

CAMPANIA



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

MINORI (SA)

SAL DE RISO COSTA D'AMALFI

NAPOLI

GRAN CAFFÈ LA CAFFETTIERA

AMALFI [SA]

**Pansa**

p.zza Duomo, 40
tel. 089 871065

chiuso sempre aperto  

C'è tutto il fascino di una storia ultrasecolare e di cinque generazioni di famiglia che si sono avvicinate alla guida di questo locale, proprio a fianco dello splendido Duomo. È l'indirizzo dove passare a ogni ora per un caffè con la scorzetta di limone, servito in eleganti tazzine di porcellana, o dove concedersi un momento di relax nelle raffinate sale o nel dehors, immersi nella magia della piazza di Amalfi. A tenere compagnia, c'è l'ottima pasticceria, che omaggia a dovere la tradizione con grandi classici fatti ad arte, dalle imperdibili delizie al limone a sfogliatelle, Santarosa, pasticciotti atranesi, code di aragosta e cornetti (squisiti con crema e amarene o crema al limone). All'aperitivo provate lo Spritz al limoncello, da assaporare spizzicando tarallini e stuzzichini. Personale gentile, servizio reso impeccabile da tovaglie candide e posate d'argento.

ATRIPALDA [AV]

**Pasticceria**

Ambrosia
via Santi Sabino
e Romolo, 5
tel. 0825 624021

chiuso sempre aperto  

Nel cuore dell'Irpinia, un avamposto dei sapori della Trinacria. È un'insegna storica del posto, che da qualche anno ha cambiato marcia lavorando a una proposta che permette di sostare a ogni ora della giornata. Validi caffè e cappuccini ben montati (da provare pure il latte di mandorla della casa) si possono accompagnare al mattino con una buona gamma di lievitati, oltre che con la tipica brioche col tupper, magari da farcire con qualche crema. Per uno snack, un aperitivo o un pasto rapido, si spazia tra rustici e i tradizionali pezzi della rosticceria sicula, tra cui spiccano gli arancini. E, ancora, un'ampia proposta dolce che affianca classici a dolci della tradizione, dalle cassate ai cannoli. Si parla la stessa lingua anche sul versante sottozero, con granite (da provare al gelso) e gelato artigianale. Dehors.

AVELLINO



Bar Cappuccini

via F. Scandone, 3

tel. 0825 781561

chiuso lunedì pomeriggio 

Quest'insegna sulla salita dei Cappuccini, da anni, è un punto di ritrovo importante per gli avellinesi, complice la vicinanza di alcuni licei e complice, soprattutto, un'offerta poliedrica e di qualità. Qui si viene fin dalle 6.30 per la colazione, con una buona proposta di lievitati e di caffetteria tradizionale, che ha il suo cuore in espressi estratti accuratamente. Il banco si riempie di proposte salate durante la giornata, rustici, focacce e pizze di gran golosità, sempre fragranti e calde. È dall'ora dell'aperitivo in poi che, però, l'insegna, a parer nostro, dà il meglio di sé: la bottigliera mostra una selezione di spirits di tutto rispetto, miscelati e raccontati con grande tecnica ed esperienza. C'è anche una sala dedita alla ristorazione, con un menu giornaliero di piatti tradizionali. Servizio cordiale, anche nei momenti di piena.




De Pascale

c.so Vittorio

Emanuele, 149

tel. 0825 781654

chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio  

1850 è una data importante, soprattutto in una città che ha

visto scomparire gran parte delle sue attività storiche. Il locale della famiglia De Pascale, posizionato al centro della passeggiata avellinese, è un punto di riferimento importante per il capoluogo irpino. Si viene accolti dal banco pasticceria, che raccoglie il meglio della tradizione dolciaria campana (e del Regno delle Due Sicilie): i babà sono il cavallo di battaglia di casa, ma è tutta la produzione fresca e secca a meritare l'assaggio, dalle paste di mandorla alla pastiera, secondo periodo. Il servizio caffetteria è ben curato, l'espresso e le sue varianti estratti a dovere, corposi e nocciolati. Al piano inferiore l'enoteca, evolutasi negli anni con un'ampia selezione di vini italiani e internazionali, insieme a specialità regionali da scaffale. Nel fine settimana spesso c'è affollamento.



Dolciarte

via Trinità, 55

tel. 0825 34719

chiuso domenica pomeriggio 

All'ingresso del piccolo centro storico avellinese, il locale dei fratelli Vecchione è un patrimonio prezioso per i golosi in città. Chi approda qui per la colazione capisce subito di che stoffa sono fatti i dolci di Carmen Vecchione: grande tecnica, ottime materie prime, abbinamenti che si fanno ricordare. Dai burrosi sfogliati con la frutta fresca ai

lieviti stagionali (il maritozzo d'autunno, ad esempio, è una brioche con crema alle castagne, panna alla vaniglia e marron glacé). La caffetteria sostiene bene la proposta, che si fa anche salata per una merenda o un aperitivo, tra pizzette e croissant salati. In abbinamento la centrata selezione enologica a cura di Stefano Vecchione. Tutta la produzione di pasticceria merita più di una sosta approfondita, tra monoporzioni e torte (alcune in edizione limitata), dolci della tradizione (ottime le zeppole) e la squisita pralineria.



Dulcis in Furno Café

**c.so Vittorio
Emanuele, 245
tel. 0825 783370**

chiuso sempre aperto



Lungo il corso cittadino, una bar-pasticceria curata e moderno dove fermarsi a ogni ora del giorno. Chi vuole accomodarsi può usufruire dei tavoli interni, di una saletta al piano superiore o del dehors. L'offerta prende il via al mattino con buoni espressi e cappuccini da gustare insieme a uno dei lievitati della casa disponibili in varie golose farciture. L'ampia rassegna dolce comprende inoltre mignon, frolle, dolci classici e tradizionali, che si sposano bene nel pomeriggio con una cioccolata calda o un tè fumante (ottima la

selezione). Non mancano torte e semifreddi, cioccolateria e specialità delle feste, a partire dai grandi lievitati. All'ora dell'aperitivo, cocktail ben eseguiti e vini da sorseggiare stuzzicando pizzette e snack salati. Gelato nella bella stagione.

AVERSA [CE]



Biagio Martinelli
via P. Riviero, 103
tel. 081 18245446

chiuso sempre aperto



Figlio d'arte, Biagio Martinelli è un pasticcere talentuoso e appassionato, che lavora con grande cura e spirito di sperimentazione. Tra le sue specialità più note ci sono le interpretazioni della tipica polacca aversana, da provare sia con mele annurca che nella versione salata. Ma è tutta l'offerta dolce a convincere, a partire dalla viennoiserie, dai cornetti a pain au chocolat e maritozzi, soffici e profumati, passando per le sfogliatelle, le crostatine alle fragole, le belle monoporzioni. Tutto supportato da un'ottima caffetteria, gli espressi sono rotondi ed equilibrati al palato, i cappuccini montati ad arte. In salato, focacce, snack e croissant farciti per un break o un classico aperitivo. Pure opzioni vegane. Da fine maggio, l'insegna conta anche una nuova sede in via Enrico Fermi, 25, con una proposta ancora più ampia che prevede pure piatti a pranzo.

BACOLI [NA]



Cycas Café
via Miliscola, 13
tel. 081 5231660

chiuso sempre aperto

Questo locale moderno ed elegante, con bella vista sul lago Miseno, è da tempo uno dei luoghi più amati della movida napoletana. È un'insegna dalle molte anime, insieme bar, ristorante, lounge bar, pasticceria e gelateria. L'offerta dolce accompagna colazioni e merende con una variegata scelta di lievitati, dolci tradizionali e specialità della casa come la Fetta al latte, una torta a base pan di Spagna, in diverse versioni. Tutto da accompagnare con la classica caffetteria, caffè speciali variamente arricchiti, una lunga lista di bevande calde e fredde. Dalla cucina tante alternative, come panini, insalate, tacos, primi e secondi di mare e di terra. Completano il quadro i buoni cocktail e un'ottima selezione di birre e vini per un aperitivo corredato di stuzzichini e frittini. Servizio attento.

BATTIPAGLIA [SA]



Le Torte di Renato
via P. Baratta, 240/246
tel. 0828 343267

chiuso lunedì

Noto al grande pubblico per le sue scenografiche creazioni di cake design, il pasticciere Renato Ardovino ha in questo locale il

suo quartier generale. Curato negli arredi, caratterizzati da estrosi motivi floreali, è un luogo dove si viene con piacere dal mattino a tarda sera. Brioche, dolci e torte della casa trovano compagnia in espressi, cappuccini e una miriade di varianti, dal caffè shakerato o freddo in granita, a caffè con panna e gli aromatizzati, ad esempio alla nocciola, al cioccolato bianco o al gianduia. Ricco l'aperitivo, che prevede, oltre ai classici stuzzichini, pizzette, paninetti e assaggi di pasta, tutto fatto in casa. Per il beverage, si sceglie da un'ampia carta con cocktail, distillati, milk shake, frullati, tè freddi e spremute. Servizio professionale.

BENEVENTO



Moulin
v.le A. Mellusi, 7
tel. 0824 310584

chiuso sempre aperto

Una storica insegna della zona che è un riferimento sia per la sua produzione dolce che per la sua offerta di caffetteria, che può essere gustata accomodati nel piacevole dehors o nell'elegante spazio interno. Al mattino caffè validamente estratti e derivati si possono accompagnare con un'ampia proposta di lievitati variamente farciti, dai cornetti ai krapfen. In alternativa si può pescare dalla vetrina dei dolci, fiore all'occhiello del Moulin, che spazia tra classici e tipicità partenopee, dalle sfogliatelle

ai babà. L'offerta comprende inoltre torte, gelato nella bella stagione e specialità delle ricorrenze. All'ora dell'aperitivo, giusti cocktail e una carta di vini e bevande, da affiancare magari a un buon tagliere.

CAPRI [NA]



Il Piccolo Bar
p.zza Umberto I, 5
tel. 081 8370325

chiuso sempre aperto



Non puoi dire di essere stato a Capri senza aver fatto tappa al Piccolo Bar. Un'esagerazione? Relativamente. Situato sulla celebre piazzetta, è una delle icone dell'isola, frequentato tutto l'anno da turisti di ogni parte del mondo. Location e fama hanno il loro prezzo ma l'offerta rimane di qualità. Ottimi espressi e cappuccini da accompagnare a brioche e biscotti, e non mancano i classici campani (dal babà alla delizia al limone) e dolci internazionali come cheesecake e macaron. Per la pausa pranzo, insalate, piatti freddi, panini e tramezzini. Il momento clou della giornata è l'aperitivo seduti ai tavoli con vista sul Golfo, con cocktail e piacevoli stuzzichini. Personale gentile e accogliente.

CASERTA



Boreale
v.le Carlo III km 24,850
tel. 0823 1341097

chiuso martedì



Un luogo che non ti aspetti, un'oasi curata in ogni dettaglio sia negli spazi interni che in quelli esterni (luci giuste, musica di sottofondo, uno splendido giardino) lungo il vialone che porta alla Reggia. Un locale poliedrico e contemporaneo: bar, bistrot, lounge bar e ristorante che vuole promuovere la Relax Food Experience con un menu dinamico e versatile. Ricca la proposta di caffetteria (molte alternative con latte di mandorla, avena e cocco), da abbinare a cornetti, brioche, crêpe, french toast, una deliziosa piccola pasticceria. A pranzo e cena non c'è che l'imbarazzo della scelta (da lunedì al venerdì anche fast lunch), sabato e domenica brunch con un bel mix dolce e salato. La ricerca di nuovi sapori si estende anche ai cocktail (interessanti le proposte no alcol) da abbinare ai piatti o da sorseggiare all'aperitivo magari con soffici bao e tapas.



Contemporanea

**p.zza A. Moro, 5
(Parco del Corso)
tel. 0823 323248**

chiuso lunedì;

in estate sempre aperto

In posizione felice, vicino alla Reggia e con un bellissimo dehors nel verde, è un locale moderno, negli ambienti e nella proposta, che garantisce pause di gusto dolci e salate. Ci si ferma volentieri fin dal mattino, la caffetteria assicura espressi e cappuccini sempre ben preparati, e per l'accompagnamento si sceglie tra un ricco parterre di lievitati in equilibrio tra classicità e modernità, dal soffice maritozzo alla panna al croissant cubico. Non mancano i dolci tradizionali, spesso rivisitati, come le sfogliatelle, il babà, la pastiera al cioccolato, i mostaccioli al caramello salato, oltre a mignon, macaron e le creative monoporzioni. Gustosi i piatti del pranzo, e nel weekend si può pure cenare. Cocktail e un buon assortimento di stuzzicherie non banali per l'aperitivo o l'apericena.



Mungiguerra via G. M. Bosco, 94

tel. 0823 356401

chiuso lunedì



Storica famiglia partita da Aversa, i Mungiguerra sono un'istituzione nel territorio (si deve a loro la famosa polacca aversana, il dolce composto

da due dischi di pasta brioche che abbracciano una farcitura di crema pasticcera e amarene sciropate). Oggi il loro quartier generale è a Caserta, un locale moderno con un'offerta di qualità, a cominciare da espressi ben fatti e schiumosi cappuccini, perfetti per accompagnare cornetti, la celebre polacca, i classici della tradizione campana (dal babà alle sfogliatelle ricce o lisce), tartellette di frutta o mignon. Valgono l'assaggio anche gli sfizi salati da assaporare all'aperitivo. Importate la proposta di praline (il cioccolato era tra le passioni del fondatore). Immaneabili, a Pasqua, tortani, casatielli e uova di cioccolato.

CASTELLAMMARE DI STABIA [NA]



Gran Caffè Napoli 1850

**p.zza Principe Umberto
(Villa Comunale)**

tel. 081 8706775

chiuso sempre aperto

Un locale storico - e ricco di storia - che oggi mantiene vive le eleganti radici del suo passato in un contesto dinamico e moderno che permette di esaudire le esigenze del gusto in ogni momento della giornata. Sempre gettonata la colazione, che conta su una valida gamma di lievitati e golosità varie, tra crostatine, sfogliatelle, pasticciotti, cornetti, fazzoletti e la tipica scazzetta al caffè. Sempre sul fronte dolce, dal laboratorio arrivano anche

monoporzioni, mignon, torte e dolci della tradizione, dal babà alla delizia al limone, ottimi per una sosta pomeridiana. La caffetteria accompagna con espressi intensi, cappuccini ben montati, bevande calde e fredde. In orario aperitivo, buoni cocktail e vini del territorio. Anche proposta di ristorazione presso il Quartuccio Bistrot. Dehors.

FRATTAMINORE [NA]



Caffè Costanzo Specialty Coffee

via Cavone, 77
tel. 329 2966518

chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio

Un faro di eccellenza in tema caffè la microtorrefazione e caffetteria specialty di Francesco Costanzo. Dietro al suo successo e alla qualità dell'offerta, che comprende un bel ventaglio di singole origini e blend, c'è un lavoro competente e curato in ogni fase, dalla selezione dei chicchi verdi nelle fazende alle lavorazioni, fino alle estrazioni, disponibili con tutte le tecniche (dall'espresso a chemex, V60, drip, french press, aeropress, syphon, cold brew, moka, napoletana) ed eseguite magistralmente. La stessa perizia è riservata agli ottimi cappuccini, da accompagnare volendo con una buona scelta di lievitati da colazione. Impegnato anche in attività di formazione, Costanzo sa soddisfare ogni curiosità

relativa caratteristiche e metodi di lavorazione dei chicchi. Il caffè è disponibile pure in vendita, insieme ad accessori e attrezzature. Buono il servizio.

GIUGLIANO IN CAMPANIA [NA]



Chalet del Centro

p.zza A. Gramsci, 2
tel. 081 19337000

chiuso sempre aperto

Ambiente di grande piacevolezza, ben curato sia all'interno che all'esterno, con un'offerta versatile per ogni momento della giornata. Colazioni scandite da espressi ben fatti e vellutati cappuccini (in alternativa estratti e spremute) da abbinare a cornetti, lievitati e pasticceria. Ampio e in sintonia con le stagioni il menu per pranzo e cena, con tante proposte di mare e di terra pensate per accontentare tutti i gusti (dall'insalata di calamari e agrumi alla tartare di gambero rosso, dal gateau di patate con porcini, provola e lardo, a parmigiana di melanzane e Fitness bun, con pollo, lattuga, provola e chips). Per l'aperitivo buoni cocktail, calici di vini fermi e bollicine con taglieri e stuzzichini.

GROTTAMINARDA [AV]



Ciotola

via Valle, 20

tel. 0825 441917

chiuso martedì



Un locale di classica eleganza, un riferimento in zona in particolare per la pasticceria artigianale, che brilla per le tradizionali specialità partenopee. Alla guida dell'insegna ci sono **Ciro Ciotola**, artigiano di lunga esperienza, e suo figlio **Francesco**, che ha ereditato le abilità del padre e porta avanti anche la moderna sede di Avellino. Si può cominciare la giornata con un caffè grintoso e rotondo, oppure con un cappuccino (sempre ben montato), e accompagnare magari con un freschissimo cornetto ischitano o una sfogliatella. Piacevole pure farsi tentare dalla vetrina dei dolci, che ospita mignon, babà, aragoste, torte classiche e moderne. Immancabili i dolci delle feste, che si alternano seguendo il calendario. Merita l'offerta salata, con panzerotti, pizze e rustici, ideali per uno spuntino o all'aperitivo.

ISCHIA [NA]



Dolce è la vita

fraz. Borgo Sant'Angelo

via Nazario Sauro, 10

tel. 081 999120

chiuso sempre aperto



La splendida terrazza con panoramico affaccio sul mare

è il biglietto da visita di questa insegna che apre i battenti durante la stagione estiva, situata nel caratteristico Borgo Sant'Angelo. Un locale che è ristorante vero all'ora dei pasti (ovviamente è il pescato a farla da padrone nel piatto), ma dove è inoltre possibile fare una sosta durante tutto l'arco della giornata. Ci si può fermare per un buon caffè, oppure per una pausa golosa insieme ai dolci della casa (da provare le cheesecake) o un gelato, o ancora concedersi uno spuntino con un panino. Incantevole la vista al tramonto, da godere magari sorseggiando un cocktail. Il servizio è cortese.



Gran Caffè Vittoria

c.so Vittoria Colonna, 110

tel. 081 991649

chiuso mercoledì;

in estate sempre aperto



In posizione privilegiata, tra piazzetta San Girolamo e il parco pubblico, è un classico dell'isola. Caffè, pasticceria e lounge bar, vanta un'offerta poliedrica apprezzata da una clientela variegata. Al mattino, oltre agli immancabili cornetti ischitani crema e amarena, si sceglie tra cornetti semplici o farciti, treccine e brioche da abbinare a espressi corposi e cappuccini ariosi. Il reparto pasticceria include dolcezze di ogni genere, tra cui mignon, monoporzioni, torte fresche e da forno, biscotti, e la "delischia", versione

maison del dolce tradizionale, proposta in vari gusti. Non manca il gelato artigianale. Per l'aperitivo, pizzette e rustici da gustare in compagnia di drink e calici di vino. Un po' altalenante il servizio.

MAIORI [SA]



Pasticceria Napoli

c.so Regina, 64

tel. 089 853182

chiuso martedì;

in estate sempre aperto

Solida e affidabile insegna sul corso principale della cittadina, è un locale accogliente, sempre lindo e ordinato, dove si viene accolti con sorrisi e cortesia. Si passa volentieri già al mattino, a dare il buongiorno troverete infatti freschissimi croissant in stile francese, trecce con crema e frutta fresca, cornetti, brioche alla crema e un ricco repertorio di dolci tradizionali, di buona fattura. Oltre alle immancabili sfogliatelle, ricce e frolle, ecco quindi zeppole, babà, delizie al limone, e le torte da gustare al trancio, dalla pastiera alla caprese. Trovano compagnia in espressi intensi e cremosi, da una miscela di Arabica e Robusta, cappuccini e marocchini ben bilanciati, e una variegata gamma di altre proposte, tra cui una golosa crema di caffè. Piacevoli anche il sorbetto al limone e il Lemon Spritz, servito all'aperitivo.

MASSA LUBRENSE [NA]



Roxy Bar

fraz. Sant'Agata

sui Due Golfi

p.zza Sant'Agata, 3

tel. 081 8780133

chiuso lunedì; ad agosto sempre aperto



Il locale è piccolino e ben tenuto, con il dehors sulla deliziosa piazzetta della celebre cittadina della Costiera che d'estate si riempie di turisti. Valido indirizzo per la colazione, che conta su una buona offerta di lievitati e una caffetteria da cui arrivano espressi dal gusto deciso e cappuccini cremosi fino all'ultimo sorso. Di produzione propria il gelato e la pasticceria, preparati con sapienza, materie prime di qualità e un pizzico di fantasia. In repertorio, mignon, torte, semifreddi e creazioni come Lady Pina, mousse di mascarpone e cioccolato con biscotto bagnato al caffè. La proposta si arricchisce con le torte personalizzate, la cioccolateria e i dolci tipici delle festività.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

MINORI [SA]

SAL DE RISO COSTA D'AMALFI

via Roma, 80

tel. 089 877941

chiuso sempre aperto



Salvatore De Riso è una icona della pasticceria italiana e della Costa d'Amalfi, attraverso la sua arte pasticceria fa apprezzare i sapori di questa terra in tutto il mondo con una maestria che fa scuola. Nel suo bel locale di Minori si può trovare tutto il compendio della sua eccellente produzione. Dal banco caffetteria arrivano ottimi cappuccini e intensi caffè, da provare anche nella tipica versione con scorzetta di limone (sfusato amalfitano), perfetti per accompagnare al mattino gli squisiti cornetti ripieni di confetture della casa, vellutate creme o miele millefiori. La pasticceria offre tutto il meglio della tradizione, ma non solo (da provare la sbrisolona e il tortino ai frutti di bosco). Imperdibili le delicatissime sfogliatelle, i tranci di tiramisù al limone o della celebre ricotta e pere, tutto servito in piatti di porcellana o di ceramica vietrese, e da godersi guardando il mare. Stessa qualità e varietà per gli sfizi dell'aperitivo (arancini, tartine, soufflé) da gustare insieme a ottimi cocktail. Locale sempre lindo, nonostante l'affluenza continua. Accanto alla pasticceria il ristorante Sal De Riso Gourmet con angolo bar e cantina.

MONTESARCHIO [BN]



Giordano 1983

via Napoli, 38

tel. 0824 832285

chiuso sempre aperto  

Sono oltre quaranta gli anni di attività di questo locale, che ha recentemente rinnovato sia l'insegna (già Moulin Rouge) che gli ambienti. Si viene qui sin dal mattino, per una colazione che conta su un variegato ventaglio di lievitati, come cornetti, krapfen, veneziane, trecce, da abbinare a un espresso ben eseguito o a un buon cappuccino. Nell'offerta di pasticceria, i capisaldi della tradizione (tra cui sfogliatelle, babà, aragoste, delizie al limone) accanto a mignon, pasticceria secca, monoporzioni e un comparto torte che spazia dalle cheesecake allo Strega a ricotta e pere, Setteveli, una buona pastiera nel periodo pasquale. Non mancano dolci senza glutine e senza lattosio, e il gelato artigianale. Lista di cocktail e vini per l'aperitivo, da accompagnare con gastronomia fredda.

NAPOLI



Augustus

via Toledo, 147

tel. 081 5513540

chiuso sempre aperto 

Porto sicuro per gli amanti del caffè e dei dolci, questa storica insegna, in mano alla famiglia Fiorillo dal 1927, è

anche un'ottima gastronomia e bottega, che vanta una selezione di salumi e formaggi davvero pregevole. Qui la macchina del caffè è attiva senza sosta fin dal mattino, l'espresso è forte, scuro, bollente come si beve a Napoli, il matrimonio con il latte nei cappuccini lo rende dolce e bilanciato. In tema dolci, la specialità della casa da sempre è il maltagliato al rum, una vera goduria, ma si può trovare tutto il classico repertorio di pasticceria partenopea, in formato mignon e monoporzione, come babà, millefoglie, profiterole, cassate, i dolci tipici delle ricorrenze. Parla di tradizione pure l'offerta di piatti per la pausa pranzo, da gustare sul posto o da portare via.



Blue Turtle

p.zza Amedeo, 16c,

tel. 081 6124356

chiuso domenica  

Una bella scoperta in zona Chiaia, un locale arredato con gusto, dall'atmosfera rilassata e impagabile, data anche dai vinili che suonano in sottofondo. C'è pure una saletta dedicata ai dischi, altra passione di Carlo Manna, insieme al caffè. E che caffè: qui si trovano gli specialty della torrefazione Garage Coffee Bros di Verona (vedi scheda), da provare in espresso, filtro o cold brew, e abbinare alla deliziosa basbousa, torta mediorientale a base di semolino e mandorle. Ci

sono poi banana bread, plumcake, crostate, la sera si fanno aperitivi con drink realizzati su misura dalla distilleria lucana Lottino, e il venerdì si va avanti fino a notte fonda con musica jazz dal vivo. Bello l'interno e piacevolissimo l'esterno, in una stradina nascosta tra botteghe e negozi d'artigianato.

Gran Caffè La Caffettiera

VEDI SCHEDA PAG. 413



Centrale del Caffè via B. Croce, 16 tel. 081 5515299

chiuso sempre aperto



Un bar piccolo ma accogliente, incentrato - come rivela l'insegna - sull'oro nero, servito in versione classica o in una delle tante varianti, dal caffè brasiliano alla crema di caffè. Non mancano nemmeno frappè e spremute, da accompagnare con brioche, cornetti oppure con una sfogliatella, un delizioso muffin, una fetta di torta fatta in casa (torta della nonna, di carote, di mele). All'ora dell'aperitivo si brinda con drink classici ben fatti o calici di vino, e si stuzzicano salumi, formaggi e sfizi salati. Il caffè è disponibile pure da acquisto, insieme a oggettistica a tema, le tradizionali moka e napoletane, esposte in modo scenografico. Personale gentile e preparato. Altra sede in piazza Garibaldi, 134.



Ceraldi Caffè

p.zza Carità, 14

tel. 081 5523488

chiuso domenica

pomeriggio



Versatile e molto gradevole negli ambienti, è un indirizzo che offre una proposta di qualità ben ricamata lungo l'arco della giornata. Si passa al mattino per una classica colazione all'italiana con buoni lievitati o un'ottima sfogliatella, oppure per una sostanziosa english breakfast. Bene la caffetteria, che oltre a espressi preparati con cura, propone una lunga lista di varianti come il caffè Ceraldi, il viennese, il CaldoFreddo e il Michelino, ideali pure per accompagnare lo scorrere del pomeriggio insieme a babà (anche in versione babàmisù), cheesecake, crostatine e altre dolcezze. Buoni gli sfizi salati (deliziosa la pizza fritta), da gustare all'aperitivo con cocktail ben miscelati, come l'ASpritz, must della casa, a base di Asprino d'Aversa, bitter homemade (con radice di carciofo e scorza di bergamotto), agrumi della Costiera disidratati. Personale attento e cordiale.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

NAPOLI

GRAN CAFFÈ LA CAFFETTIERA

p.zza dei Martiri, 25

tel. 081 7644243

chiuso sempre aperto



Condotto da tre generazioni dalla famiglia Campajola, questa insegna è da oltre quarant'anni il salotto di Napoli. Un locale dallo stile classico, caratterizzato da legni pregiati, ottoni e tessuti, che si amplia con il curatissimo dehors (rinnovato) affacciato su una delle più belle piazze della città. Eccellente il caffè, che si può scegliere tra innumerevoli miscele e monorigini, disponibile in degustazione in ottimi espressi, una decina di altre estrazioni e tante varianti. Altrettanto ricercata la proposta di tè, tutto da accompagnare a ogni ora con lievitati da colazione, biscotti, una pasticceria di sicura soddisfazione. Al banco dell'american bar, oltre che per un ottimo cocktail, ci si può fermare per un aperitivo accompagnato da deliziose stuzzicherie (gli "spungilli") o anche in pausa pranzo, grazie a una cucina che punta su piatti della tradizione sempre convincenti. Notevole la carta di vini e distillati, che spazia tra Italia ed estero. All'altezza il servizio, preparato e professionale.



Gran Caffè

Cimmino

via G. Filangieri, 12

tel. 081 418303

chiuso sempre aperto



Posizione strategica, a due passi dal mare e contemporaneamente al centro delle vie dello shopping e della movida, per questo locale, sempre molto frequentato.

Si inizia al mattino scegliendo tra cornetti semplici e farciti (pistacchio, crema e amarena), brioche, graffe, "buondi", parte di un'offerta dolce che conta anche i classici partenopei, dalle sfogliatelle a babà, crostate con le fragoline, tranci di caprese, e ancora monoporzioni e torte, classiche e personalizzate. Bella selezione di tè e articolata l'offerta di caffè, che spazia dall'espresso alle tante varianti calde e fredde, dallo shakerato al brasiliano. Per l'aperitivo, vini al calice e cocktail (da una drink list stagionale) accompagnati da rosticceria tipica e dai classici fritti. L'insegna ha altre sedi, in via Petrarca e in via Mergellina, I.



Diaz

Microtorrefazione via dei Tribunali, 24/25

tel. 081 292383

chiuso domenica



Centralissimo, è un locale piacevole, giocato sui toni del legno, una caffetteria con chicchi tostati in casa e un menu per tutti i gusti, che affianca alle

tazzine più classiche, espressi specialty, estrazioni in filtro e persino la moka e la napoletana. Ci si può accomodare ai tavolini interni lungo il bancone, ma ancora più bello è sedersi nell'ampio dehors, sotto gli ombrelloni lungo via dei Tribunali, dove fermarsi a fare colazione con una mini pastiera, una sfogliatella e una buona bevanda, oppure godersi un cocktail al caffè all'aperitivo. Di ottima fattura i dolci, in particolare il classico babà. Snello e veloce il servizio, il personale è preparato e attento, capace di guidare ogni cliente nella scelta delle varie bevande.



The Florist Bar

via Michele Tenore, 8

tel. 328 4383919

chiuso lunedì

Un bel progetto di riqualificazione urbana, quello ideato da Stefania Salvetti, architetto paesaggista che ha salvato una terra abbandonata nel centro di Napoli e ha dato vita a questo interessante bar e bistrot vicino al Rione Sanità, nel quale impiega prodotti di prossimità e i frutti del suo lavoro di agricoltrice. L'offerta segue le stagioni, erbe, ortaggi e fiori sono raccolti ogni giorno dalla titolare nel terreno che coltiva da quasi vent'anni, e diventano protagonisti di deliziose torte e pasticcini, da gustare magari insieme a una centrifuga di frutta fresca o a un buon caffè espresso.

Si può optare anche per pane, ricotta e miele "urbano" (Stefania è anche apicoltrice) oppure per i gustosi piatti del brunch. La sera si bevono cocktail impreziositi da fiori eduli, e nella bella stagione ci si accomoda per ore nel bellissimo giardino, immerso tra piante e libri.



Gran Caffè Gambrinus

via Chiaia, 1
tel. 081 417582

chiuso sempre aperto



Il dehors adagiato su piazza del Plebiscito da solo vale la sosta, è il benvenuto che riserva uno dei più noti caffè di Napoli. Nato nella metà dell'Ottocento come caffè letterario, raffinato nelle sue sale dagli arredi Liberty, è apprezzato dagli habitués come dai tanti turisti che lo affollano a ogni ora. L'espresso è servito in tazzine di porcellana decorate (volendo anche da acquistare) e proposto in una miriade di versioni, dal Caffè strapazzato al Caffè Gegè. Si sposano con una pasticceria che, oltre ai grandi classici partenopei, offre qualche specialità come il Vesuvio (involucro della sfogliatella capovolto ripieno di babà e pastiera) e spunti di tendenza (vedi i croissant cubici e NY roll). Anche gelato, sandwich, pizette e altri snack, validi pure per l'aperitivo. La grande affluenza non giustifica qualche disattenzione di troppo nel servizio.



Caffè Letterario Intra Moenia

p.zza Bellini, 70
tel. 081 451652

chiuso sempre aperto



Un elegante caffè letterario, nel cuore della movida partenopea, con un ampio dehors ben allestito con piante e fiori, e ambienti interni arredati con pezzi d'antiquariato e libri. Un'oasi dove si può fare colazione o merenda con lievitati o torte fatte in casa, cappuccini ed espressi. Ci si può fermare anche a mezzogiorno, grazie a un menu che offre insalate, sandwich, piatti caldi e freddi, bruschette. Il posto è assai gettonato per aperitivi e dopocena, la drink list lascia spazio ai classici ma ci sono anche etichette di piccoli viticoltori locali, e non mancano bevande analcoliche. Bella selezione di distillati e gin, gustosi gli sfizi salati di accompagnamento. Servizio attento e disponibile. Ricco calendario di eventi.



It's

Caffè & Bistrot
via Monteoliveto, 67
tel. 081 17557333

chiuso sempre aperto



Due sedi (l'altra in via degli Acquari, 2) per questo format moderno e divertente, che agli specialty coffee unisce dolci tradizionali come sfogliatelle ricche e frolle,

cornetti all'ischitana (una felice combinazione tra impasto brioche e croissant) a opzioni contemporanee e internazionali, dai pancake ai toast con pane di segale, hummus e pomodorini. L'ambiente è informale e accogliente, il servizio giovanile e gentile, la sperimentazione continua. Tra le invenzioni del locale, il pudding napoletano, una rivisitazione in stile anglosassone del casatiello, oppure il panino con uova strapazzate, bacon croccante e provolone di Sorrento. Il bancone dei dolci è invitante e curato, altrettanto sfiziosa la proposta salata per l'aperitivo, con una drink list ben congegnata, focacce e saporiti paninetti artigianali.



Luminist Café & Bistrot

via Toledo, 177

tel. 081 19758023

**chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio**



Tassello dell'articolato progetto di Gallerie d'Italia (presente anche a Milano, Torino, Vicenza e qui ospitato negli spazi ristrutturati dello storico Banco Di Napoli) che oltre ad attività museali e didattiche comprende il fine dining 177 Toledo, il cocktail bar Anthill e il Luminist Caffè e bistrot, spazi dedicati all'enogastronomia che portano la firma dello chef Giuseppe Iannotti. Qui, nell'area caffetteria, si possono assaporare ottimi espressi,

sempre ben eseguiti, ma anche caffè con varie tecniche di estrazione, perfetti da sposare alle proposte del banco, dagli squisiti lievitati, davvero ben fatti, a mignon, monoporzioni e dolci in equilibrio tra classico e moderno. In alternativa si può optare per le tante opzioni alla carta, tra cui magistrali french toast e golosi bun. Di livello l'offerta del bistrot, che spazia tra carpacci, parmigiane, piatti della tradizione partenopea e influenze orientali.



Mexico

via A. Scarlatti, 69

tel. 081 5565865

chiuso domenica

È uno dei bar di riferimento del popoloso quartiere Vomero, sempre affollatissimo grazie anche alla preparazione e affabilità dei banconisti (o "caffettieri", come si dice da queste parti), che ricordano a memoria gusti e preferenze di ogni cliente e sanno muoversi alla macchina con grande mestiere. Disponibili in degustazione due miscele, la standard Mexico (un blend di otto Arabica), dalla tostatura scura e sentori di caramello, spezie, miele e zucchero Moscovado; o la speciale Harem (mix di dieci Arabica) dalle note di cacao, spezie, miele e rum. Non solo caffè, qui un'altra storica specialità sono gli ottimi frappè, realizzati ad arte (da provare, tra i tanti, quello al

latte). Da ricordare la selezione di dolci di nome e di distillati di pregio. Facilmente troverete la fila, ma si smaltisce velocemente.



Gran Caffè Neapolis
p.zza San Domenico
Maggiore, 14
tel. 081 6584536

chiuso sempre aperto

Buon indirizzo per una pausa in ogni momento della giornata, grazie anche al lungo orario di apertura, il Neapolis si incontra nel cuore di Spaccanapoli, in una delle piazze più importanti della città, con i tavolini del dehors che guardano sulla chiesa di San Domenico e sull'obelisco. Dolci classici (brioche, sfogliatelle, babà) accompagnano un caffè in pieno stile napoletano, dal gusto deciso, e cappuccini ben schiumati. Non mancano gelati e coppe golose, come il Caffè scorretto, con caffè, Amaretto di Saronno, anice, cacao, panna e granella di amaretti. Il momento più gettonato è quello dell'aperitivo, che conta su una drink list aggiornata secondo stagione e calici di bollicine da assaporare con stuzzichini, piccoli taglieri e pizzette. Servizio informale, giovane e cordiale.



Poppella
via Arena della Sanità, 29
tel. 081 455309

chiuso sempre aperto

La celebrità di questa insegna - una vera e propria istituzione a Napoli, ma non solo, perché i suoi dolci raggiungono anche altre città dello Stivale - si deve al dolce della casa che è diventato un'icona: il Fiocco di neve, una soffice briochina farcita con golosa crema al latte e ricotta (viene declinato anche in forma di gusto gelato o di uovo pasquale). Ma al di là di questa piccola quanto geniale invenzione, Poppella convince per l'intero comparto dolce, che celebra la tradizione partenopea (e quindi spazio a sfogliatelle, babà, delizie al limone e a tutto il repertorio tipico, compresi i dolci delle feste, dalla pastiera alle zeppole) senza rinunciare a monoporzioni di gusto più moderno. Valida la caffetteria. A due passi dal locale, appena rinnovato, c'è anche la gelateria. Altri due indirizzi in città.



Posca
via Port'Alba, 6
tel. 081 18068066

chiuso sempre aperto

Bar, bakery e bistrot: racchiude più anime questo indirizzo di via Port'Alba, nel cuore della città, dove fermarsi a ogni ora per gustare prelibatezze di stampo internazionale, contemporanee e ben fatte. Al mattino si parte

con i prodotti della bakery, tra cinnamon roll, brioche, brownies, cookies, carrot cake e waffles, insieme a un buon espresso o un cappuccino cremoso. Spazio anche alle colazioni al piatto, tra uova alla Benedict o pancakes salati con avocado e uova in camicia, mentre per merenda ci sono monoporzioni, tartellette e biscotti. La sera è il momento dell'aperitivo, con cocktail e calici di bollicine, da gustare anche all'aperto nel piccolo ma confortevole dehors.



Caffè Sansone

c.so Vittorio Emanuele, 610
tel. 081 413111
chiuso domenica

pomeriggio



Nella "terra di mezzo" napoletana, lungo la strada che separa il centro storico dalla zona collinare, ecco la microtorrefazione e caffetteria del giovane Vincenzo Sansone. I chicchi sono scelti dalle zone più vocate del globo (Brasile, Guatemala, Colombia, Rwanda ed una favolosa Etiopia Sidamo) e tostati in proprio. L'offerta spazia dai blend (100%Arabica o Arabica e Robusta), alle singole origini fino ai caffè specialty, da acquistare o gustare sul posto in buoni espressi o estrazioni in filtro. Degni di nota anche flat white e cappuccini, di bella cremosità anche nelle versioni con latte vegetale. Accogliente

e informale l'ambiente, per accompagnare non manca una selezione di cornetti, brioche, dolci e snack da banco.



Ventimetriciadri Specialty Coffee

via G.L.Bernini, 64a
tel. 345 5328421

chiuso sempre aperto



Un'antica tipografia di quartiere, il Vomero, trasformata in un ritrovo per gli amanti del caffè. Un locale di personalità dall'atmosfera sempre vivace, apprezzato e frequentato da una clientela internazionale. Primo baluardo del caffè specialty in città, dove singole origini e la miscela della casa (il turn over non si ferma mai, grazie alla continua ricerca del patron Vincenzo Fioretto) sono declinati in tutte le tecniche (dripping, infusione, pressione), dal V60 a chemex, cold drip, french press, syphon, aeropress fino all'espresso, alla tradizionale cuccumella, senza dimenticare gli ottimi flat white e cappuccini, pure con bevande vegetali. L'offerta food accompagna dalla colazione all'aperitivo, passando per brunch e pausa pranzo, tra avocado toast, panini, club sandwich, english breakfast, sfiziose insalate, pancake e dolci. Di qualità la proposta di vini, birre e cocktail.



Il Vero Bar

del Professore

p.zza Trieste e Trento, 46
tel. 081 403041

chiuso sempre aperto



È l'indirizzo ideale per chi cerca il classico espresso napoletano, di quelli fatti secondo tradizione, con una miscela 100% Arabica, crema color manto di monaco, profumo pungente e piacevole, retrogusto di cioccolato e liquirizia. L'oro nero qui è una vera religione ed è presentato anche in diverse varianti a cominciare da quello che è diventato il must della casa, il "nocciolato" un espresso (con la miscela del Professore) arricchito con crema di caffè e crema di nocciola. Ma valgono l'assaggio pure il Caffè del Nonno (mousse di caffè freddo guarnito con pioggia di chicchi di caffè) o il Caffè croccantino, caffè shakerato freddo su letto di panna e crema di nocciola, rifinito con granella di nocciole e biscotto di frolla. A fare da cornice, pasticceria classica e partenopea, e rosticceria. Altra sede alla Stazione Centrale, in piazza Garibaldi.

NOLA [NA]



Pasquale Marigliano

via Fonseca

ang. via Merliano, 146

tel. 081 5124639

chiuso martedì



Vale la pena una deviazione a Nola da quando Pasquale Marigliano, uno dei migliori pasticceri italiani, ha deciso di stabilire qui il suo quartier generale. E lo ha fatto in grande stile, con un locale elegante dotato di una bella terrazza al piano superiore, dove trovare un servizio di classe e un'offerta di alto livello. La colazione è affidata a un'ottima caffetteria e a un parterre di squisiti lievitati, dai croissant ai maritozzi, cui si aggiungono periodiche novità come la nastrina di pasta brioche al cocco, la brioche con crema al tiramisù o quella con crema al Baileys e glassa alle mandorle. Irresistibili le monoporzioni, dal babà con panna e fragoline a Peccato di Gola, intreccio di cioccolato al latte e nocciole su disco di pan di Spagna al cacao. Curato anche il salato, panini napoletani e pizzette sono perfetti per un break o per accompagnare all'aperitivo Spritz o drink analcolici. Imperdibili le praline, da provare il gelato.



Ro World

s.s. 77/bis, Km 50

tel. 347 6611377

chiuso sempre aperto



Ambiente moderno e raffinato, spazio e proposta polifunzionale: è Ro World, locale alle porte del centro che consente ottime pause, dolci o salate, dal mattino al dopocena. Per colazioni e merende ci si lascia ispirare dalle vetrine e dalla carta, che offrono un'ampia scelta di golosità realizzate in laboratorio, dai croissant ai babà, dai maritozzi con la panna a pastiere al trancio, waffle e tanto altro, tutto da abbinare a una caffetteria curata in ogni sua declinazione. Non mancano granite e gelati (tra cui un buon tartufo), una bella selezione di tè, e nemmeno centrifughe e soft drink, ottimi per accompagnare un break da trascorrere gustando frittatine di pasta, bao, sandwich, burger. Menu strutturato, anche di mare, per una pausa più o meno rapida all'ora dei pasti. Aperitivi e after dinner contano su cocktail preparati con professionalità e un'ottima proposta enoica.

PAGANI [SA]



Cinquanta

Spirito Italiano

via Trento, 44

tel. 366 1048168

chiuso martedì



Un'eccellenza in zona, in soli tre anni questo locale che interpreta in chiave contemporanea i bar anni Cinquanta, si è già fatto ampiamente notare. La punta di diamante è l'anima di cocktail bar, fulcro attorno al quale ruota gran parte dell'offerta. La proposta di cucina, innanzitutto, costruita tenendo conto della drink list, che è un indovinato connubio tra tradizione e influenze internazionali. Gli assaggi sono tutti convincenti, dal padellino paganese alla focaccia multicereali con carciofi, primosale e pancetta di Rubia Gallega, dai nuggets di pollo allo spiedo alla pizza di gallette con bagna al limoncello e crema al limone. Un luogo piacevole anche per l'atmosfera conviviale che si respira a ogni ora, dalla colazione - che qui si fa con caffè e cappuccini, cornetti, pancake e fette di crostata - alla pausa pranzo, dall'aperitivo al dopocena. Servizio giovane e preparato.

PIANO DI SORRENTO [NA]



Gran Caffè

Marianiello

p.zza D. Cota, 60

tel. 081 8786283

chiuso sempre aperto



Fra le insegne più antiche d'Italia (è nata nel 1844), ha saputo tenere intelligentemente il passo con i tempi puntando su un'accoglienza garbata e una proposta completa e di qualità. Dalla caffetteria espressi e cappuccini realizzati a dovere affiancati da una bella scelta di lievitati da colazione (brioche alla crema e cornetti su tutti), ma anche un buon assortimento di mignon per il classico vassoio della domenica e torte. Piacevole pure il comparto salato, con la tipica rosticceria, pizze e panini, tutto ben fatto, da assaporare con cocktail classici e creativi, birra o vino. Un plauso al gelato artigianale, realizzato con frutta di stagione. Il sabato pomeriggio aperitivi a tema con musica dal vivo.

POMPEI [NA]



Gabbiano

via Lepanto, 153

tel. 081 8636305

chiuso sempre aperto



Moderna, luminosa, a due passi dal Santuario, la pasticceria di Salvatore Gabbiano è un luogo vivo a ogni ora del giorno. La sua

filosofia ruota intorno alla qualità, delle esecuzioni e delle materie prime, molte scelte tra eccellenze locali. Ne è un esempio l'ottimo saccottino Sacher, con cioccolato e albicocche pellecchielle del Vesuvio, ma non sono da meno i cornetti e le soffici veneziane. Nel banco, inoltre, un'ordinata esposizione di monoporzioni, paste, biscotteria e cioccolateria, senza dimenticare il gelato artigianale. Per accompagnare, si può contare su una lunga lista di bevande che, oltre a espressi e varianti realizzate con cura (dal caffè alla nocciola ai vari tipi di cappuccini), offre cioccolate in tazza, tè, infusi e succhi di frutta. Un servizio in linea con l'alto livello dell'offerta la valorizzerebbe appieno. Altra sede in via Ripuarua.

POSITANO [SA]



La Brezza

via del Brigantino, 1

tel. 089 875811

chiuso aperto da aprile
a novembre



La terrazza con vista sulla spiaggia di Marina Grande è il fascinoso biglietto da visita di questa insegna, buon indirizzo per un pit stop a ogni ora del giorno. Molto frequentato in fascia serale, per aperitivi o dopocena da trascorrere in compagnia di cocktail ben preparati (molto rinfrescante il Limoncello Spritz) a partire da bottiglie selezionate. Al mattino si viene per una classica colazione all'italiana

con cappuccini e brioche, ma si possono anche ordinare pancake o uova, bacon e pane tostato. Dalla cucina, piatti del giorno ben eseguiti, realizzati con materie prime di valore. Tra i protagonisti dell'offerta il limone locale, da provare come sorbetto servito nella sua buccia, in forma di crema dentro le crostatine, o più semplicemente spremuto in acqua come bevanda dissetante. Servizio cortese.

SALERNO



Castorino
Amore Espresso
c.so Vittorio Emanuele, 21
tel. 089 2582248
chiuso domenica

Centralissima, lungo il corso dello shopping e a pochi passi dalla stazione ferroviaria, è una caffetteria specialty che fa capo alla storica torrefazione salernitana Castorino, attiva dal 1946. Guidata dal bravo e competente Michele Cantarella, è un luogo dove andare alla scoperta dell'oro nero in tutte le sue sfaccettature. Le possibilità, indicate nel grande cartellone a parete, sono davvero molte. Ottimo l'espresso, anche in double shot, ricca la gamma di estrazioni (chemex, aeropress, V60, french press, nitro coffee, cold brew), di caffè creativi arricchiti con creme e di bevande (dai cappuccini al flat white, dal matcha latte al cortado, dalle tisane a cioccolate e succhi

di frutta). Per accompagnare, brioche, fette di torta, crostatine, biscotti e dolci di pasticceria, oppure pizzette e toast variamente farciti.

SAN VALENTINO TORIO [SA]



Ascolese
La Boutique
dei Lievitati
via G. Vico, 99
tel. 081 5187444

chiuso lunedì pomeriggio
e domenica tutto il giorno



Panetteria, pasticceria e caffetteria, è il regno di Fiorenzo Ascolese, giovane e talentuoso lievitatista la cui abilità risalta in ogni prodotto, dolce o salato che sia. Per capirlo basta assaggiare le ottime zeppole, i cornetti, le brioche con la crema, parte di un repertorio di viennoiserie che conquista anche alla vista e comprende pure soffici maritozzi con la panna, croissant e pain au chocolat. La caffetteria soddisfa sia nell'espresso che nel cappuccino, si affianca a una valida scelta di bevande, alcoliche e non. Un angolo del banco è dedicato alle gustose focacce e al pane, in pezzature piccole e grandi. Per l'aperitivo, tanti sfizi in formato mignon, dai bun a saltimbocca e paninetti all'olio (pure aromatizzati e ai cereali), e ancora pizze al taglio, montanarine, croccchè e calzoni. Tra i grandi lievitatati da non perdere la colomba. Servizio cordiale.

SANT'ANASTASIA [NA]



Zì Rosa

via degli Archi Augustei, 15
tel. 081 5309571

chiuso domenica



Uno scrigno di bontà questo curato e accogliente localino, dove si respira sempre una bella atmosfera. Il merito del suo successo va all'appassionato e vulcanico titolare Lello Cantone, che qui lavora a una proposta di livello, figlia di grandi materie prime. Il caffè è davvero ottimo, da chicchi (anche specialty) selezionati con minuzia e competenza (non esitate a chiedere se volete qualche spiegazione o una estrazione diversa dall'espresso). Ricco e cremoso il cappuccino, che arriva in tazza con belle decorazioni di latte art. Molto golosa l'offerta dolce, che spazia tra gustosi cornetti (c'è anche la versione cubica), soffici brioche, pancake con frutta e confettura,quisite torte da credenza e sbriciolate (a Natale c'è anche il panettone). A pranzo e cena, un menu completo e non troppo ampio di piatti di terra e mare, eseguiti con cura e tocchi di fantasia.

SANT'EGIDIO
DEL MONTE ALBINO [SA]

Pepe

Mastro Dolciere

via Nazionale, 2

tel. 081 5154151

chiuso sempre aperto



Si conferma sempre un indirizzo da non perdere il bel locale, luminoso e moderno, della famiglia Pepe, ai piedi dei Monti Lattari. Apprezzatissimo per la qualità della sua pasticceria e dei rinomati grandi lievitati, è anche un ottimo bar che garantisce una sosta di sicura soddisfazione a ogni ora. Gli squisiti croissant sono i protagonisti della colazione insieme a deliziose graffe e bomboloni, perfetti con un espresso realizzato con grande cura, un cappuccino o uno dei "succhi del Maestro" preparati con frutta fresca e poco zucchero. Degna di nota pure l'offerta per spuntini e pause pranzo, che include panini, sandwich, focacce farcite e la pizza, in pala e in padellino (da non perdere la versione con chips di zucchine, pancetta croccante, zest di lime e fonduta). Preparati con professionalità i cocktail, da abbinare a stuzzicheria e fritti. A due passi "È buono uguale", l'insegna dedicata al senza glutine.

SOLOFRA [AV]



Gran Caffè Romano

p.zza Umberto I, 22

tel. 0825 581176

chiuso lunedì



Classico, spazioso, sempre lindo e ordinato, questo bar pasticceria nel cuore della cittadina è un rinomato punto di ritrovo. La cortesia dei titolari, i fratelli Raffaele e Gianfranco Romano, e dell'intero staff, è certamente un plus che si aggiunge a una proposta che sposa qualità e varietà. L'assortimento di cornetti accontenta a colazione i più tradizionalisti, ma anche chi è attento alle ultime tendenze sarà soddisfatto dai croissant cubici e dai pain au chocolat, da abbinare a espressi (da un blend a prevalenza Arabica), cappuccini e spremute. Molto gettonato il gelato, da provare pure come farcitura di soffici brioche e sfogliatelle ricche. All'aperitivo si assaporano drink ben fatti con sfizi della casa come cornetti salati, pizzette e rustici assortiti. Non manca una buona selezione di liquori e grappe. Vanno forte i grandi lievitati.

SORRENTO [NA]



Gentile Café

Sorrento

p.zza Angelina Lauro

tel. 081 18098873

chiuso sempre aperto



È più di un semplice avamposto dove poter fare acquisti dei prodotti dello storico pastificio artigianale di Gragnano. Caffetteria, pasticceria, bistrot e cocktail bar, è infatti un luogo dalle varie anime che si presta a una sosta a ogni ora del giorno. Buona la scelta di lievitati da colazione, da sposare a espressi intensi e grintosi, nella proposta dolce anche i capisaldi della tradizione come babà e delizie al limone, tiramisù e millefoglie. Pure gelati e granite. Molto rinfrescanti le spremute di arance (locali), magari da abbinare a un buon tagliere misto o a un panuozzo, per un break non mancano nemmeno bun variamente farciti, club sandwich e tramezzini, hamburger e insalate. Da bere, anche qualche vino del territorio, alcune bollicine (pure francesi) e cocktail. Piacevole il dehors.

TELESE TERME [BN]

**Lux Bar & Bites****c.so Trieste, 81****tel. 0824 976217****chiuso** lunedì

Un locale moderno, accogliente, che è insieme una meta gastronomica per ogni ora del giorno e un posto dove venire per bere un bicchiere e incontrare persone. La drink list permette di sostare con piacere al momento dell'aperitivo o nel dopocena, grazie a cocktail preparati da abili bartender con spirits di livello. Per accompagnare, si va dai rustici ai taglieri di salumi e formaggi, dai tacos al misto di "frittura napoletana", dalla schiacciata (servita con curati topping) ai club sandwich. Sul fronte dolce, si spazia tra cornetti variamente farciti, pain au chocolat, croissant cubici, oltre a pancake, biscotti e torte della casa (anche possibilità di yogurt con frutta) da gustare insieme a caffè e cappuccini. Dehors.

TORRE DEL GRECO [NA]

**Pasticceria Liguoro****via Nazionale, 564****tel. 081 8835285****chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

Una chicca nella zona periferica di Torre del Greco, un piccolo locale a conduzione familiare, curato negli arredi e versatile nell'offerta. Un indirizzo dove si fa sosta volentieri per una colazione con un classico espresso napoletano o un buon cappuccino accompagnato da cornetti all'italiana, muffin, bomboloni, pain au chocolat e biscotti della casa (disponibili pure in confezioni da asporto). Ma la produzione è molto vasta, e spazia dalle torte, classiche e moderne, ai gelati e ai semifreddi fino ai grandi lievitati delle feste. Per la pausa pranzo, piatti pronti primi, secondi o contorni; una golosa pasticceria e pizzette. Piacevole il momento dell'aperitivo. Si possono anche acquistare gnocchi e pasta fresca da cucinare a casa. Servizio catering.