**Лучшие пиццерии Неаполя**

«Когда мы говорим о пицце – мы говорим о Неаполе»

Невозможно удержаться от пиццы, но только в лучших пиццериях Неаполя она готовится по традиционным рецептам и только из продуктов высшего качества. Такая пицца защищена брендом «Настоящая неаполитанская пицца» - «Vera Pizza Napoletana» (VPN) и гарантией качества - «Specialità tradizionale garantita» (STG).

По оценкам «Гида Мишлен» и итальянской кулинарной ассоциации «Gambero Rosso», лучшими пиццериями Неаполя названы:

1. «50 Kalo’» - в меню большой выбор традиционной пиццы, а также жареная пицца, пицца без глютена и большой выбор неаполитанских закусок.
2. «Spicchi d’autore» – готовит по старинным рецептам запеканку из пасты с куриными потрошками и фаршированные яйца по-монастырски, обжаренные во фритюре. В этой пиццерии можно заказать, как целую пиццу, так и кусочки разной пиццы, составив одну целую, с разными топпингами. Выбор пиццы – огромный. В завершение – сладости от Сальваторе Де Ризо и пиво от Анджело Поретти.
3. «Antica Pizzeria Da Michele» – старинная пиццерия, в меню которой только 2 вида пиццы: «Маргарита» и «Маринара», но с непревзойденным вкусом, приготовленные по классическим рецептам. Кстати, здесь был снят эпизод фильма «Ешь, молись, люби».
4. «Gino Sorbillo» – пиццерия, существующая с 1935 года и сохранившая традиционную архитектуру. В меню: запеченная пицца с большим выбором топпингов, пицца без глютена и разнообразные закуски. Всегда есть очередь и придется подождать, но оно того стоит.
5. «Starita a Materdei» - существует с 1901 года. В 1954 году здесь был снят эпизод фильма «Золото Неаполя» с Софи Лорен. В меню: большая «супер-пицца» с разнообразными топпингами, жареная пицца, пицца без глютена, пицца с цветами тыквы и орехами, пончики-пиццы «монтанара», анжолетти с помидорами и базиликом или с «Нутеллой», домашнее вино.
6. «La Notizia» - наряду с традиционной и жареной во фритюре пиццей, подается пицца с необычными сочетаниями продуктов: с бурратой, с широкой фасолью и спаржей, пицца с баклажанами и мятой, треской и лимонами. В пиццерии есть дегустация, чтобы выбрать понравившийся топпинг. Кроме пиццы, в меню: закуски, сэндвичи с чиабаттой, десерты из темного шоколада ручной работы, прекрасный выбор игристых вин и домашнее пиво.
7. «Oliva da Concettina ai Tre Santi» - владелец Чиро Олива – один из самых молодых пиццайоло Неаполя. На месте этой пиццерии еще прабабушка Чиро, Кончеттина Олива, готовила жареную пиццу для жителей района. В меню: жареные пончики «фриттатине» с разными начинками, жареная пицца, кальцоне, пицца «Fondazione San Gennaro», бортики которой заполнены копченым сыром, салями и украшенная бубликом «таралли».
8. «Di Matteo» - одна из старейших пиццерий, работает с 1936 г. В меню: большая традиционная пицца с щедрым топпингом, жареная пицца с начинкой из осьминога, мягкого сыра, вяленых помидоров и рикотты, жареные закуски, приготовленные по старинным рецептам.
9. «Fratelli Pellone a Fuorigrotta» - и традиционная, и жареная пицца в форме кальцоне очень большие и мягкие. Топпинги и начинки: рикотта и моцарелла буффало, сыр провола, шкварки, помидоры, специи. Кроме пиццы - превосходные картофельные крокеты.
10. «Antica Pizzeria Costa» - была создана Винченцо Коста в 1930 году. В меню: пицца в форме звезды с обильным топпингом 5-ти разных вкусов, традиционная, жареная закрытая, неаполитанские жареные закуски (крокке, аранчино, фриттатине, кростоне) и есть пицца «на вынос».

**Количество знаков б/пр - 2919**

**По ТЕХТ. RU:**



