

GUIDA ENOGASTRONOMICA NAPOLINCENTRO

Un viaggio autentico nel cuore più vivo della città.



Le Pizzerie Storiche: I Templi dell'Impasto

Pizzeria Brandi (Salita S. Anna di Palazzo, 1 - Angolo Via Chiaia)

- La specialità: La leggendaria Pizza Margherita, nata proprio tra queste mura nel 1889.
- **Il consiglio di Napolincentro:** È il posto dove tutto ha avuto inizio. Mangiare qui significa immergersi nella storia. Si trova a ridosso di Via Chiaia: il pretesto perfetto per una bellissima passeggiata da Napolincentro attraversando Via Toledo, per poi godersi una cena storica e una visita a Piazza del Plebiscito.

Gino Sorbillo (Via dei Tribunali, 32)

- La specialità: La classica pizza "a ruota di carro", enorme e sottile, che straborda dal piatto.
- **Il consiglio di Napolincentro:** È tra le più famose al mondo, quindi la fila è inevitabile. Il segreto è presentarsi a pranzo alle 11:45 o la sera alle 18:45, poco prima dell'apertura, per accomodarsi subito al primo turno. (🚶 A pochi minuti a piedi da Napolincentro)

Starita a Materdei (Via Materdei, 27/28)

- La specialità: La leggendaria "Montanara Starita" (la pizza prima frita, poi condita con sugo, provola e pecorino, e infine passata al forno) e gli "Angioletti" fritti con la Nutella.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Un tempio della storia napoletana, reso celebre dal film L'Oro di Napoli con Sophia Loren. Si trova fuori dai Decumani, ma ci si arriva facilmente: basta prendere la Metro Linea 1, scendere alla bellissima stazione d'arte di Materdei e camminare per due minuti.

L'Antica Pizzeria Da Michele (Via Cesare Sersale, 1)

- La specialità: Qui la tradizione è totale e intransigente: si servono solo ed esclusivamente Margherita e Marinara.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Si prende il numero all'ingresso e si aspetta in strada l'estrazione del proprio turno. Se c'è troppa folla, puoi ordinarla d'asporto e gustarla all'aperto, respirando l'anima della città.

Antica Pizzeria Di Matteo (Via dei Tribunali, 94)

- La specialità: La pizza frita (con ricotta, cicoli e pepe) e la leggendaria "frittatina di maccheroni" da passeggio.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Perfetta se non vuoi perdere tempo seduto al tavolo: fermati al

bancone esterno, prendi una frittatina bollente e continua a esplorare i vicoli. (🚶 A pochissimi passi da Napolincentro)

La Figlia del Presidente (Via del Grande Archivio, 23/24)

- La specialità: Custodi dell'arte della pizza frita artigianale e della margherita verace.
- **Il consiglio di Napolincentro:** L'ambiente interno è molto accogliente ed è un'ottima alternativa quando Via dei Tribunali è eccessivamente affollata.



Le Trattorie Veraci: La Cucina di Casa Napoletana

Trattoria da Nennella (Piazza Carità, 22)

- La specialità: La famosissima Pasta e Patate con la provola (cremosa e filante, servita rigorosamente con il rito del volo del piatto) e la frutta servita nel secchiello con il ghiaccio.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Più che un pranzo, è uno show teatrale a base di urla, risate, musica e folklore travolgente. Oggi si trova nella nuova e grande sede di Piazza Carità, facilissima da raggiungere a piedi percorrendo Via Toledo da Napolincentro. Preparati a un po' di attesa all'esterno, ma l'esperienza e i prezzi imbattibili valgono assolutamente il biglietto!

Trattoria Al 53 (Piazza Dante, 53)

- La specialità: La leggendaria Pasta e Fagioli con la provola servita nel tipico pignatiello di terracotta, la parmigiana di melanzane e gli ziti alla Genovese.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Un'autentica trattoria d'epoca dall'atmosfera calorosa, rustica e folkloristica, proprio di fronte a Piazza Dante. È la scelta ideale per i nostri ospiti che desiderano una cena tipica, abbondante e sincera a pochissimi minuti a piedi dal nostro loft.

Antica Trattoria Da Carmine (Via dei Tribunali, 330)

- La specialità: La vera Pasta e Patate con la provola (azzeccata e filante) e la carne al Ragù.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Una vera trattoria vecchio stile nel cuore dei Decumani. Atmosfera casalinga, porzioni generose e prezzi super onesti. Chiusa il lunedì.

La Locanda Gesù Vecchio (Via dei Tribunali / Via Giovanni Paladino, 26)

- La specialità: I maccheroni alla Genovese (lo storico sugo napoletano a base di carne e tantissima cipolla cotta per ore).
- **Il consiglio di Napolincentro:** Una perla nel centro storico che unisce la tradizione più pura a una cura del cliente straordinaria. Prenotazione caldamente consigliata con largo anticipo.

Trattoria da Carmela (Via dei Tribunali, 376)

- La specialità: Fritti della tradizione, parmigiana di melanzane e pescato del giorno.
- **Il consiglio di Napolincentro:** Ottima ospitalità ed eccellente rapporto qualità-prezzo, con tavoli all'aperto per pranzare immersi nell'energia del centro storico.

Osteria La Chitarra (Rampe S. Giovanni Maggiore, 1)

- La specialità: Primi piatti tipici serviti in un'atmosfera rétro e intima, ideale per una cena serale.

- **Il consiglio di Napolincentro**: Perfetta se cerchi un angolo di pace lontano dal caos dei Decumani, per assaporare la cucina tradizionale accompagnata da un buon vino locale.



Le Pasticcerie Storiche: L'Arte del Dolce

Napoletano

Pasticceria Sfogliatella Attanasio (Vico Ferrovia, 1/2-3-4)

- La specialità: Le Sfogliatelle (ricce e frolle) servite rigorosamente calde, appena sfornate.
- **Il consiglio di Napolincentro**: È considerata da molti il tempio assoluto della sfogliatella a Napoli. Si trova vicino alla Stazione Centrale, quindi è la tappa perfetta per i nostri ospiti appena arrivano in città o subito prima di ripartire. C'è sempre un po' di fila, ma il sistema dei numeri rende tutto velocissimo.

Pasticceria Scaturchio (Piazza San Domenico Maggiore, 19)

- La specialità: Il celebre "Ministeriale" (un medaglione di cioccolato fondente con un ripieno segreto di crema al liquore) e il Babà a forma di Vesuvio.
- **Il consiglio di Napolincentro**: Una vera istituzione dal 1905, situata in una delle piazze più belle di Napoli, a pochissimi minuti a piedi dal nostro loft. Sedersi ai tavolini all'aperto a Piazza San Domenico per un caffè e un dolce è un rito imperdibile.

Poppella (Via Santa Brigida, 69 / Via Sanità, 147)

- La specialità: Il leggendario "Fiocco di Neve", una brioche leggerissima ripiena di una crema soffice a base di ricotta e panna.
- **Il consiglio di Napolincentro**: Ha rivoluzionato la pasticceria napoletana moderna. Oltre alla sede storica alla Sanità, hanno un punto vendita centralissimo a Via Santa Brigida (accanto a Via Toledo), perfetto da raggiungere durante una passeggiata.

Pasticceria Pintauro (Via Toledo, 344)

- La specialità: La sfogliatella riccia tradizionale, croccante e ricca di canditi.
- **Il consiglio di Napolincentro**: Il famosissimo detto napoletano "Tene 'a folla Pintauro" nasce proprio qui, per via della calca costante sin dal 1785. È una bottega storica minuscola lungo Via Toledo: fermati e prendi una sfogliatella calda da passeggio.

Gran Caffè Gambrinus (Via Chiaia, 1)

- La specialità: Il vero caffè espresso napoletano accompagnato da un Babà gigante o una sfogliatella d'autore.
- **Il consiglio di Napolincentro**: Più che una pasticceria, è un viaggio nel tempo tra sale dorate in stile Liberty. Si trova alla fine di Via Toledo, accanto a Piazza del Plebiscito. Provate il rito del "Caffè Sospeso" e godetevi l'atmosfera della Napoli più nobile.

