THAT'S ITALIA
Bimestrale
PB Editore
Tiratura: 50.000 copie

LOCALI STORICI, NUOVE APERTURE, IDEE PER LO SHOPPING: TUTTI GLI INDIRIZZI DA NON PERDERE IN CITTÀ...

DA CUORI DI SFOGLIATELLA

Corso Novara e Piazza Garibaldi
Napoli
www.cuoridisfogliatella.it

PERCHÉ?

Non esiste altra pasticceria di Napoli dove si possa provare il *Konosfoglia*, un cono con la forma e l'impasto della tipica sfogliatella riccia, da guarnire con creme e 10 tipi di granelle. È una delle novità di Antonio Ferrieri, già ideatore di tante varianti della classica sfogliatella dolce: la *Vesuviella*, a forma del vulcano, con cioccolato e ricotta; la *Borbonica* che racchiude la ricotta siciliana e il babà napoletano; le rustiche con ripieni salati, come melanzane e provola o noci e pesto. Per quest'autunno ha creato la *Bruscianese* con papaccella napoletana e Provolone del Monaco DOP della Penisola Sorrentina.