

**Aprire a Napoli Casa Vittoria ristorante classico italiano
in Piazza Vittoria, 6
In cucina i fratelli Francesco e Fabio Vorraro
Dal 4 aprile**

Cucina italiana, semplicità e tradizione: a Napoli apre **Casa Vittoria**, ristorante di cucina classica italiana. Un nuovo indirizzo che vuol essere un ritorno alla cucina di una volta, rassicurante e chiara nei sapori. Al civico 6 dell'elegante Piazza Vittoria, Casa Vittoria è un po' il ristorante che mancava in città. Il menu è un viaggio da Napoli al resto d'Italia, tra piatti iconici partenopei e altre cucine regionali. Non una trattoria, non un *fine dining*, Casa Vittoria vuol essere *casa*. E accoglie come una casa, classica e contemporanea al tempo stesso, elegante nelle finiture, accogliente nei dettagli, dal colore alla *mise en place*.

Il progetto di interior porta la firma di Fadd Architects: linee curve e morbide, arredi su disegno, pavimenti dal sapore rétro e poi i colori, scelti con cura, per accogliere all'insegna di una conviviale eleganza. Un verde salvia tenue colora le pareti e il soffitto, un rosso rubino intenso scandisce gli spazi fortemente connotati da soffitti a volta ed archi, guizza sul pavimento a losanghe ed esplose nei bagni. Gli arredi e il pavimento, in seminato veneziano nella sala principale e in maioliche vietresi nel corridoio, sono tutti su disegno esclusivo e realizzati da maestranze artigiane campane.

In cucina ci sono i fratelli **Fabio e Gioacchino Francesco Vorraro**, professionisti di lunga esperienza, napoletani, già noti per il loro Mamma Elena a San Giuseppe Vesuviano. La loro cucina conquista per i sapori veri e immediati, senza fronzoli, appaganti al gusto e tecnicamente contemporanei nella preparazione. Il menu di Casa Vittoria celebra *il senso della semplicità*, tra terra e mare, orto e pescato freschissimo; si muove così tra grandi classici del territorio e autentici *amarcord* come il vitello tonnato. C'è la costoletta alla milanese e c'è la polpetta classica al ragù. Ci sono le puntarelle con le alici e i carciofi alla romana. C'è lo spaghetti Casa Vittoria, una ricetta segreta degli chef. E il Tagliolino al ragù bianco di culatello di Zibello. C'è anche una pizza in menu, "crunch e da condivisione", che gli chef propongono come incipit gastronomico variando di mese in mese il topping.

Casa Vittoria Ristorante nasce dalla lunga esperienza nel campo dell'accoglienza e della ristorazione di quattro soci: sono Vincenzo Cerbone e Tommaso Ambrosio founders di 12 Morsi, il brand che ha rivoluzionato a Napoli il concetto di hamburgeria puntando all'alta qualità della carne e al primo panino gourmet in città con ingredienti di eccellenza; e i fratelli Fabio e Francesco Vorraro chef e patron di Mamma Elena a San Giuseppe Vesuviano, ben noto alla critica gastronomica per l'autentica cucina di mare. Chef di esperienza, Fabio, creativo e di sostanza, napoletano con visione internazionale. Selezionatore di materie prime, attento conoscitore di carni e frollature, Gioacchino Francesco.

Informazioni

Casa Vittoria, Piazza Vittoria 6 – Napoli | Tel. 08119708641
Coperti: 45 in sala e 20 nel dehor esterno.
Aperto tutte le sere dal lunedì al sabato e domenica a pranzo.

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505