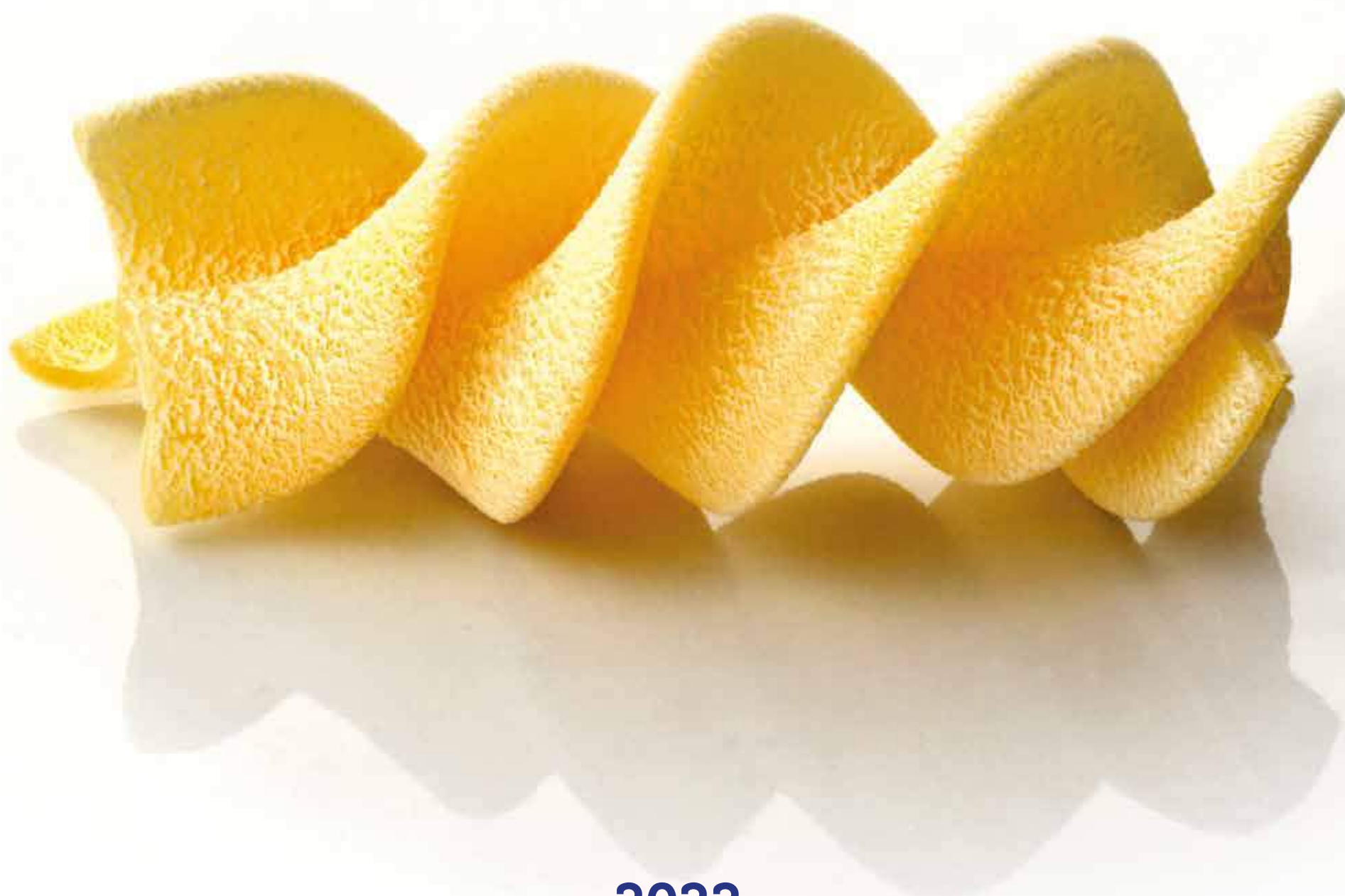




2022



*Un pensiero della nostra mente, un angolo del nostro cuore, all'amico chef **Alfonso Porpora** che ha sempre reso proficui e gioiosi i momenti di collaborazione e confronto.*

Antonio, Oscar, Luigi e Diego Leonessa

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 gli chef della ventisettesima edizione sono:

Erminia Cuomo/Antonio Balestrieri, Claudio Napoletano, e Ciro Sicignano che con i loro suggerimenti contribuiranno al vostro "anno di buona tavola". A loro ed alle direzioni delle rispettive strutture che ci hanno ospitato,

vanno i nostri più sentiti ringraziamenti per la competenza e la passione con cui hanno lavorato a questo progetto.

Siamo grati al sommelier **Emanuele Izzo**, delegato Ais penisola sorrentina e Capri, il quale ci guiderà con la sua conoscenza ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle varie proposte degli chef.

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, Alfonso Cioffi, Consiglia, Luisa Del Sorbo, Valentina Di Mauro, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, famiglia Fiorenza, Giulia, Rosalba Lombardi, Federico Pisciotto, Francesco Romano, Fabio Zingone.**

Fior di Grano

È il frutto di un percorso di qualità che coinvolge l'intera filiera della pasta. La linea "Fior di grano" è una pasta prodotta da grano 100% campano, coltivato a Vallesaccarda, in provincia di Avellino, da piccole aziende agricole, tra cui la nostra, per poi essere pastificata nel rispetto della tradizione pastaia napoletana: mescolando delicatamente la semola con l'acqua e l'impasto così ottenuto

viene fatto passare attraverso trafilè di bronzo (che conferiscono alla pasta una superficie ruvida e porosa), infine l'essiccazione viene fatta su telai a bassissima temperatura 40°/45° con durata di 40/60 ore secondo i formati. Il progetto nasce nel 2004 ed ottiene il riconoscimento di **Sapori di Campania** imprese di pregio per prodotti di pregio, certificato dalla Regione Campania. Nel 2018 si arricchisce con l'adesione al disciplinare

di produzione del **Consorzio Metodo Nobile**, che definisce i parametri che influenzano il gusto del cibo ed i fattori che ne determinano i livelli di qualità. Il motto è *Meglio Meno* cioè, meglio abbassare le quantità prodotte per fare la qualità. Tutto questo per ritrovare nel piatto il sapore dei nostri grani e tutti i loro valori nutrizionali ed organolettici.

Fior di Grano
100% CAMPANO

52

01

02

1	Sab	S. Maria Madre di Dio
2	Dom	SS. Nome del Signore, S. Basilio
3	Lun	S. Genoveffa
4	Mar	S. Ermete
5	Mer	S. Amelia
6	Gio	Epifania di N. S.
7	Ven	S. Luciano, S. Raimondo
8	Sab	Battesimo del Signore
9	Dom	S. Giuliano martire, S. Alessia
10	Lun	S. Aldo eremita
11	Mar	S. Igino Papa
12	Mer	S. Modesto
13	Gio	S. Ilario
14	Ven	S. Felice martire
15	Sab	S. Mauro Abate, S. Ida
16	Dom	S. Marcello Papa



2022

Gennaio

Spaghettoni in fennel mullet ragù

Chef Claudio Napoletano

360gr "Leonessa" spaghettoni, 4 mullets (150gr each), 50gr tomato paste, 50gr carrot, 50gr celery, 10gr fennel, 2 garlic cloves, extra-virgin olive oil (as required), salt.

Skin, clean and fillet the mullets and keep the best fillets. In a pan, sauté the garlic, celery, carrot, fennel, the mullets heads and fishbones and then add the tomato paste. Cover with a lid and let cook for 30 minutes. As soon as the ragù is ready, filter it and let it cook until it reaches the desired texture. Cook the pasta in abundant water and drain it while al dente and finalise the cooking in the ragù. Blanch the mullet fillets in a non-stick pan and add them to the presentation of your dish, along with the ragù and some fennel.

Abbinamento vino

Cilento Rosso DOP 2020 - Vino rosso creato con uve Aglianico, Barbera, Piediroso e Primitivo. Dalla terra al mare e non solo: antiche tradizioni, colture ancestrali e luoghi da scoprire. Come i suoi vini, che conquistano per i profumi, la complessità e, al contempo, la piacevolezza di beva: fresca, intensa, persistente.

03

04

04

05

17	Lun	S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia, S. Iolanda
18	Mar	S. Liberata
19	Mer	S. Mario martire
20	Gio	S. Sebastiano
21	Ven	S. Agnese
22	Sab	S. Vincenzo martire
23	Dom	S. Emerenziana, S. Armando
24	Lun	S. Francesco di Sales
25	Mar	Conversione di S. Paolo, S. Savino, S. Sabino
26	Mer	SS. Tito e Timoteo
27	Gio	S. Angela Merici
28	Ven	S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio
29	Sab	S. Costanzo
30	Dom	S. Martina
31	Lun	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



05

1 Mar

S. Verdiana



2 Mer

Pres. del Signore

Candelora

3 Gio

S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia

4 Ven

S. Gilberto

5 Sab

S. Agata

6 Dom

S. Paolo Miki

06

7 Lun

S. Teodoro martire

8 Mar

S. Girolamo Em.



9 Mer

S. Apollonia

10 Gio

S. Arnaldo, S. Scolastica

11 Ven

B. V. di Lourdes, S. Dante

12 Sab

S. Eulalia

13 Dom

S. Maura

07

14 Lun

S. Valentino martire

Festa degli innamorati



15 Mar

S. Faustino

16 Mer

S. Giuliana vergine



2022

Febbraio

Vallesaccarda Trilli pasta
with tuna genovese

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

400gr Vallesaccarda Trilli, 500gr yellowfin tuna fillet, 1 kg
Montoro copper onion, 1 celery stalk, 1 carrot, Salerno DOP
extra virgin olive oil (as required), salt and pepper
(as required).

Pour 2 dl of olive oil in a large pan and let the minced celery and
carrot fry for a few minutes. Add the finely sliced onions and
let cook for 20 minutes, until soft and golden. At this stage, add
most of the chopped red tuna and let cook for about 2 hours.
The leftover tuna will be used for the final presentation. Season
with salt and remove the pan from heat. In another pan, cook
pasta in abundant salty water, drain it while "al dente" and stir it
in the tuna genovese. Serve the pasta with raw tuna and fresh
parsley.

Abbinamento vino

Irpinia Rosato DOP 2020 - ottenuto da spremitura soffice di uve
Aglianico in Irpinia, terra di genovese e di Trilli. Colore ammaliante,
fresco, fruttato, con aromi di fiori e frutti rossi ed gusto secco,
morbido, di grande intensità ed equilibrio.

17 Gio

S. Donato martire

18 Ven

S. Simone vescovo

19 Sab

S. Mansueto, S. Tullio

20 Dom

S. Silvano, S. Eleuterio

08

21 Lun

S. Pier Damiani, S. Eleonora

22 Mar

S. Margherita

23 Mer

S. Renzo



24 Gio

S. Edilberto Re, S. Mattia

25 Ven

S. Cesario, S. Vittorino

26 Sab

S. Romeo

27 Dom

S. Leandro

09

28 Lun

S. Romano abate

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	Mar	S. Albino, S. Alba, S. Ugo	Martedì Grasso
2	Mer	S. Basileo martire	Le Ceneri
3	Gio	S. Cunegonda	
4	Ven	S. Casimiro, S. Lucio	
5	Sab	S. Adriano	
6	Dom	S. Giordano, S. Marciano	I di Quaresima
7	Lun	S. Felicità, S. Perpetua	
8	Mar	S. Giovanni di Dio	Festa della Donna
9	Mer	S. Francesca R.	
10	Gio	S. Simplicio Papa	
11	Ven	S. Costantino	
12	Sab	S. Massimiliano	
13	Dom	S. Arrigo, S. Eufrazia	II di Quaresima
14	Lun	S. Matilde Regina	
15	Mar	S. Longino, S. Luisa	
16	Mer	S. Eriberto Vescovo	

10

11



2021 Marzo

“Spaghetti alla chitarra” with sea urchin,
hazelnut and turnips
Chef Ciro Sicignano

280 gr “Leonessa” spaghetti alla chitarra, 100gr sea urchin
pulp, 500gr turnips, 50gr hazelnut, 1 garlic clove, 1 chilli, 1
spring onion, vegetable stock, parsley, extra-virgin olive oil
(as required).

Let the turnips sauté in olive oil and spring onion and pour in the
vegetable stock until they’re cooked. Remove the turnips’ tips for
plating, blend the stems and sieve to obtain a smooth cream. Fry
the garlic in a large pan with olive oil and add in the parsley and a
slice of chilli. As soon as the garlic turns brown, remove it together
with the parsley and chilli and pour in the vegetable stock. Cook
the pasta in abundant salty water, drain it while “al dente” and stir
it in the pan by adding sea urchin pulp and little olive oil. Prepare a
mirror of turnips cream and lay the nest-shaped spaghetti on top.
Decorate with turnips, parsley and hazelnut slices.

Abbinamento vino

Vermentino di Gallura DOCG 2018 - un vino dal colore giallo
paglierino con leggeri riflessi dorati. Ha un bouquet complesso,
di particolare finezza. Al gusto si presenta ampio, vellutato, con
grandissima persistenza, da accompagnare ai grandi prodotti del
mare.

12

13

17	Gio	S. Patrizio	
18	Ven	S. Salvatore, S. Cirillo	
19	Sab	S. Giuseppe	Festa del Papà
20	Dom	S. Alessandra martire, S. Claudia	III di Quaresima
21	Lun	S. Benedetto	
22	Mar	S. Lea	
23	Mer	S. Turibio di M.	
24	Gio	S. Romolo	
25	Ven	Annunc. del Signore	
26	Sab	S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele	
27	Dom	S. Augusto	IV di Quaresima
28	Lun	S. Sisto III Papa	
29	Mar	S. Secondo martire	
30	Mer	S. Amedeo	
31	Gio	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.pastaleonessa.it

13

1 Ven

S. Ugo Vescovo



2 Sab

S. Francesco di Paola

3 Dom

S. Riccardo vescovo

V di Quaresima

14

4 Lun

S. Isidoro Vescovo

5 Mar

S. Vincenzo Ferrer

6 Mer

S. Guglielmo, S. Diogene

7 Gio

S. Ermanno

8 Ven

S. Alberto Dionigi, S. Walter

9 Sab

S. Maria Cleofe



10 Dom

S. Terenzio martire

Le Palme

15

11 Lun

S. Stanislao Vescovo

12 Mar

S. Giulio Papa

13 Mer

S. Martino Papa, S. Ida

14 Gio

S. Abbondio

15 Ven

S. Annibale

16 Sab

S. Lamberto



2022 Aprile

*Gnocchi filled with mozzarella, organic
“pizzutello” tomato and basil pesto*

Chef Claudio Napoletano

800gr mozzarella filled gnocchi, 500gr “pizzutello”
tomatoes, 150gr basil, 150gr extra virgin olive oil, 30gr
roasted pine nuts, 30gr Grana Padano, 30gr butter, 4 leaves
of basil, 1 garlic clove, salt and pepper (as required).

Finely cut half a clove of garlic and let it fry in 50gr of olive oil.
Cut the tomatoes in half and add them to the pan as soon as the
garlic turns golden. Let them cook for 10 minutes, season with
salt and blend the compound. Separately, make pest by blending
basil, the rest of the garlic, roasted pine nuts and grana. Make
sure the basil does not oxidize. Let the butter melt in a separate
pan with 2 basil leaves. In the meantime, cook the gnocchi in
abundant salted water for a couple minutes, drain them and stir
them in the butter. Remove from heat and add parmesan. Lay
the gnocchi in line on the tomato sauce and complete the pre-
sentation with drops of pesto and fresh basil.

Abbinamento vino

Cinque Terre DOP 2018 - dalla Liguria, prodotto solo in alcuni
comuni della provincia di La Spezia. Luoghi mozzafiato, dove le
vigne si arrampicano su terrazzamenti a strapiombo sul mare. Vino
dal piacevolissimo sorso, sapido, con profumi fiori freschi e intense
erbe mediterranee.

17 Dom

S. Aniceto Papa

Pasqua di Resurrezione

18 Lun

S. Galdino Vescovo

Lunedì dell'Angelo

16

19 Mar

S. Ermogene martire

20 Mer

S. Adalgisa vergine, S. Sara

21 Gio

S. Anselmo, S. Silvio

22 Ven

S. Caio

23 Sab

S. Giorgio martire, Venilde



24 Dom

S. Fedele, S. Gastone

Domenica in Albis

25 Lun

S. Marco evangelista

Anniv. della Liberazione

17

26 Mar

S. Cleto, S. Marcellino m.

27 Mer

S. Zita

28 Gio

S. Valeria, S. Pietro Chanel

29 Ven

S. Caterina da Siena

30 Sab

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



2022 Maggio

Nannarella Potato Chicche

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

800gr potato Chicche, 500gr smoked swordfish ventresca, 200gr 'piennolo' tomatoes pulp, 30gr pine nuts, 30gr raisins, 1 bunch of rocket salad, 1 garlic clove, chilli, Salerno DOP extra virgin olive oil and salt (as required).

Let the garlic and chilli fry in a large pan. As soon as the garlic turns golden, add the tomato pulp, pine nuts, raisins and diced swordfish. Let it cook at high heat for about 10 minutes. Separately, cook the chicche in abundant salted water and as soon as they come to the surface, pour them in the sauce and stir, adding rocket salad. Serve and decorate with rocket salad leaves.

Abbinamento vino

Salina bianco IGP 2020 - profumi e anima mediterranei, frutta esotica, fiori freschi e erbe aromatiche. Nasce da suolo vulcanico in un luogo straordinario: bocca fresca, sapida, persistente e di grande personalità.

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

S. Giustino martire

2 Gio

S. Marcellino

Festa della repubblica

3 Ven

S. Carlo L. List

4 Sab

S. Quirino Vescovo

5 Dom

S. Bonifacio Vescovo

Pentecoste

6 Lun

S. Norberto Vescovo

7 Mar

S. Roberto Vescovo



8 Mer

S. Medardo Vescovo

9 Gio

S. Primo, S. Efrem

10 Ven

S. Diana, S. Marcella

11 Sab

S. Barnaba Apostolo

12 Dom

S. Guido, S. Onofrio

SS. Trinità

13 Lun

S. Antonio da Padova

14 Mar

S. Eliseo



15 Mer

S. Germana, S. Vito

16 Gio

S. Aureliano

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



2022

Giugno

Cacio e Pepe Maruzze with mussels, yellow tomatoes and green chillies

Chef Claudio Napoletano

320 gr "Leonessa" Maruzze, 600 gr mussels, 4 green river chillies, 500gr yellow cherry tomatoes, 2 garlic cloves, 100gr Pecorino romano, 100 gr Grana Padano parmesan cheese, 50gr butter, 50gr extravirgin olive oil, salt and pepper (as required).

Get ready to make your yellow cherry tomatoes sauce by frying the garlic clove in 20gr oil. As soon as it turns golden, add the chopped tomatoes, a pinch of salt and let cook for 6-7 minutes; put everything in a blender and filter the juice. In the meantime, clean the mussels and wash them under cool water. In a large pan, pour some oil and add some chilli and the other garlic clove: when it turns golden, add the mussels and cover the pan with a lid until they open. Shell the mussels and filter the cooking juices. Cut the green chillies and blanch them in a drop of oil. Pour the Maruzze in abundant, lightly salted water and in the meantime let the butter melt into a large pan along with pepper and the cooking water of pasta. Drain the Maruzze, stir it all together by adding mussels and their cooking juices. Remove the pan from the heat and add pecorino and Grana cheese. Pour the Maruzze in a pastry ring, add mussels and green chilli slices on top and season with "cacio e pepe" sauce. Remove the ring and complete the presentation with yellow cherry tomato sauce

Abbinamento vino

Lazio Civitella d'Agliano IGT 2017 - vino bianco di un giallo dorato intenso prodotto al confine tra Lazio ed Umbria, corposo, esprime un perfetto bouquet di aromi che va da profumi di frutta gialla, agrumi, bergamotto e fiori bianchi, chiudendo in morbidezza di sentori fragranti e di vaniglia, di miele. Al palato il vino è molto morbido, fresco, dal bel finale lungo e sapido a bilanciare la sensazione fruttata.

17 Ven

S. Adolfo, S. Gregorio B.

18 Sab

S. Marina, S. Marinella

19 Dom

S. Gervasio, S. Romualdo Ab.

Corpus Domini

20 Lun

S. Silverio Papa, S. Ettore

21 Mar

S. Luigi Gonzaga



22 Mer

S. Paolino da Nola

23 Gio

S. Lanfranco Vescovo

24 Ven

Natività di S. Giovanni Battista

25 Sab

S. Guglielmo Ab.

26 Dom

S. Vigilio Vescovo

27 Lun

S. Cirillo d'Aless.

28 Mar

S. Attilio

29 Mer

SS. Pietro e Paolo

30 Gio

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 Ven

S. Teobaldo eremita

2 Sab

S. Ottone

3 Dom

S. Tommaso Apostolo

27

4 Lun

S. Elisabetta, S. Rossella

5 Mar

S. Antonio M. Z.

6 Mer

S. Maria Goretti

7 Gio

S. Edda, S. Claudio

8 Ven

S. Adriano, S. Priscilla

9 Sab

S. Armando, S. Letizia

10 Dom

S. Felicità, S. Silvana

28

11 Lun

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

12 Mar

S. Fortunato martire

13 Mer

S. Enrico Imp.

14 Gio

S. Camillo de Lellis

15 Ven

S. Bonaventura

16 Sab

N. S. del Carmelo



2022 Luglio

Green Troccoli with clams, caper leaves and “sfusato” amalfitan lemon zest

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

500gr fresh parsley Troccoli, 600gr clams, 100gr caper leaves, Salerno DOP extra virgin olive oil (as required), parsley, 1 glass of Furore white wine, 1 amalfitan ‘sfusato’ lemon, 1 garlic clove, black pepper, salt.

Let two unpeeled cloves of garlic and parsley fry in oil in a large saucepan. As the garlic becomes a golden colour, add the clams and cover with a lid until they open. Shell half of the clams, filter the cooking juices and pour everything back into the saucepan. Cook the troccoli in abundant salted water. When the pasta is nearly cooked, add a glass of white wine, caper leaves, lemon zest and half a lemon juice into the saucepan with clams and let cook for a couple minutes at medium heat. Drain troccoli “al dente” and stir in the sauce. Serve by decorating with lemon zest and black pepper.

Abbinamento vino

Capri DOC 2019 - proviene dalla splendida Isola di Capri, composto da un sapiente assemblaggio di varietà autoctone campane, da sempre coltivate nelle piccole isole dell'arcipelago campano: Greco, Falanghina e Biancolella. È un bianco solare, mediterraneo e marino, pura espressione delle magiche atmosfere di questa perla del Mediterraneo.

17 Dom

S. Alessio Conf., S. Tiziana

29

18 Lun

S. Calogero, S. Federico V.

19 Mar

S. Giusta, S. Simmaco

20 Mer

S. Margherita, S. Elia Prof.

21 Gio

S. Lorenzo da B.

22 Ven

S. Maria Maddalena

23 Sab

S. Brigida

24 Dom

S. Cristina

25 Lun

S. Giacomo Apostolo

26 Mar

SS. Anna e Gioacchino

27 Mer

S. Liliana, S. Aurelio

28 Gio

S. Nazzario, S. Innocenzo

29 Ven

S. Marta

30 Sab

S. Pietro Crisologo

31 Dom

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.pastaleonesa.it



31

1 Lun

S. Alfonso

31

2 Mar

S. Eusebio, S. Gustavo

3 Mer

S. Lidia

4 Gio

S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.

5 Ven

S. Osvaldo

6 Sab

Trasfigurazione di N. S.

7 Dom

S. Gaetano da T.

8 Lun

S. Domenico Conf.

32

9 Mar

S. Romano, S. Fermo

10 Mer

S. Lorenzo martire

11 Gio

S. Chiara

12 Ven

S. Giuliano, S. Euplio

13 Sab

S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena

14 Dom

S. Alfredo

15 Lun

Assunzione di Maria Vergine

Ferragosto

33

16 Mar

S. Rocco, S. Serena



2022

Agosto

“Salad of Penne Rigate” with roasted tomatoes, green beans, red prawns, burrata and basil

Chef *Ciro Sicignano*

240gr “Leonessa” penne rigate, 400gr datterini tomatoes, 100gr green beans, 8 red prawns, 100gr burrata, 100gr basil, salt and extra-virgin olive oil (as required).

Cut the tomatoes in a half and season them with salt, oil and basil. Bake a half of them in the oven at 220°C for 6-7 minutes. As soon as they’re cooked, sieve them to obtain their pulp without smashing the seeds. Roast the remaining tomatoes on a hot grill and set aside. Blanch the basil in salty water. After draining it, let it cool in water and ice; wring it out and blend it with a drizzle of olive oil and sieve it. Use the heart of the burrata, blend it and sieve it to obtain a cream. As soon as the three sauces are ready, pour them in a kitchen syringe. Shell and remove the prawns’ intestines; season them with salt, pepper and oil. Let the pasta and green beans cook together in abundant salty water. Drain them in a pan and season with oil. Put the green beans inside the penne and lay them in a dish, together with prawns. With the help of the kitchen syringe, decorate the dish and finish it with basil, olive oil and salt..

Abbinamento vino

Franciacorta Satén DOCG extra brut - un grande spumante della tradizione Italiana, elaborato in Lombardia. Il termine satén ne indica una versione più “setosa” di cui ammirarne il brillante aspetto, le note floreali e fruttate fresche, un’effervescenza elegantissima è un gusto avvolgente, pieno, freschissimo.

17 Mer

S. Giacinto

18 Gio

S. Elena Imp.

19 Ven

S. Ludovico, S. Italo, S. Sara

20 Sab

S. Bernardo Abate

21 Dom

S. Pio X Papa

34

22 Lun

S. Maria Regina

23 Mar

S. Rosa da Lima

24 Mer

S. Bartolomeo Apostolo

25 Gio

S. Ludovico

26 Ven

S. Alessandro martire

27 Sab

S. Monica, S. Anita

28 Dom

S. Agostino

35

29 Lun

Martirio S. Giovanni Batt.

30 Mar

S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla

31 Mer

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 Gio
S. Egidio Abate

2 Ven
S. Elpidio Vescovo

3 Sab
S. Gregorio M.

4 Dom
S. Rosalia

36

5 Lun
S. Vittorino Vescovo

6 Mar
S. Petronio, S. Umberto

7 Mer
S. Regina

8 Gio
Natività B. V. Maria

9 Ven
S. Sergio Papa

10 Sab
S. Nicola da Tolentino

11 Dom
S. Diomede martire

37

12 Lun
SS. Nome di Maria, S. Guido

13 Mar
S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

14 Mer
Esaltazione S. Croce

15 Gio
B. V. Maria Addolorata

16 Ven
SS. Cornelio e Cipriano



2022

Settembre

Pasta “mista” stirred in rocket pesto on
pink prawns carpaccio

Chef Claudio Napoletano

320gr “Leonessa” pasta mista, rocket pesto, 600gr white prawns, 150gr extra-virgin olive oil, salt and pepper (as required). For the pesto: 300gr rocket salad, 200gr extra-virgin olive oil, 60gr Grana Padano, 20gr Pecorino Romano, 15gr roasted pine nuts, 15gr walnut kernels, salt and pepper (as required).

Shell the prawns and remove the intestines. Cut them lengthwise and season them with a drizzle of oil and a pinch of salt and pepper. Help yourself with a steel ring and baking paper to form 12/14 cm round carpaccios and set aside. Let the prawns’ heads and shells and simmer for 5-6 minutes. Blend everything and filter the juices. Prepare rocket pesto separately, by blending rocket salad with all the ingredients and making sure the pesto does not oxidize. Cook the pasta in abundant salt water and in the meantime let some olive oil, pepper and pasta water cook in a separate pan. Remove the pan from heat and let the pasta stir in it by adding pesto. Lay the carpaccio in a dish and with the help of a pastry ring, plate the pasta and garnish with prawn sauce and fresh rocket salad.

Abbinamento vino

Salento Negramaro IGP 2019 - vino della grande Puglia, rosso fresco, fruttato e simbolo della terra salentina, vinificato e affinato in acciaio. Dal sorso vellutato, ricco e succoso, esprime fragranti aromi di macchia mediterranea, piccoli frutti a bacca scura e leggeri ricordi di marini.

17 Sab

S. Roberto Bellarmino

18 Dom

S. Sofia martire

38

19 Lun

S. Gennaro Vescovo

20 Mar

S. Eustachio, S. Candida

21 Mer

S. Matteo Apostolo

22 Gio

S. Maurizio martire

23 Ven

S. Pio da Pietrelcina

24 Sab

S. Pacifico

25 Dom

S. Aurelia

39

26 Lun

SS. Cosma e Damiano

27 Mar

S. Vincenzo de’Paoli

28 Mer

S. Venceslao martire

29 Gio

SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 Ven

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 Sab

S. Teresa del Bambin Gesù

2 Dom

SS. Angeli Custodi

Festa dei Nonni

3 Lun

S. Gerardo Abate



40

4 Mar

S. Francesco d'Assisi

5 Mer

S. Placido martire

6 Gio

S. Bruno Abate

7 Ven

N. S. del Rosario

8 Sab

S. Brigida

9 Dom

S. Dionigi, S. Ferruccio



10 Lun

S. Daniele

11 Mar

S. Firmino Vescovo

41

12 Mer

S. Serafino

13 Gio

S. Edoardo Re

14 Ven

S. Callisto I Papa, S. Fortuna

15 Sab

S. Teresa d'Avila

16 Dom

S. Edvige, S. Margherita



2022 Ottobre

Riccioli in white grouper ragù with
pumpkin, turnip greens and chilli

Chef *Ciro Sicignano*

320gr of "Leonessa" Riccioli, 1kg white grouper, 500gr
pumpkin, 200gr turnip greens, 1 chilli, 2 garlic cloves,
1 golden onion, 1 celery stalk, 2 carrots, vegetable stock (as
required), parsley (as required), extra virgin olive oil
(as required).

Fry the garlic, onion, celery and carrot in a pan with a drizzle
of olive oil. Remove the garlic as soon as it turns brown; add
the grouper fishbones and sauté them in water and ice and let
cook for 20 minutes. In the meantime, cut the fish into brunoise
and let it brown in a pan with garlic, pumpkin brunoise
and turnip greens. As soon as the fish is cooked, add the vegetable
stock you have prepared and filtered beforehand. In a
separate pan, add the minced onion and oil; add the pumpkin
and let it cook with the help of more vegetable stock, until it's
ready. As soon as the pumpkin is well cooked, blend everything
together and sieve in order to obtain a smooth cream. Cook the
pasta in abundant salty water, and after draining it, continue to
cook it in the grouper's meat. As soon as the pasta is ready, stir
it with a drizzle of olive oil and the raw fish brunoise and add
the creaming gravy to it. Plate it by preparing a mirror of
pumpkin cream place the grouper's meat on top of it. Add the
pasta cream on top and garnish the dish by using the turnip
greens that have previously been blanched in water and chilli oil.

Abbinamento vino

Terre di Cosenza DOP Pollino 2019 - è un vino rosso prodotto in
provincia di Cosenza da uve del vitigno autoctono Magliocco. Si
tratta di una espressione di grande tipicità territoriale, che grazie
a una vinificazione esclusivamente in acciaio, conserva un profilo
varietale che mette in luce le migliori caratteristiche di quest'antica
uva del nostro sud. Schietto e diretto, unisce a un frutto maturo le
note fresche e marine tipiche della terra d'origine.

17 Lun

S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia

18 Mar

S. Luca Evangelista

19 Mer

S. Isacco martire, S. Laura

20 Gio

S. Irene

21 Ven

S. Orsola

22 Sab

S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

23 Dom

S. Giovanni da Capestrano

24 Lun

S. Antonio Maria Claret Vescovo

25 Mar

S. Crispino, S. Daria

26 Mer

S. Evaristo Papa

27 Gio

S. Fiorenzo Vescovo

28 Ven

S. Simone

29 Sab

S. Ermelinda, S. Massimiliano

30 Dom

S. Germano Vescovo

31 Lun

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.pastaleonessa.it



1	Mar	Tutti i Santi	
2	Mer	Commemorazione dei Defunti	
3	Gio	S. Martino, S. Silvia	
4	Ven	S. Carlo Borromeo	
5	Sab	S. Zaccaria	
6	Dom	S. Leonardo Abate	
7	Lun	S. Ernesto Abate	
8	Mar	S. Goffredo Vescovo	
9	Mer	S. Oreste, S. Ornella	
10	Gio	S. Leone Magno	
11	Ven	S. Martino di Tours	
12	Sab	S. Renato martire, S. Elsa	
13	Dom	S. Diego, S. Omobono	
14	Lun	S. Giocondo di Bologna	
15	Mar	S. Alberto m., S. Arturo	
16	Mer	S. Margherita di S.	



2022

Novembre

Linguine with Erminia’s idea of “Colatura di Alici” (traditional anchovy extract)

Chef Erminia Cuomo Antonio Balestrieri

360gr “Leonessa” linguine, 10 Gaeta olives, 5 sweet green olives, 6 walnut kernels, 1 tbsp unsalted capers, 1 dl Salerno DOP extra virgin olive oil, 4 sundried tomatoes, 2 tbsp anchovies extract, 6 anchovies fillets in extra virgin olive oil, ½ garlic clove, chilli (as required), amalfitan ‘sfusato’ lemon juice (as required).

Stone the olives and pour them in the mixer glass. Add half of the sun dried tomatoes, anchovies fillets and walnuts and blend it all together. Add the anchovies extract and a sprinkle of lemon juice and mix again for a few seconds. Pour the mixture in a bowl and set aside. Cook linguine in abundant, lightly salted water; drain your pasta “al dente” and blend it with the gravy that was previously set aside. If needed, add some cooking water in the process. Serve and present as in the picture.

Abbinamento vino

Costa D’Amalfi DOP 2019 Furore bianco - Freschezza, intensità, profumi di fiori bianchi, di erbe aromatiche e agrumi, un vino che evoca gli scenari della Costa D’Amalfi e esprime al gusto il meraviglioso potenziale vinicolo di questa terra.

17	Gio	S. Elisabetta	
18	Ven	S. Oddone Abate	
19	Sab	S. Fausto martire	
20	Dom	S. Benigno	
21	Lun	Presentazione B. V. Maria	
22	Mar	S. Cecilia martire	
23	Mer	S. Clemente Papa	
24	Gio	Cristo Re, S. Flora	
25	Ven	S. Caterina d’Aless.	
26	Sab	S. Corrado Vescovo	
27	Dom	S. Virgilio, S. Massimo	I di Avvento
28	Lun	S. Lucio, S. Giacomo Franc.	
29	Mar	S. Saturnino martire	
30	Mer	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.pastaleonessa.it



48

1	Gio	S. Ansano	
2	Ven	S. Savino, S. Bibiana	
3	Sab	S. Francesco Saverio	
4	Dom	S. Barbara	II di Avvento
5	Lun	S. Giulio martire	
6	Mar	S. Nicola Vescovo	
7	Mer	S. Ambrogio Vescovo	
8	Gio	Immacolata Concezione	
9	Ven	S. Siro	
10	Sab	B. V. Maria di Loreto	
11	Dom	S. Damaso I Papa	III di Avvento
12	Lun	S. Amalia, S. Giovanna F.	
13	Mar	S. Lucia	
14	Mer	S. Giovanni della Croce	
15	Gio	S. Valeriano	
16	Ven	S. Albina	

49

50



2022 Dicembre

Black truffle and raw shrimp durum wheat
Tagliolini
Chef - *Ciro Sicignano*

500gr fresh egg tagliolini, 4 shrimps, 40gr black truffle,
100gr butter, 60gr Parmigiano Reggiano, 1 garlic clove,
1 laurel leaf, vegetable stock (as required), extra-virgin olive
oil (as required), salt and pepper (as required).

Cut the truffle in slices and put aside the best looking ones for the final presentation of the dish. Fry the garlic in olive oil in a large pan with laurel and the rest of the truffle slices. Remove the garlic as soon as it browns, together with the laurel. Add a ladle of vegetable stock. Shell the shrimps and cut them in half lengthwise, remove the intestines and season them with salt, black pepper and oil. Cook the pasta in abundant salty water, drain it and stir it in a saucepan by adding bits of butter and grated parmesan. Serve by laying the shrimps on the nest-shaped tagliolini and garnish with truffle slices.

Abbinamento vino

Langhe riesling DOP 2020 - dal Piemonte, terra di grandi rossi, un vino sorprendente per aroma, intensità gustativa, lunghissimo finale. Creato con una delle uve bianche più affascinanti del pianeta, che nelle Langhe pare abbia trovato il terreno per esprimersi e creare abbinamenti più coraggiosi ed emozionati.

51

52

17	Sab	S. Lazzaro, S. Olimpia	
18	Dom	S. Graziano vescovo	IV di Avvento
19	Lun	S. Dario, S. Fausta	
20	Mar	S. Liberato martire	
21	Mer	S. Pietro Canisio	
22	Gio	S. Francesca Cabrini	
23	Ven	S. Vittoria	
24	Sab	S. Delfino, S. Adele	
25	Dom	Natale del Signore	
26	Lun	S. Stefano protomartire	
27	Mar	S. Giovanni Apostolo, S. Rachele	
28	Mer	SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda	
29	Gio	S. Tommaso Becket	
30	Ven	S. Eugenio Vescovo	
31	Sab	S. Silvestro Papa	

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





Claudio Napoletano



Ostaria Braceria

Via Variante, ss18 Tirrenia Inferiore, 54
84091 Battipaglia (SA)
Tel +39 0828 380203
info@commerciotel.it

Erminia Cuomo Antonio Balestrieri



Hostaria di Bacco

Via G.B.Lama, 9
84010 Furore (SA)
Tel +39 089 830360
info@baccofurore.it

Ciro Sicignano



Ristorante Lorelei

Via Aniello Califano, 2
80067 Sorrento (NA)
Tel +39 081 19022620
ristorante@loleleisorrento.com

LE RADICI "OSTARIA BRACERIA"

La tradizione culinaria campana è espressa in modo elegante e concreto dallo chef Claudio Napoletano del ristorante Le Radici dell'Hotel Commercio di Battipaglia. Esperienza e creatività esprimono a pieno ogni sapore ed hanno conquistato in un sol colpo la famiglia Adinolfi, che come imprenditori hanno subito puntato ad abbinare all'atmosfera rilassante della propria location una brigata, che facesse grande attenzione alle materie prime. Del resto lo chef Claudio Napoletano vanta un bel viaggio tra realtà stellate della costiera amalfitana, dal Flauto di Pan a Ravello al Santa Caterina di Amalfi, fino ad approdare a Le Radici, per firmare nuovi menù all'insegna della tradizione campana. Al suo fianco lo chef manager Matteo Sangiovanni, che annovera nella sua carriera esperienze con grandi realtà e continua il suo percorso di aggiornamento nei più importanti ristoranti d'Europa, compresi La Gavroche a Londra e Da Vittorio a Bergamo.

HOSTARIA DI BACCO

"Mangiare è un'attività spirituale" all'Hostaria di Bacco a Furore, in terrazza sulla costiera amalfitana, la pensano così! E da questa filosofia aziendale sono partiti i primi passi negli anni '90 della famiglia Ferraioli, garantendo alla propria clientela un'esperienza sensoriale unica, degustando una cucina vera, genuina, ispirata al rispetto delle buone regole e alla scelta accurata degli ingredienti, legati al territorio e alla stagionalità. Con gesti semplici e sorrisi sinceri, si è riusciti a tramandare per generazioni un legame emozionale con i propri ospiti, conquistati da ricette e rivisitazioni di chi anima queste cucine da sempre: Erminia Cuomo, oggi seguita in prima linea dal nipote Antonio Balestrieri. Terra e mare si confondono nei piatti, in un'ambientazione sublime che profuma di tradizione e conquista gli sguardi, tra bontà nel piatto e sculture ed oggetti architettonici di artisti internazionali.

RISTORANTE LORELEI

Sapori del Mediterraneo dal gusto contemporaneo, è il claim del ristorante stellato Lorelei di Sorrento, dello storico hotel a cinque stelle Lorelei Londres. Qui la cucina del territorio si compone dei prodotti d'eccellenza della regione con lo chef Ciro Sicignano, campano di origine, con il connubio tra tecnica, sapori e cultura. La sala ristorante è elegante e luminosa, resa accogliente e preziosa dai materiali pregiati e dai colori del mediterraneo. In terrazza sul mare, con il Vesuvio che dà il benvenuto imponente ed il meraviglioso panorama della penisola sorrentina. Gesti sicuri e conoscenza della materie prime, rendono unico ogni piatto del giovane cuoco napoletano, che vanta grandi Maestri nel suo percorso professionale: Vissani, Crippa e Cannavacciuolo.



Un progetto di famiglia, in continua evoluzione. Dalla braceria storica creata dal papà Michele Izzo e mamma Lucia, al ristorante stellato trasformato step by step dai tre figli Emanuele, Valerio e Maicol, rispettivamente sommelier, manager e chef. Continuo confronto e viaggi internazionali,

hanno condotto ad una contaminazione unica di questa realtà esclusiva al centro di Castellammare di Stabia. Unica anche la cantina, con una selezione di vini e champagne scelti tra etichette ricercate personalmente da Emanuele Izzo, sommelier professionista, degustatore ufficiale AIS, Maestro assaggiatore Onaf, assaggiatori di oli e dal 2014 delegato AIS penisola sorrentina / Capri, il più giovane nel suo ruolo. Gestisce la cantina di Piazzetta Milù, viaggiando in Italia e in Europa in visita ai grandi produttori e collezionando vini da tutto il mondo. Sommelier dell'anno 2018 in Campania per Il Mattino, Miglior sommelier d'Italia 2019 per Identità Golose, tra i 35 best under35 d'Italia per il Gambero Rosso, tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.

EMANUELE IZZO, SOMMELIER

Delegato AIS Penisola Sorrentina e Capri.
Degustatore Ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier
Piazzetta Milù
Corso A. De Gasperi, 23
80053 Castellammare di Stabia (NA)
Tel +39 081 8715779
piazzettamilu@gmail.com

Pastificio Artigianale Leonessa

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



Download here the digital version
of the Leonessa 2022 Calendar