



"In famiglia"

2021



...della palma di vitella e in
olio e sapone ed olio e burro
...ta. Quando questa si è co-
...odare in modica quantità.
...giunge qualche foglia di
...sta, dalle patate tagliate
...ed infine, se piace,
...si semplice, se pre-
...serve anche da

di vitella.
i altri.
si



"La famiglia è il luogo dell'educazione all'appartenenza... Ed è nella famiglia che la vera appartenenza si rivela come libertà."

Luigi Giussani

L'edizione 2021 del Calendario ci vede tutti protagonisti **"In famiglia"**, che mese dopo mese scandisce con piatti amorevolmente elaborati i tempi di vita della nostra famiglia, a testimonianza di un impegno fatto di passione, competenza e creatività. In un momento storico quale quello che stiamo vivendo oggi, in un momento di evidenti fragilità globali che ci vedono impauriti, preoccupati, quasi impotenti, il richiamo alla famiglia è prepotente, necessario, suadente. Questa edizione è dedicata a tutte le famiglie, in particolare alla nostra iniziando dai capostipiti nonno Oscar e nonna Maria con tutti i loro otto figli: Rosa, Andrea, Fortuna, Iolanda, Antonio, Giuseppina, Salvatore e Mario Leonesa, che per tutti noi hanno rappresentato e rappresentano grandi esempi a cui guardare.

Di anno in anno, come di consueto, ci avvaliamo della collaborazione di chef che, con la loro riconosciuta professionalità, riescono ad esaltare le qualità della nostra pasta, che da sempre è protagonista insuperata dei vostri momenti migliori

trascorsi a tavola. Quest'anno "in famiglia" anche gli chef della ventiseiesima edizione: **Mauro Della Marca, Vincenzo Grassi, Raimondo Mautone, Giovanni Moselli, Alfonso Porpora, Giuseppe Riccardi, Francesco Romano, Fabio Sodano e Francesco Tullio** che con i loro suggerimenti contribuiranno al vostro "anno di buona tavola". A loro vanno i nostri più sentiti ringraziamenti per la competenza e la passione con cui hanno lavorato a questo progetto. **Vi ricordiamo che le porzioni riportate nelle ricette sono per quattro persone.**

Ringraziamo coloro che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione: Michele Calocero, Nino Carpentieri, Consiglia, Luisa Del Sorbo, Valentina Di Mauro, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, famiglia Fiorenza, Giulia, Rosalba Lombardi, Federico Pisciotta, Fabio Zingone.



53

1 Ven

S. Maria Madre di Dio

2 Sab

SS. Nome del Signore, S. Basilio

3 Dom

S. Genoveffa

4 Lun

S. Ermete

5 Mar

S. Amelia

6 Mer

Epifania di N. S.

7 Gio

S. Luciano, S. Raimondo

8 Ven

Battesimo del Signore

9 Sab

S. Giuliano martire, S. Alessia

10 Dom

S. Aldo eremita

11 Lun

S. Iginio Papa

12 Mar

S. Modesto

13 Mer

S. Ilario

14 Gio

S. Felice martire

15 Ven

S. Mauro Abate, S. Ida

16 Sab

S. Marcello Papa



2021

Gennaio

Panciotti di Bufala con Baccalà su crema di Friarielli

Chef Raimondo Mautone

Panciotti Leonessa 600g, Baccalà dissalato 800g, Friarielli puliti 4 fasci, una bella Patata, Aglio, Olio, Sale, Peperoncino, fette di Pane raffermo, Origano, Basilico, 4 Pomodorini, Parmigiano reggiano grattugiato.

In una padella faccio imbiondire uno spicchio di aglio intero con due cucchiaini di olio Evo, poi aggiungo il pane grattugiato, un pizzico di sale e di origano e lascio tostare il tutto facendo attenzione a non bruciare il pane; metto poi da parte. In un tegame capiente faccio soffriggere in 4 cucchiaini di olio mezzo spicchio di aglio tagliato finemente, la patata tagliata a dadini ed un po' di peperoncino, poi aggiungo i friarielli, copro e lascio cuocere per circa 20 minuti. Regolo di sale e frullo il tutto. In una pentola capiente metto a bollire l'acqua leggermente salata. Taglio in 8 pezzettoni la metà del baccalà e li faccio rosolare in una padella antiaderente con 5 cucchiaini di olio; una volta dorati li metto da parte. Nello stesso olio aggiungo mezzo spicchio d'aglio tagliato finemente ed il restante baccalà sminuzzato e lascio rosolare per circa tre minuti a fiamma vivace. Aggiungo un mestolo di acqua di cottura e ultimo la cottura per altri due minuti. Cuocio i panciotti e li unisco al baccalà in padella, mantecando il tutto con il parmigiano. Servo adagiando i Panciotti su un letto di crema di friarielli e decoro con i pezzettoni di baccalà ed il pane saporito.

03

17 Dom

S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia, S. Iolanda

18 Lun

S. Liberata

19 Mar

S. Mario martire

20 Mer

S. Sebastiano

21 Gio

S. Agnese

22 Ven

S. Vincenzo martire

23 Sab

S. Emerenziana, S. Armando

24 Dom

S. Francesco di Sales

04

25 Lun

Conversione di S. Paolo, S. Savino, S. Sabino

26 Mar

SS. Tito e Timoteo

27 Mer

S. Angela Merici

28 Gio

S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio

29 Ven

S. Costanzo

30 Sab

S. Martina

31 Dom

S. Giovanni Bosco

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2021 Febbraio

Gnocchi Ripieni di Mozzarella con Mandorle e Miele di castagno su fonduta di Gorgonzola

Chef *Francesco Romano*

**Gnocchi ripieni di mozzarella 600g, Gorgonzola 250g,
Latte 200ml, Panna 200ml, Burro 40g, Mandorle sghusciate
100g, 1 cucchiaino di Miele di Castagno, Salvia.**

In una piccola pentola faccio bollire il latte. Aggiungo il gorgonzola e lo lascio sciogliere nel latte caldo. Infine aggiungo la panna, amalgamo il tutto e passo al setaccio.

Da parte in una padella antiaderente faccio tostare a fuoco lento le mandorle tagliate a lamelle e, ancora calda, vi aggiungo burro, salvia e miele.

In una capiente pentola faccio bollire l'acqua, calo gli gnocchi e li faccio cuocere per 1-2 minuti. Li scolo e li manteco nella padella con le mandorle. Se necessario aggiungo un po' d'acqua di cottura.

Impiatto, mettendo la crema di gorgonzola sul fondo su cui aggiungo gli gnocchi e decoro con le mandorle e salvia.

05

1 Lun

S. Verdiana

2 Mar

Pres. del Signore

Candelora

3 Mer

S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia

4 Gio

S. Gilberto



5 Ven

S. Agata

6 Sab

S. Paolo Miki

7 Dom

S. Teodoro martire

8 Lun

S. Girolamo Em.

9 Mar

S. Apollonia

10 Mer

SS. Arnaldo e Scolastica

11 Gio

B. V. di Lourdes, S. Dante



12 Ven

S. Eulalia

13 Sab

S. Maura

14 Dom

S. Valentino martire

Festa degli innamorati



07

15 Lun

S. Faustino

16 Mar

S. Giuliana vergine

Martedì Grasso

17 Mer

S. Donato martire

Le Ceneri

18 Gio

S. Simone vescovo

19 Ven

S. Mansueto, S. Tullio



20 Sab

S. Silvano, S. Eleuterio

21 Dom

S. Pier Damiani, S. Eleonora

Il di Quaresima

08

22 Lun

S. Margherita

23 Mar

S. Renzo

24 Mer

S. Edilberto Re, S. Mattia

25 Gio

S. Cesario, S. Vittorino

26 Ven

S. Romeo

27 Sab

S. Leandro



28 Dom

S. Romano abate

Il di Quaresima

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



09

1 Lun

S. Albino, S. Alba, S. Ugo

2 Mar

S. Basileo martire

3 Mer

S. Cunegonda

4 Gio

S. Casimiro, S. Lucio

5 Ven

S. Adriano

6 Sab

S. Giordano, S. Marciano

**7 Dom**

S. Felicità, S. Perpetua

III di Quaresima

10

8 Lun

S. Giovanni di Dio

Festa della Donna

9 Mar

S. Francesca R.

10 Mer

S. Simplicio Papa

11 Gio

S. Costantino

12 Ven

S. Massimiliano

13 Sab

S. Arrigo, S. Eufrazia

**14 Dom**

S. Matilde Regina

IV di Quaresima

11

15 Lun

S. Longino, S. Luisa

16 Mar

S. Eriberto Vescovo



2021

Marzo

Mafaldelle Ceci e Vongole veraci con dadolata di Pane Cafone al profumo di Rosmarino

Chef Fabio Sodano

Mafaldelle Leonesa 320g; Vongole veraci 500g;
Ceci secchi 250g; Pane raffermo 1 fetta, Olio EVO 40cl,
2 spicchi d'Aglio, Sale, Pepe macinato fresco, Rosmarino,
Prezzemolo, 2 Pomodorini.

Metto in ammollo i ceci, almeno 12ore prima, in acqua. Dopo averli scolati e passati sotto l'acqua corrente, li metto in una pentola con acqua fredda e li faccio cuocere per circa tre ore.

Nel frattempo in una padella faccio imbiondire uno spicchio d'aglio nella metà dell'olio, aggiungo quindi i pomodorini tagliati a metà ed il prezzemolo e lascio cuocere per un paio di minuti. Unisco questo soffritto nella pentola con i ceci, regolo di sale ed ultimo la cottura. Infine nella stessa pentola ne frullo una parte con un frullatore ad immersione.

In una padella antiaderente faccio tostare il pane sminuzzato a piccoli dadini, con un filo d'olio ed un pò di rosmarino.

Mentre cuocio le mafaldelle, da parte in una capiente padella, faccio imbiondire l'altro spicchio d'aglio senza anima nel il restante olio, dopo un paio di minuti tolgo l'aglio ed aggiungo le vongole, un mestolo di acqua di cottura della pasta, copro e le lascio cuocere. Una volta aperte, metto da parte una decina di vongole con il guscio che mi serviranno alla fine per la decorazione, sguscio le restanti e le lascio nella stessa padella di cottura. Infine unisco le mafaldelle, i ceci e manteco il tutto. Servo decorando con il pane tostato, le vongole intere e qualche rametto di rosmarino.

12

17 Mer

S. Patrizio

18 Gio

S. Salvatore, S. Cirillo

19 Ven

S. Giuseppe

Festa del Papà

20 Sab

S. Alessandra martire, S. Claudia

21 Dom

S. Benedetto

V di Quaresima



12

22 Lun

S. Lea

23 Mar

S. Turbido di M.

24 Mer

S. Romolo

25 Gio

Annunc. del Signore

26 Ven

S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele

27 Sab

S. Augusto

28 Dom

S. Sisto III Papa

Le Palme



13

29 Lun

S. Secondo martire

30 Mar

S. Amedeo

31 Mer

S. Beniamino Martire

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



13

1 Gio

S. Ugo Vescovo

2 Ven

S. Francesco di Paola

3 Sab

S. Riccardo vescovo

4 Dom

S. Isidoro Vescovo

Pasqua di Resurrezione**5 Lun**

S. Vincenzo Ferrer

Lunedì dell'Angelo

14

6 Mar

S. Guglielmo, S. Diogene

7 Mer

S. Ermanno

8 Gio

S. Alberto Dionigi, S. Walter

9 Ven

S. Maria Cleofe

10 Sab

S. Terenzio martire

11 Dom

S. Stanislao Vescovo

Domenica in Albis

15

12 Lun

S. Giulio Papa

**13 Mar**

S. Martino Papa, S. Ida

14 Mer

S. Abbondio

15 Gio

S. Annibale

16 Ven

S. Lamberto



2021 Aprile

*Trilli di Vallesaccarda
con Fave, Pancetta croccante
e sfoglie di Pecorino Sardo*

Chef Giuseppe Riccardi

Trilli di Vallesaccarda 320g, Pancetta tagliata a listarelle 200g; Fave fresche 2 Kg; Pecorino Sardo a scaglie 80g; 8 Pomodorini del Piennolo, 1 spicchio d'Aglio, Origano, Timo, Zucchero a velo, Sale q.b.

Taglio i pomodorini a metà e li adagio su una teglia con carta da forno, li condisco con un filo di olio, aglio, origano, timo ed una spolverata di zucchero a velo. Inforno per circa due ore a 120°C. Poi preparo le fave, togliendo il baccello e decorticandole praticando una incisione sulla loro superficie con un coltello e facendo una leggera pressione delle dita in modo che la fava esca dal suo guscio. Mentre faccio cuocere i Trilli, in una capiente padella antiaderente lascio rosolare con un filo d'olio uno spicchio d'aglio in camicia e la pancetta. Appena l'aglio sarà dorato e la pancetta croccante, elimino l'aglio e tolgo qualche fettina di pancetta per la decorazione finale. Aggiungo, quindi, le fave e faccio cuocere per qualche minuto, con l'ausilio di 2 mestoli di acqua di cottura della pasta, ultimo la cottura per una decina di minuti, avendo cura di schiacciare le fave di tanto in tanto con una schiumarola. Scolo la pasta al dente e manteco il tutto aggiungendo il pecorino. Servo decorando con la pancetta croccante, i pomodorini e le scaglie di pecorino.

16

17 Sab

S. Aniceto Papa

18 Dom

S. Galdino Vescovo

19 Lun

S. Ermogene martire

20 Mar

S. Adalgisa vergine, S. Sara

**21 Mer**

S. Anselmo, S. Silvio

22 Gio

S. Caio

23 Ven

S. Giorgio martire, Venilde

24 Sab

S. Fedele, S. Gastone

25 Dom

S. Marco evangelista

*Anniv. della Liberazione***26 Lun**

S. Cleto, S. Marcellino m.

27 Mar

S. Zita

**28 Mer**

S. Valeria, S. Pietro Chanel

29 Gio

S. Caterina da Siena

30 Ven

S. Pio V Papa, S. Mariano

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



17	1 Sab S. Giuseppe artigiano <i>Festa dei Lavoratori</i>
	2 Dom S. Cesare, S. Atanasio
18	3 Lun S. Filippo, S. Giacomo
	4 Mar S. Silvano, S. Nereo
	5 Mer S. Pellegrino martire
	6 Gio S. Giuditta martire
	7 Ven S. Flavia, S. Fulvio
	8 Sab S. Vittore
	9 Dom S. Gregorio V <i>Festa della Mamma</i>
19	10 Lun S. Antonino, S. Cataldo
	11 Mar S. Fabio martire
	12 Mer S. Rossana
	13 Gio S. Emma
	14 Ven S. Mattia Apostolo
	15 Sab S. Torquato, S. Achille
	16 Dom S. Ubaldo Vescovo <i>Ascensione del Signore</i>



2021 Maggio

Tagliatelle piccanti con Genovese di Agnello

Chef Raimondo Mautone

Tagliatelle al peperoncino 400g, Cosciotto di Agnello disossato 300g, 4 Costolette di Agnello, Cipolla ramata 1Kg, Pane raffermo 300g, Latte 200ml, Uova 1, Polpa di pomodoro 100ml, Pecorino grattugiato 100g, Rosmarino fresco, Sedano, Carota, Olio extravergine di oliva, Noce Moscata, Sale e Pepe.

Inizio ammolando il pane raffermo nel latte aggiungendo poi 20g di pecorino, l'uovo, il sale, il pepe, il rosmarino tritato ed un pizzico di noce moscata, mescolo bene il tutto e formo delle polpettine di circa 4-5 cm di diametro. In una padella antiaderente, frigo in tre cucchiai di olio EVO le polpette leggermente infarinate e tengo il tutto da parte. In un tegame metto 4 cucchiai di olio, mezza carota e mezza costa di sedano tagliate a dadini e lascio soffriggere per due minuti. Aggiungo le cipolle tagliate a fettine, copro e lascio cuocere per un'ora circa, quindi le polpette con tutto l'olio di cottura e la polpa di pomodoro; ultimo la cottura per altri trenta minuti. Regolo di sale. In una padella antiaderente faccio rosolare le costine con due cucchiai di olio, un pizzico di sale e di pepe, per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocio le tagliatelle in abbondante acqua salata, le scolo al dente e le unisco alla genovese mantecando il tutto con il pecorino. Servo decorando con le costine in bellavista.

20	17 Lun S. Pasquale Baylon
	18 Mar S. Giovanni I Papa
	19 Mer S. Pietro di M.
	20 Gio S. Bernardino da S.
	21 Ven S. Vittorio martire
	22 Sab S. Rita da Cascia
	23 Dom S. Desiderio Vescovo <i>Pentecoste</i>
21	24 Lun B. V. Maria Ausiliatrice
	25 Mar S. Gregorio VII Papa
	26 Mer S. Filippo Neri
	27 Gio S. Agostino
	28 Ven S. Emilio martire, S. Ercole
	29 Sab S. Massimino vescovo
	30 Dom S. Felice I Papa, S. Ferdinando <i>SS. Trinità</i>
22	31 Lun Visitaz. B. V. Maria

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



22

1 Mar

S. Giustino martire

2 Mer

S. Marcellino

Festa della repubblica

3 Gio

S. Carlo L. List

4 Ven

S. Quirino Vescovo

5 Sab

S. Bonifacio Vescovo

6 Dom

S. Norberto Vescovo

Corpus Domini

7 Lun

S. Roberto Vescovo

8 Mar

S. Medardo Vescovo

9 Mer

S. Primo, S. Efre

10 Gio

S. Diana, S. Marcella

11 Ven

S. Barnaba Apostolo

12 Sab

S. Guido, S. Onofrio

13 Dom

S. Antonio da Padova

14 Lun

S. Eliseo

15 Mar

S. Germano, S. Vito

16 Mer

S. Aureliano

23

24



2021

Giugno

Calamarata ripiena di Patata montata,
Pesto di Basilico, Bocconcino d'Astice e
Fiori di Zucca disidratati

Chef Francesco Tullio

Calamarata Leonessa 200g, Astice 1, Patate bollite 2,
Erba Cipollina Q.B., Albume 1, Sedano 1 costa, Carote 1, Cipolla
1, Datterini 6, Vino bianco 1/2 bicchiere, Farina 15g, Basilico a
foglie 20g, Ghiaccio 4 cubetti, Olio extra vergine 60g, Mandorle
a fette tostate 15g, Sale Q.B., 4 Fiori di Zucca, Maizena 20g,
acqua 40g.

Passo le patate nello schiacciapate, le mescolo con il bianco d'uovo, sale e erba cipollina tritata. Monto con frusta per 5 minuti. Metto il composto in un sacco a poche e riempio la calamarata precedentemente sbollentata per 6 minuti e raffreddata. Infizzo l'astice con uno stecco di legno e lo sbollento per otto minuti, lo sguscio e taglio le code prima a metà per il lato lungo e poi a tocchetti e metto in frigo. In una pentola faccio rosolare nell'olio uno spicchio d'aglio in camicia, il sedano, le carote e le cipolle tritate finemente. Appena inizia ad imbiancire tolgo l'aglio ed aggiungo i datterini, qualche foglia di basilico, il prezzemolo e le carcasse dell'astice e lascio cuocere per 3-4 minuti, poi bagno con il vino e lascio evaporare. Infine aggiungo la farina e poi l'acqua fino a due dita sopra le carcasse e lascio cuocere fino a quando si sarà ridotto ad 1/3 del volume iniziale. Spengo, passo al setaccio e tengo da parte. Poi preparo il pesto frullando il basilico, il ghiaccio e le mandorle tostate aggiungendo a filo 60g di olio. Preparo i fiori di zucca pulendoli ed eliminando il pistillo, li taglio in due di lungo, li intingo nella pastella di acqua e maizena, li friggo in olio di semi e li asciugo su carta assorbente. Infine impiatto spennellando il fondo del piatto con pesto di basilico su cui adagio la calamarata (precedentemente riscaldata in forno a 180°C per 6 minuti coperta), poi aggiungo la polpa d'astice saltata in padella antiaderente per riscaldarla e condisco con il sugo d'astice filtrato. Decoro con le chips di fiori di zucca e un filo d'olio extra vergine.

17 Gio

S. Adolfo, S. Gregorio B.

18 Ven

S. Marina, S. Marinella

19 Sab

S. Gervasio, S. Romualdo Ab.

20 Dom

S. Silverio Papa, S. Ettore

21 Lun

S. Luigi Gonzaga

22 Mar

S. Paolino da Nola

23 Mer

S. Lanfranco Vescovo

24 Gio

Natività di S. Giovanni Battista

25 Ven

S. Guglielmo Ab.

26 Sab

S. Vigilio Vescovo

27 Dom

S. Cirillo d'Aless.

28 Lun

S. Attilio

29 Mar

SS. Pietro e Paolo

30 Mer

Santi Protomartiri Romani

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
 www.pastaleonessa.it



26

1 Gio

S. Teobaldo eremita

**2** Ven

S. Ottone

3 Sab

S. Tommaso Apostolo

4 Dom

S. Elisabetta, S. Rossella

27

5 Lun

S. Antonio M. Z.

6 Mar

S. Maria Goretti

7 Mer

S. Edda, S. Claudio

8 Gio

S. Adriano, S. Priscilla

9 Ven

S. Armando, S. Letizia

10 Sab

S. Felicità, S. Silvana

**11** Dom

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

28

12 Lun

S. Fortunato martire

13 Mar

S. Enrico Imp.

14 Mer

S. Camillo de Lellis

15 Gio

S. Bonaventura

16 Ven

N. S. del Carmelo

**2021
Luglio****Spaghettoni Cacio e Pepe
con Tartare di Gamberi**

Chef Giovanni Moselli

**Spaghettoni Leonessa 320g, Gamberi Rossi 300g,
Burro 125g, Pecorino Romano 110g, Formaggio Grana 60g,
Pepe in grani qb.**

Pulisco i gamberi avendo cura di eliminare anche il filo dorsale, li sminuzzo a dadini e li metto da parte. In una capiente pentola con acqua bollente poco salata, calo gli spaghettoni. Nel frattempo in un padellone faccio sciogliere il burro con il pepe frantumato ed aggiungo un mestolo di acqua di cottura. Scolo gli spaghettoni al dente e li manteco con il burro ed il pepe per qualche minuto. Infine aggiungo, a fuoco spento, il pecorino ed il grana e manteco fino a creare una crema. Servo adagiando su una torre di spaghettoni la tartare di gamberi.

29

17 Sab

S. Alessio Conf., S. Tiziana

**18** Dom

S. Calogero, S. Federico V.

19 Lun

S. Giusta, S. Simmaco

20 Mar

S. Margherita, S. Elia Prof.

21 Mer

S. Lorenzo da B.

22 Gio

S. Maria Maddalena

23 Ven

S. Brigida

24 Sab

S. Cristina

**25** Dom

S. Giacomo Apostolo

30

26 Lun

SS. Anna e Gioacchino

27 Mar

S. Lilibian, S. Aurelio

28 Mer

S. Nazzario, S. Innocenzo

29 Gio

S. Marta

30 Ven

S. Pietro Crisologo

31 Sab

S. Ignazio di Loyola



Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2021 Agosto

Paccheri allo Scarpariello

Chef *Francesco Romano*

Paccheri Leonessa 400g, Pomodori pelati San Marzano DOP 500g, Pomodorini del Piennolo DOP 300g, Olio extravergine d'oliva 10cl, Burro 20g, 1Aglio, Peperoncino, Prezzemolo, Basilico, Parmigiano Reggiano, Sale.

In una pentola capiente faccio soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio, appena il primo inizia ad imbiondire, aggiungo il prezzemolo, il basilico e i pomodori pelati. Faccio cuocere per 10 minuti e regolo di sale. Frullo il tutto e passo al setaccio, rimetto in pentola ed aggiungo i pomodori del Piennolo tagliati a metà, ultimo la cottura per circa altri 5 minuti.

Cuocio i paccheri in abbondante acqua salata, li scolo al dente e li manteco con il sugo dei due pomodori, il parmigiano grattugiato, il burro ed il basilico. Servo ben caldo.

30	1 Dom S. Alfonso
31	2 Lun S. Eusebio, S. Gustavo
	3 Mar S. Lidia
	4 Mer S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.
	5 Gio S. Osvaldo
	6 Ven Trasfigurazione di N. S.
	7 Sab S. Gaetano da T.
	8 Dom S. Domenico Conf. 
32	9 Lun S. Romano, S. Fermo
	10 Mar S. Lorenzo martire
	11 Mer S. Chiara
	12 Gio S. Giuliano, S. Euplio
	13 Ven S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena
	14 Sab S. Alfredo
	15 Dom Assunzione di Maria Vergine  Ferragosto
33	16 Lun S. Rocco, S. Serena

	17 Mar S. Giacinto
	18 Mer S. Elena Imp.
	19 Gio S. Ludovico, S. Italo, S. Sara
	20 Ven S. Bernardo Abate
	21 Sab S. Pio X Papa
	22 Dom S. Maria Regina 
	23 Lun S. Rosa da Lima
	24 Mar S. Bartolomeo Apostolo
	25 Mer S. Ludovico
	26 Gio S. Alessandro martire
	27 Ven S. Monica, S. Anita
	28 Sab S. Agostino
	29 Dom Martiro S. Giovanni Batt.
35	30 Lun S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla 
	31 Mar S. Aristide martire

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



35

1 Mer

S. Egidio Abate

2 Gio

S. Elpidio Vescovo

3 Ven

S. Gregorio M.

4 Sab

S. Rosalia

5 Dom

S. Vittorino Vescovo

36

6 Lun

S. Petronio, S. Umberto

7 Mar

S. Regina

8 Mer

Natività B. V. Maria

9 Gio

S. Sergio Papa

10 Ven

S. Nicola da Tolentino

11 Sab

S. Diomede martire

12 Dom

SS. Nome di Maria, S. Guido

37

13 Lun

S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

14 Mar

Esaltazione S. Croce

15 Mer

B. V. Maria Addolorata

16 Gio

SS. Cornelio e Cipriano



2021

Settembre

Spaghetti alla Chitarra
con Moscardini e Scarola

Chef Alfonso Porpora

Chitarra Leonesa 350g, Moscardini 800g, 1 Spicchio d'Aglio, 1 Limone, 2 teste di Scarola liscia, 1 cuore di Scarola riccia, Olive nere 30g, Capperi dissalati 30g, 5 filetti d'Acciughe, 1 rametto di Rosmarino, Olio d'oliva extravergine, Sale marino q.b. Pepe nero q.b.

In un tegame scotto i moscardini con olio e rosmarino a fuoco vivo, rimuovo il rosmarino, lascio asciugare l'acqua che rilasceranno e sfumo con vino bianco; aggiungo 800g d'acqua e faccio cuocere per 50 minuti e 2 scorze di limone negli ultimi 10. Lascio riposare per 1/2 ora e frullo il tutto in modo da ottenere una crema liscia, avendo cura di lasciare qualche tentacolo per la decorazione finale.

A parte in un sauté lascio sciogliere le acciughe in olio d'oliva, aggiungo le olive e i capperi, che faccio rosolare per qualche minuto, poi la scarola liscia già sbianchita e lascio cuocere per 10 minuti, alla fine frullo tutto e setaccio.

Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, la scolo al dente e la manteco con la salsa dei polipetti aggiungendo alla fine dei ciuffetti di cuore di scarola riccia e qualche goccia di limone. Servo con la crema di scarole precedentemente riscaldata e decoro (a piacere).

17 Ven

S. Roberto Bellarmino

18 Sab

S. Sofia martire

19 Dom

S. Gennaro Vescovo

38 **20** Lun

S. Eustachio, S. Candida

21 Mar

S. Matteo Apostolo

22 Mer

S. Maurizio martire

23 Gio

S. Pio da Pietrelcina

24 Ven

S. Pacifico

25 Sab

S. Aurelia

26 Dom

SS. Cosma e Damiano

39 **27** Lun

S. Vincenzo de'Paoli

28 Mar

S. Venceslao martire

29 Mer

SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 Gio

S. Girolamo

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



39

1 Ven

S. Teresa del Bambin Gesù

2 Sab

SS. Angeli Custodi

*Festa dei Nonni***3 Dom**

S. Gerardo Abate

40

4 Lun

S. Francesco d'Assisi

5 Mar

S. Placido martire

6 Mer

S. Bruno Abate

**7 Gio**

N. S. del Rosario

8 Ven

S. Brigida

9 Sab

S. Dionigi, S. Ferruccio

10 Dom

S. Daniele

41

11 Lun

S. Firmino Vescovo

12 Mar

S. Serafino

13 Mer

S. Edoardo Re

**14 Gio**

S. Callisto I Papa, S. Fortuna

15 Ven

S. Teresa d'Avila

16 Sab

S. Edvige, S. Margherita



2021 Ottobre

Quadrotti di Magro su cremoso di Castagne e Porcini

Chef Vincenzo Grassi

Quadrotti di Magro 600g; Guanciale tagliato a listarelle 100g, Caciocavallo Podolico 100g, 2 Porcini, Castagne lesse e pulite 200g, Burro 40g, Olio extravergine d'oliva 20g, 1 spicchio d'aglio, Cipolla di Tropea 50g, una foglia di Alloro, Prezzemolo riccio, Sale.

Inizio preparando il cremoso di castagne: in una casseruola faccio imbiondire la cipolla tagliata finemente con metà dell'olio e la foglia di alloro, unisco le castagne pulite ed un mestolo di acqua e lascio cuocere per circa 15 minuti. Regolo di sale, tolgo la foglia di alloro, frullo il tutto e setaccio fino ad ottenere un cremoso omogeneo. In una capiente padella antiaderente faccio indorare nel restante olio, l'aglio in camicia ed il guanciale, a fuoco molto basso. Quando il guanciale è bello croccante lo tolgo e lo metto da parte, rimuovo quindi l'aglio e nella stessa padella aggiungo i funghi tagliati a lamelle e li faccio cuocere per circa 5 minuti, avendo cura di girarli senza farli rompere. Cotti i quadrotti, li scolo e li unisco in padella con i funghi, il burro, il caciocavallo grattugiato e, se necessario, un pò di acqua di cottura della pasta. Manteco il tutto e servo disponendo i quadrotti sulla cremosa di castagne decorando con il guanciale croccante, il provolone e ciuffetti di prezzemolo.

42

17 Dom

S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia

18 Lun

S. Luca Evangelista

19 Mar

S. Isacco martire, S. Laura

20 Mer

S. Irene

**21 Gio**

S. Orsola

22 Ven

S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

23 Sab

S. Giovanni da Capestrano

24 Dom

S. Antonio Maria Claret Vescovo

43

25 Lun

S. Crispino

*World Pasta Day***26 Mar**

S. Evaristo Papa

27 Mer

S. Fiorenzo Vescovo

28 Gio

S. Simone

**29 Ven**

S. Ermelinda, S. Massimiliano

30 Sab

S. Germano Vescovo

31 Dom

S. Lucilla, S. Quintino

Halloween

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it





2021

Novembre

Tortellini in brodo di Cappone

Chef Alfonso Porpora

Tortellini Leonesa 400g, Polpa di Coscia di Cappone tritata 750g, 1 Collo di Cappone, Zampe e Carcassa di Cappone, Carote tritate 100g, Porro tritato 100g, 1/2 costa di Sedano a cubetti, 1 foglia di Alloro, 1 Albume, Parmigiano Reggiano stagionato 28 mesi a scaglie 10g, 1 cucchiaino di Olio extra vergine di oliva, Sale marino q.b., Pepe nero q.b. Verdure miste a piacere, noi abbiamo usato: Carote, Cipolla, Sedano, Daikon, Zucchine, Finocchi e Pomodori.

Fiammeggio e lavo il collo. In una pentola faccio rosolare il collo, i piedi e la carcassa con l'olio, unisco le verdure, l'alloro, bagno con circa 1500g di acqua e lascio cuocere per circa 50 minuti. Tolgo dal fuoco e setaccio finemente. Faccio raffreddare a temperatura ambiente. Metto in una bacinella l'albume, la polpa di coscia e il parmigiano, mescolo il tutto e verso nel brodo tiepido. Rimetto sul fuoco e porto ad ebollizione rimestando continuamente con energia per qualche minuto, quindi faccio sobbollire (l'acqua deve muoversi appena) per circa ½ ora. Filtro con un tessuto a trama larga (etamine), aggiusto di sale.

A parte in una pentola con acqua salata immergo le verdure tagliate (noi abbiamo usato: carote, cipolla, sedano, daikon, zucchine, finocchi e pomodori). Tutte vanno sbianchite leggermente lasciandole croccanti.

Divido il consommé in due pentole, una la tengo in caldo, nell'altra cuocio i tortellini per circa 1 minuto e mezzo. Verso il consommé molto caldo nelle fondine, scolo i tortelli e li adagio delicatamente nei piatti, aggiungo le verdure croccanti. Decoro con germogli e erbe (a piacere).

17 Mer

S. Elisabetta

18 Gio

S. Oddone Abate

19 Ven

S. Fausto martire

20 Sab

S. Benigno

21 Dom

Presentazione B. V. Maria

22 Lun

S. Cecilia martire

23 Mar

S. Clemente Papa

24 Mer

Cristo Re, S. Flora

25 Gio

S. Caterina d'Aless.

26 Ven

S. Corrado Vescovo

27 Sab

S. Virgilio

28 Dom

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

I di Avvento

29 Lun

S. Saturnino martire

30 Mar

S. Andrea Apostolo

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)

Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146

Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300

Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C

tel +39 081 8269357

www.pastaleonesa.it

1 Lun

Tutti i Santi

2 Mar

Commemorazione dei Defunti

3 Mer

S. Martino, S. Silvia

4 Gio

S. Carlo Borromeo

5 Ven

S. Zaccaria

6 Sab

S. Leonardo Abate

7 Dom

S. Ernesto Abate

8 Lun

S. Goffredo Vescovo

9 Mar

S. Oreste, S. Ornella

10 Mer

S. Leone Magno

11 Gio

S. Martino di Tours

12 Ven

S. Renato martire

13 Sab

S. Diego, S. Omobono

14 Dom

S. Giocondo di Bologna

15 Lun

S. Alberto m., S. Arturo

16 Mar

S. Margherita di S.



48

1 Mer

S. Ansano

2 Gio

S. Savino, S. Bibiana

3 Ven

S. Francesco Saverio

4 Sab

S. Barbara

5 Dom

S. Giulio martire

IV di Avvento

6 Lun

S. Nicola Vescovo

7 Mar

S. Ambrogio Vescovo

8 Mer

Immacolata Concezione

9 Gio

S. Siro

10 Ven

B. V. Maria di Loreto

11 Sab

S. Damaso I Papa

12 Dom

S. Amalia, S. Giovanna F.

III di Avvento

13 Lun

S. Lucia

14 Mar

S. Giovanni della Croce

15 Mer

S. Valeriano

16 Gio

S. Albina



2021

Dicembre

Linguine all'Aragosta
con Pomodorini del Piennolo
su vellutata di Pomodorini Gialli
di Corbara

Chef Mauro Della Marca

Linguine Leonesa 320g; 4 piccole Aragoste, Pomodorini del Piennolo 200g, Pomodorini gialli di Corbara 200g; 2 spicchi d'Aglio, Olio extra vergine di oliva 60g, Sale, Brandy 1 bicchierino.

Inizio con il preparare la vellutata di pomodorini gialli: in una casseruola faccio soffriggere uno spicchio d'aglio intero con 20g di olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo i pomodorini gialli tagliati in 4 parti, un pizzico di sale, copro e faccio cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Infine frullo il tutto e passo a setaccio.

Preparo le aragoste separando la testa dal tronco, taglio a metà le teste e le lavo sotto l'acqua corrente.

In una capiente padella faccio rosolare uno spicchio d'aglio tagliato finemente, unitamente ad un po' di peperoncino nel restante olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo le teste delle aragoste e lascio cuocere per un paio di minuti, aggiungo poi il brandy e lascio evaporare. Infine aggiungo i tronchi delle aragoste, i pomodori tagliati a metà, un pizzico di sale e copro. Lascio cuocere per circa 10-15 minuti e spengo.

Mentre faccio cuocere le linguine, tolgo le aragoste dal sugo ed aiutandomi con le forbici ricavo (separo) i filetti dai trochi avendo cura di conservare le code per la decorazione.

Scolo le linguine al dente e le unisco al sugo, manteco il tutto e servo come da foto decorando con perline di basilico.

17 Ven

S. Lazzaro, S. Olimpia

18 Sab

S. Graziano vescovo

19 Dom

S. Dario, S. Fausta

IV di Avvento

20 Lun

S. Liberato martire

21 Mar

S. Pietro Canisio

22 Mer

S. Francesca Cabrini

23 Gio

S. Vittoria

24 Ven

S. Delfino, S. Adele

25 Sab

Natale del Signore

26 Dom

S. Stefano protomartire

27 Lun

S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

28 Mar

SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

29 Mer

S. Tommaso Becket

30 Gio

S. Eugenio Vescovo

31 Ven

S. Silvestro Papa

49

50

51

52

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
 Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
 Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio) tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
 tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



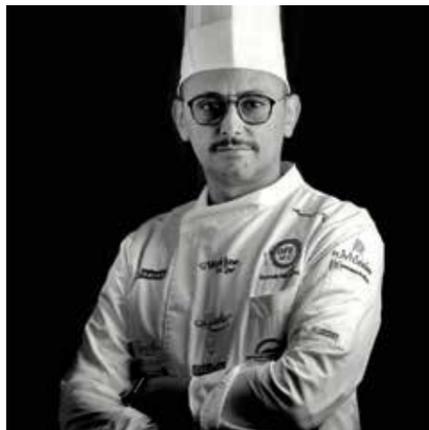


Chef "In famiglia"

BISTROT DALÌ

Artisti del buon gusto all'ombra del Vesuvio. Tommaso Leonessa, figlio di Mario Leonessa, con il Bistrot Dalì a Volla ha saputo conquistare i palati più sopraffini con i sapori del territorio, partendo da banco di salumi e formaggi campani, che danno il benvenuto a chi arriva in sala, insieme alla cantina climatizzata in bella vista, tra vini pregiati ed etichette regionali. Le ricette della tradizione trovano ampio spazio nel menù dello chef **Francesco Tullio**, capace di amplificare ogni sapore, accompagnando con maestria l'atmosfera calda del locale, con piatti sopraffini. Il forno a legna, la brace e la cucina sono qui a vista, quindi è possibile osservare gli chef a lavoro le materie prime selezionate in fase di manipolazione e trasformazione in piatti unici come opere d'arte.

chef
Francesco Tullio



Bistrot Dalì
Via Raffaello Sanzio, Volla (Na). 081.773 1215
www.hotelleonessa.com/it/bistrot-dali

CASTELLO SANTA CATERINA

Eleganza ed esuberanza sono gli ingredienti che da sempre caratterizzano il Castello Santa Caterina guidato da Oscar Leonessa, figlio di Mario Leonessa. Il Castello costruito nel 1500 sorge a Pollena Trocchia, nel cuore del parco nazionale del Vesuvio. L'ambientazione è fiabesca, tra aiuole fiorite, ponticelli e alberi secolari. Le mura del Castello Santa Caterina sono costeggiate da sentieri di ulivi e vigneti. L'atmosfera ideale per eventi e cerimonie. Le cucine sono affidate allo chef **Giovanni Moselli**, che con sublime maestria riesce a rendere unico ogni menù, rendendo esclusiva ogni tipologia di kermesse, dall'evento mondano alle cerimonie.

chef
Giovanni Moselli



Castello Santa Caterina
Via Santa Caterina, 12
Pollena Trocchia - Napoli. 081 531 6187
www.castellosantacaterina.it

DONNA GIULIA

Pizza Gourmet e cucina della tradizione rivisitata, grande selezione di carni e di vino. Il ristorante Donna Giulia di Sant'Anastasia è stato creato e curato in ogni dettaglio dal giovane Carmine Leonessa, figlio di Salvatore Leonessa, che all'interno del parco alle spalle del Santuario di Madonna dell'Arco, è riuscito a creare un'ambientazione calda e accogliente dove poter passeggiare oltre che degustare i piatti prelibati preparati dagli chef **Vincenzo Grassi** e **Giuseppe Riccardi**. Baccalà, mozzarella e primi piatti prelibati sono tra le eccellenze in menù. La sezione brasserie conquista per l'accurata scelta delle carni. E la pizza gourmet conquista ogni palato con prodotti dop, igp e presidi slow food scelti come ingredienti genuini per deliziare grandi e piccini.

chef
Vincenzo Grassi e Giuseppe Riccardi



Ristorante Donna Giulia
Via Romani, 19,
80048 Sant'Anastasia (Na) - 081 530 4705
www.facebook.com/donna.giulia.14/

I GIARDINI DI VILLA GIULIA

Eventi esclusivi immersi nel verde di fronte al Santuario di Madonna dell'Arco. È la ricetta scelta da Salvatore Leonessa per la creazione di I Giardini di Villa Giulia, il cui management è oggi affidato al figlio Carmine Leonessa. Menù tradizionali rivisitati con creatività dagli chef **Mauro Della Marca** e **Fabio Sodano** conquistano i palati più esigenti, che da sempre scelgono questa location per celebrare cerimonie e festeggiare momenti importanti della propria vita. Sala interna e spazi esterni sono eleganti e romantici, ideali per appuntamenti esclusivi all'ombra del Vesuvio.

chef
Mauro Della Marca e Fabio Sodano



I Giardini di Villa Giulia
Via Sorrentino Raimondo Padre, 4
Sant'Anastasia (Na). 081 530 7329
www.igiardinidivillagiulia.com

PASTABAR LEONESSA

Nel 2015 da un'idea dei Fratelli Leonessa: Oscar, Luigi e Diego del Pastificio Artigianale Leonessa, nasce un format innovativo con sede all'Interporto ed al Cis di Nola: il PastaBar Leonessa. Una realtà dalle varie sfaccettature, dal self service al take-away, dall'area bar all'elegante ristorante. Dal dolce al salato ogni prodotto è selezionato dallo chef **Alfonso Porpora**, che dopo varie esperienze in strutture stellate, ha creduto con forza al progetto dei Fratelli Leonessa ed oggi è a capo di una brigata di ben 15 persone. Il management è affidato a Diego Leonessa che coordina le varie anime della struttura, dalla sala eventi per 300 persone, al ristorante alla carta con 120 coperti. Il pastabar vanta due aree bar, per un consumo veloce e un altro con servizio lounge bar.

chef
Alfonso Porpora



PastaBar Leonessa
Interporto di Nola - Lotto C - Nola (Na)
081 826 9357
www.pastabarleonessa.it

PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA

Il Pastificio Artigianale Leonessa nasce nel 1974 con sede a Cercola e a San Giorgio a Cremano. Al timone Antonio Leonessa, al suo fianco i figli Oscar, Luigi e Diego. Un'azienda con organizzazione familiare, con grande attenzione rivolta al mondo della ricerca e delle innovazioni. La produzione di pasta (fresca, secca, per celiaci, Fibrella e Fior di Grano 100% Campana) è da sempre accompagnata dal settore gastronomico, con cucina a vista, enoteca e a pochi passi il laboratorio per prodotti senza glutine, per un consumo veloce, da portare a casa e anche per eventi. Ai fornelli **Francesco Romano**, esperto conoscitore dei piatti della tradizione e di una cucina fedele alle ricette di famiglia. Dal dolce al salato, ogni piatto segue stagionalità e festività, ricordando alla propria clientela sapori ed emozioni di ieri e di oggi.

chef
Francesco Romano

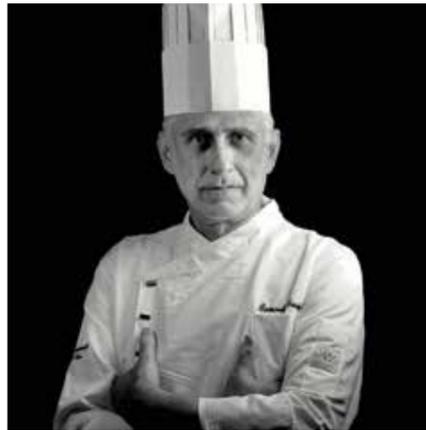


Pastificio Artigianale Leonessa
Via Don Minzoni, 231 Cercola (Na)
081 555 1107
www.Pastaleonessa.it

RISTORANTE DEL PINO

Ospitalità calda e cordiale ed organizzazione ristorativa a tutto tondo. Il Ristorante il Pino di Cercola creato e coordinato da Mario Leonessa è sicuramente un simbolo per il mondo della ristorazione all'ombra del Vesuvio. Dal 1961 accoglie la propria clientela tra sorrisi e bontà, con menù che raccontano sapori e tradizioni di un territorio ricco di tipicità. Dalla ricotta di fuscella al pesce fresco, dalle pizze senza glutine alle ricette che richiamano le tradizioni regionali italiane ad ogni stagionalità. Mario Leonessa è riuscito negli anni a costruire una brigata, coordinata dallo chef **Raimondo Mautone**, che trasmette amore familiare e passione per il mondo gastronomico.

chef
Raimondo Mautone



Ristorante del Pino
Via Don Minzoni, 225 Cercola (Na)
081 733 1145
www.ristorantedelpino.it

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231
tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268
tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Via Bruno Buozzi, 15 (P. Municipio)
tel +39 081 488300
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano,
Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



www.pastaleonessa.it



Scarica qui la versione digitale
del calendario Leonessa 2021

Download here the digital version
of the Leonessa 2021 Calendar