

Un Figlia d' 'o Marenaro una receta estrella

Textos: Manuela Mancino – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Puentes Gastronómicos Italia

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles. Es la historia de Assunta Pacífico, una mujer obstinada con una infancia compleja; es su reinado y el reinado de la sopa de mejillones, un plato especial preparado según la más antigua tradición napolitana.

Began tiene simplemente un restaurante de mariscos, '[A Figlia d' 'o Marenaro](#) que es ahora un punto de referencia para la mejor cocina napolitana, reconocida en toda la [región de Campania](#) y en todo el mundo por la calidad de las materias primas, la hospitalidad y el ambiente napolitano. A Assunta Pacifico, de hecho, le encanta recibir a sus clientes y hacerlos sentir como en casa, gracias al personal y a su know-how.

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles

La sopa de mejillones es la receta estrella, pero la pizza, el pescado y la carne también son muy buenos, porque todos recuerdan la antigua tradición culinaria. Los platos son la esencia del alma de Assunta, de su amabilidad y de su mente de miras al futuro. Así que no hay que perderse la sopa, pero también los vinos finos y su suave pizza preparada con harina, agua, sal y levadura natural.





Un Figlia d' 'o Marenaro una receta estrella

La “*zuppa ‘e cozzeche*” es un plato típico de la tradición napolitana, con sus orígenes muy antiguos y su elaboración a la antigua usanza, pero la de A Figlia d’o Marenaro tiene un ingrediente secreto que la hace única.

Assunta Pacifico's ha transformado el restaurante en un lugar especial donde todo el mundo puede experimentar el ambiente napolitano, y estar en contacto con ella.

Un restaurante imperdible en Nápoles!