



Pizza Margherita



IN CORSO ARNALDO LUCCI “Da Franco” solo prodotti di origine controllata

Dal 1966 pizze doc e sapori antichi

DI **MIMMO SICA**

Dal 1966 c'è la Pizzeria “da Franco”, di Francesco Gallifuoco. Si trova in corso Arnaldo Lucci, posizione strategica per chi vuole mangiare una buona pizza. Infatti è accanto alla Stazione Centrale della Ferrovia dello Stato, di fronte alla Stazione Ferroviaria Circumvesuviana, vicino a parcheggi e al passaggio dei mezzi di trasporto urbano e provinciale e a pochi metri dall'ingresso dell'autostrada Napoli-Salerno.

Francesco, quali sono le vostre pizze?

«Le tradizionali, alte, soffici di pasta e fatte con prodotti di origine controllata. La nostra specialità è la pizza ai frutti di mare e la “caprese” che preparata con i pomodorini del Vesuvio, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico. Non manca la pizza frita alla napoletana. Il pizzaiolo sono io. Siamo anche specializzati in friggitoria per cui da noi si trovano sempre arancini e frittatine sia in bianco che al sugo, frittura all'italiana, croquette e così via».



Come ristorante?

«Grazie all'esperienza trasmessa da quattro generazioni di cuochi, la nostra cucina include dei vecchi sapori della tradizione gastronomica partenopea accompagnata a piatti internazionali. Il menu è sempre a base di pasta fresca. Oltre a ciò vengono presentate e servite delle ricette classiche dei secoli pas-

sati dal '700 al '900, dalla cucina aristocratica a quella popolare. Tra le nostre specialità c'è lo scialatello ai frutti di mare e il cocchio. In effetti vale da primo e da secondo. Mia madre, che sta ai fornelli, prepara anche un ottimo risotto ai frutti di mare oppure ai quattro formaggi, funghi porcini e zafferano e spaghetti con vongole e funghi porcini».

IN VIA AMERIGO VESPUCCI “Pizza & Sfizi Pollon” offre anche servizio di catering

Maestri in cucina da 5 generazioni

Francesco Esposito è il titolare della pizzeria “Pizza & Sfizi Pollon” che sta in via Amerigo Vespucci, quasi ad angolo con corso Arnaldo Lucci.

Quando avete aperto?

«Diciannove anni fa, ma rappresento la quinta generazione di una famiglia di pizzaioli».

Quali sono le vostre specialità?

«Facciamo tutti i tipi di pizza della tradizione napoletana dalla margherita alla capricciosa, al ripieno alla quattro stagioni e così via. Poi c'è il “kebab napoletano” che è fatto con l'impasto della pizza ed è ripieno di poillo, provola e pomodorini. Facciamo anche la pizza frita».

Non siete solo pizzeria...

«Infatti. Da tre generazioni siamo anche tavola calda. Il nostro menù è a base di pasta, carne, pesce. Poi ci sono le specialità napoletane come il “gattò” di patate, la parmigiana di melanzane, la pizza di maccheroni, la zuppa di cozze e tanto altro ancora».

Altro?

«Facciamo rosticceria e friggitoria. In particolar modo frittatine bianche e



rosse, arancini, montanare, croquette e frittura all'italiana. Cuciniamo polli allo spiedo su un girarrosto alimentato a legna e prepariamo panini e saltimocca».

Fate anche asporto?

«Certamente. Ma soprattutto servizio di catering per feste o cerimonie, e pen-

siamo noi a tutto».

Perché venire da voi?

«Per l'ambiente familiare ed accogliente, per il personale qualificato e competente, per la qualità di tutto ciò che prepariamo e per la cortesia con cui riceviamo e serviamo i clienti».

MISI

I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOMEO 319
A CITTÀ 'E PULLECENELLA	V. C. CUCCA 23
ANTICA PIZZERIA DELL'ANGELO	P.TTA NILO 16
ANTICA PIZZERIA PORT'ALBA	V PORT'ALBA 18
ANTICA PIZZERIA FRATTESE	VICO II DURANTE 2
BIG 73	C. GARIBALDI 4
ELETTRO FORNO	P. S. LUIGI 12
LE DELIZIE DI FROSINA	C. S. GIOVANNI A T.
PIK PIZZA	V. ULISSE P. GIURLEO 12
PIZZA E SFIZI POLLON	V. VESPUCCI 138
PIZZERIA DA GINO	P.TTA SEDIL CAPUANO
PIZZERIA LA SCIALUPPA	P.TTA MARINARI 5
PIZZERIA PEPPE A QUAGLIA	V. DANTE ALIGHIERI (VOLLA)
PIZZERIA 7 SOLDI	VICO TRE RE A TOLEDO 6
PIZZERIA AL BUON RITIRO	V. LUFRANO 70
PIZZERIA CIRO A MEDINA	V. MEDINA 19
PIZZERIA DA PASQUALINO	V. S. MARIA DEL G. A. LORETO 45
PIZZERIA DEL POPOLO	P. MERCATO 44
PIZZERIA DI MATTEO	V. TRIBUNALI 94
PIZZERIA DON ENZO	V. A. MIGLIACCIO
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATÀ 36/42
PIZZERIA FRANCO	C. ARNALDO LUCCI
PIZZERIA GIANNI E GENNY	SALITA TARSIA 78/79
PIZZERIA GIULIA	P. S. LUIGI 239
PIZZERIA IL PRESIDENTE	V. S. BIAGIO LIBRAI 83
LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
LA MASARDONA	V. G. CESARE CAPACCIO 27
LA TAVERNA DEI SAPORI	V. PIRANDELLO 12/18 (VOLLA)
LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANITÀ 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
SORBILLO ANTONIO	V. DEI TRIBUNALI 38
TOTORE A MERGELLINA	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA	III TRAVERSA GARIBALDI4
SALVATORE ALLA RIVIERA	V. RIVIERA DI CHIAIA 91
SOLO PIZZA	V. MANZONI
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA RISORGIMENTO 49
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA PIGNA 188
PIZZERIA ALBERTO E FIGLI	VIA SANITÀ 166
PIZZERIA GIULIANO	CAL. TRINITÀ MAGGIORE 21/33
LA CARAFFA	VIA PIAVE 41
TRATTORIA CAPRESE	V. L. GIORDANO 25
OSTERIA RUGANTINO	V. A. MANZONI 272
GENNARO 2	V. LUCIO SILLA 35
AL NUOVO FARO	V. MARECHIARO 132
IL PIZZAIUOLO STORICO	S.G. A CARBONARA 92
SOLOPIZZA	V.MEDINA 55

IL TAGLIANDO PER VOTARE LA PIZZERIA PREFERITA E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA SONO PUBBLICATI A PAGINA 2

Enzo Miccio



NON È VERO CHE SONO TUTTI UGUALI, LUI È UNICO

Confetti maxtris

Con te nel giorno più bello



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su real time

advertising.com