



TOP 5: RISTORANTI CAMPANI A MILANO

DI ADRIANA BLANC

Quando pensiamo a **Napoli** ci viene subito in mente la regina dello **street food**: la **pizza**.

La Campania però non è fatta di sola pizza, anzi, vanta sicuramente una delle più **ampie tradizioni gastronomiche** regionali.

Oltre ai celeberrimi **spaghetti aglio, olio e peperoncino** (o meglio, alle *vongole fujute*) e all'altrettanto nota **mozzarella in carrozza**, questa cucina spazia dagli antipasti ai dessert con un'infinità di proposte meno conosciute. Dagli **spaghetti alla Nerano** alla **maracucciata cilentana**, ecco una selezione di ristoranti campani a Milano dove potrete scoprire questa cucina prelibata.



1. TOP 5 RISTORANTI CAMPANI A MILANO: FRESCO TRATTORIA

DI ADRIANA BLANC

Da fuori può non sembrare, ma questa moderna trattoria oltre a offrire l'eccellente pizza ideata dal Cavaliere Alfredo Forgione, è forse una delle più legate alla tradizione partenopea. Qui troverete una vasta proposta di ricette autentiche e poco note, realizzate esclusivamente con ingredienti selezionati e di qualità.

Via Dante 16, Milano
+39.02.890.94364

VOTO EDITORE: 8
VOTO UTENTI: 10

VOTA



2. TOP 5 RISTORANTI CAMPANI A MILANO: TRATTORIA DA NENNELLA

DI ADRIANA BLANC

L'iconica trattoria dei Quartieri Spagnoli di Napoli apre a Milano. Tutto è uguale all'originale, dal menù (che a pranzo offre due piatti a 14€), alla coda all'ingresso. Il clima allegro e caciaronе allietta il tutto.

Largo Corsia dei Servi 21, Milano
+39.02.495.30600

VOTO EDITORE: 8
VOTO UTENTI: 10

VOTA



3. TOP 5 RISTORANTI CAMPANI A MILANO: LI MASTRI

DI ADRIANA BLANC

Cucina tipica Cilentana in un contesto informale e sorridente. Qui potrete assaggiare la maracucciata, una polentina di legumi originaria del paesino di Lentiscosa. Tutti gli ingredienti provengono da presidi Slow Food.

Via Alessandro Volta 11, Milano
+39.02.836.38871

VOTO EDITORE: 7.5
VOTO UTENTI: 10

VOTA



4. TOP 5 RISTORANTI CAMPANI A MILANO: NAPULE È

DI ADRIANA BLANC

La forza di questa trattoria è l'ampia offerta di primi, tutti dai sapori tipicamente campani. Secondi di pesce e di carne, frittore, insalate e le immancabili ottime pizze completano la proposta gastronomica di questo locale.

Via Alfredo Cappellini 23, Milano
+39.02.6698.5006

VOTO EDITORE: 7
VOTO UTENTI: 10

VOTA



5. TOP 5 RISTORANTI CAMPANI A MILANO: FRIARIÉ

DI ADRIANA BLANC

Piccola gastronomia che offre qualche posto a sedere, ideale per una pausa pranzo. Pochi piatti, ma tutti tipicamente campani.

Piazzale Damiano Chiesa 2, Milano
+39.02.365.95391

VOTO EDITORE: 6.5
VOTO UTENTI: 10

VOTA

A PROPOSITO DELL'AUTORE



ADRIANA BLANC

Classe 1991, per lei non c'è gioia più grande di una pizza che profuma di forno a legna. Sempre alla ricerca di nuove esperienze, adora sperimentare. Viaggia il più possibile (non disfarebbe mai la valigia), ma chi la conosce sostiene che sia solo una scusa per provare la cucina locale. Laureanda in legge, sommelier AIS, frequenta il Master Sommelier Alma-AIS presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno. Oggi collabora con Andrea Grignaffini e scrive per diverse testate digitali di settore.

SEGUICI SU



TOP 5 RECENTI



TOP 5 PIADINE A MILANO

DI ADRIANA BLANC

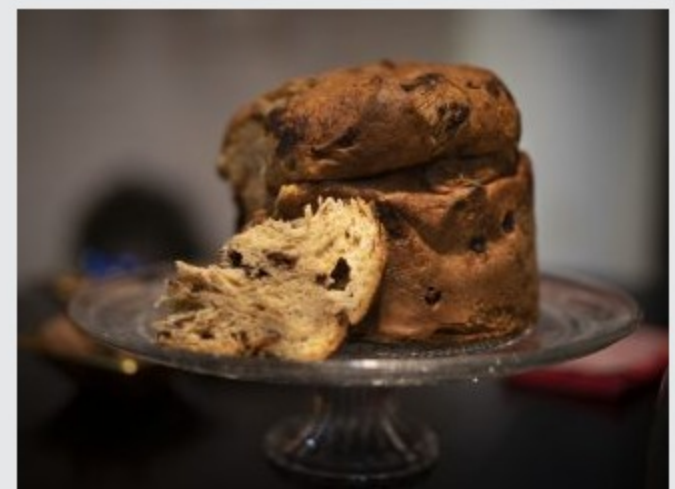
LEGGI TUTTO



TOP 5: RISTORANTI CAMPANI A MILANO

DI ADRIANA BLANC

LEGGI TUTTO



TOP 5 PANETTONI

DI ALBERTO CAUZZI

LEGGI TUTTO



TOP 5: TACOS A MILANO

DI ADRIANA BLANC

LEGGI TUTTO

CONTATTI

Seguici sul social network o contattaci al mail:
eatranks@passionegourmet.it

