

Gambero Rosso
2018

Pizzerie d'Italia



557 locali
la grande tradizione napoletana
la pizza all'italiana
la pizza a degustazione

premi speciali:
la migliore carta dei vini e delle birre
i maestri dell'impasto
i pizzaioli emergenti
la migliore pizzeria gluten free
le pizze dell'anno



Capperi...che Pizza!



p.zza Santa Maria del Suffragio, 3

TEL. 0287073392

CHIUSO LUNEDÌ

COPERTI 60

PREZZI PIZZA

CARTE DI CREDITO CSI, VISA, MC, POS  

www.capperichepizza.com



Pizza Napoletana

Anche la famiglia Acciaio - nota per il format Pizzerie Gourmet e la scuola di formazione e alla conduzione di altre due sedi a Salerno e a Lugano - ha deciso di cimentarsi sotto la Madonnina, affidando la gestione ad Anita, sorella del fondatore Giuseppe. Il locale è colorato e allegro, non manca una zona separata per l'asporto (solo al trancio). Due i capisaldi: gli impasti integrali, semi-integrali e biologici, tutti a elevata idratazione, e gli ingredienti di alta qualità in gran parte campani e comunque da piccoli produttori, non di rado Presidi Slow Food. Il risultato si legge in tonde nel complesso piacevoli. Le più gourmet? La Lemon con salmone scozzese e gamberetti o la Cascata San Daniele con il prosciutto friulano e la mozzarella a crudo. Oltre all'immane selezione di fritte, nel menu ci sono antipasti (frittini e montanarine), insalatone e i tipici dolci del Sud. Cantina di piccole aziende campane per il vino e grandi maison (tedesche e belghe in primis) per la birra, servita perfettamente alla spina sotto il controllo di Gilberto Acciaio, appassionato beer-sommelier. Prezzi sopra la media di Milano, anche se restando su quelle tradizionali non ci si rovina.