



S.Qui.Sito

A Sant'Anastasia la boutique gastronomica del gruppo **Ciro Amodio**

Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUI.SITO** a Sant'Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo **Ciro Amodio**, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

In un unico spazio di 300 metri quadrati **S.QUI.SITO** coniuga artigianalità e cucina: è caseificio, è forno per pani e pizze impastati; è banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio, è enoteca ed è ristorante aperto a pranzo e cena con la formula "scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo".

Tra le proposte spicca la pizza in pala: ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Il banco panetteria si compone di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

PIZZA E PASTA ITALIANA
OTTORIANO | 1825

PIZZA NEWS

Rossopomodoro e Rovagnati rinnovano la partnership

KEEPizza e Junker app: insieme per aiutare l'ambiente

In Italia sono circa 800 milioni le pizze da asporto. Il relativo carbonio, l'80% circa, è legato alle emissioni di CO2 e al consumo di energia elettrica per il riscaldamento delle pizze. La parte imbaricata di cibo va sprecata nell'igiene, possibilmente sprecata per accelerare il processo di compostaggio.

S.Qui.Sito

A Sant'Anastasia la boutique gastronomica del gruppo **Ciro Amodio**

Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUI.SITO** a Sant'Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo **Ciro Amodio**, specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

Tra le proposte spicca la pizza in pala: ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Il banco panetteria si compone di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.