Arriva a Milano l’autentica pizza napoletana di Starita

aperipizza-a-palazzo-caracciolo-a610ae49

Dopo Gino Sorbillo, ora tocca a un altro “maestro” della pizza napoletana conquistare i milanesi. Ha infatti aperto nel capoluogo lombardo - a due passi dall'Arco della Pace: in via Gherardini all'angolo con corso Sempione - il nuovo locale di Antonio Starita.

Dopo Napoli e New York, si tratta dunque del terzo locale del pizzaiolo di Materdei che continua a puntare sul suo piatto forte: la Montanara fritta e al forno. “Un pezzo di pasta fritto, poi condito e messo a cuocere nel forno - racconta lo stesso Starita a MilanoToday - lo stesso Starita -. Un piatto che ci ha dato molte soddisfazioni a Napoli e ha spopolato a New York e spero che piaccia anche qua». Senza dimenticare il dolce, gli "angioletti di Nutella" fatti con l’impasto della pizza.