crème aux zestes de citron).

SANITÀ (hors plan 4 par B1) Via Arena alla Sanità, 7bis ☎ 081 29 00 37
www.pizzeriaoliva.it ☉ Dim.-jeu. 10h-23h30,
ven.-sam. 11h-23h30 Rés. de plus de 8 pers.
appeler ou envoyer un mail

Une pâte à tomber

50 Kalò €

Une pizzeria renommée dans toute la ville pour la qualité de sa pâte ! Mais on apprécie aussi celle des ingrédients qui composent la garniture : tomates pelées bio, *mozzarella di bufala* AOC, parmesan AOC 24 mois d'affinage... Cette excellence a un prix : la patience ! Longues files d'attente le week-end, mais le service est rapide. Pizzas 5-9,50€.

MERGELLINA (hors plan 5 par A3)
Piazza Sannazaro 201/B ☎ 081 19 20 46 67
www.50kalo.it ☉ Tlj. 12h-16h30 et 18h30-0h30

er la
tore,
lève
rien
galer
porta
leur
solfe,
s) ou
mer,
sez à

Une pâte à tomber

50 Kalò €

Une pizzeria renommée dans toute la ville pour la qualité de sa pâte ! Mais on apprécie aussi celle des ingrédients qui composent la garniture : tomates pelées bio, *mozzarella di bufala* AOC, parmesan AOC 24 mois d'affinage... Cette excellence a un prix : la patience ! Longues files d'attente le week-end, mais le service est rapide. Pizzas 5-9,50€.

MERGELLINA (hors plan 5 par A3)
Piazza Sannazaro 201/B ☎ 081 19 20 46 67
www.50kalo.it ☉ Tlj. 12h-16h30 et 18h30-0h30

À s'en lécher les doigts !

Friggitoria Vomero €

Peut-être les meilleures fritures de Naples. Dans le corset, du goût, du croustillant dessus, du moelleux dedans, et la variété (beignets de

VOYAGES GALLIMARD
"Italie du Sud"

GUIDA

Pizza frita

Pizzeria De' Figliole €

C'est un incontournable de ce quartier populaire de Forcella, au cœur du centre historique. De Figliole sert uniquement la *pizza frita*. Un régal à toute heure !

CENTRO STORICO (hors plan 4 par B2)

Via Giudecca Vecchia, 39 ☎ 081 28 67 21
☉ Lun.-sam. 10h-22h30 Fermé 3 sem. en août

Pizzas et autres extras

Concettina Ai Tre Santi

da Ciro Oliva €

Ciro Oliva, le maître des lieux, mène une double croisade : valoriser la pizza par le respect scrupuleux des traditions et l'excellence des produits utilisés, et œuvrer à la renaissance sociale de son quartier. La jovialité de sa clientèle est entretenue par quelques merveilles comme la *montanarina di Ciro* (une pâte chaude surmontée de ricotta, pancetta et d'une crème aux zestes de citron).

SANITÀ (hors plan 4 par B1)

Via Arena alla Sanità, 7bis ☎ 081 29 00 37
www.pizzeriaoliva.it ☉ Dim.-jeu. 10h-23h30,
ven.-sam. 11h-23h30 Rés. de plus de 8 pers.
appeler ou envoyer un mail

Une pâte à tomber

50 Kalò €

Une pizzeria renommée dans toute la ville pour la qualité de sa pâte ! Mais on apprécie aussi celle des ingrédients qui composent la garniture : tomates pelées bio, *mozzarella di bufala* AOC, parmesan AOC 24 mois d'affinage... Cette excellence a un prix : la patience ! Longues files d'attente le week-end, mais le service est rapide. Pizzas 5-9,50€.

MERGELLINA (hors plan 5 par A3)

Piazza Sannazaro 201/B ☎ 081 19 20 46 67
www.50kalo.it ☉ Tlj. 12h-16h30 et 18h30-0h30

La tradition et du bon

Ristorante

Europeo-Mattozzi €€€

Depuis 1852, ce restaurant familial propose une cuisine à base de poisson frais et de légumes de saison. Le propriétaire n'est pas avare de conseils sur les spécialités de la maison : frites de courgette frites farcies à la ricotta, *parmigiana* aux aubergines, excellentes pâtes aux haricots et aux moules, "génoise" fine et savoureuse et de viande.

CENTRO STORICO (plan 4 par B2)

Via Giudecca Vecchia, 39 ☎ 081 28 67 21
☉ Lun.-sam. 10h-22h30 Fermé 3 sem. en août

Une pâte à tomber

50 Kalò €

Une pizzeria renommée dans toute la ville pour la qualité de sa pâte ! Mais on apprécie aussi celle des ingrédients qui composent la garniture : tomates pelées bio, *mozzarella di bufala* AOC, parmesan AOC 24 mois d'affinage... Cette excellence a un prix : la patience ! Longues files d'attente le week-end, mais le service est rapide. Pizzas 5-9,50€.

MERGELLINA (hors plan 5 par A3)

Piazza Sannazaro 201/B ☎ 081 19 20 46 67
www.50kalo.it ☉ Tlj. 12h-16h30 et 18h30-0h30

À s'en lécher les doigts !

Friggitoria Vomero €

Peut-être les meilleures fritures de Naples. Dans le corset, du goût, du croustillant dessus, du moelleux dedans, et la variété (beignets de