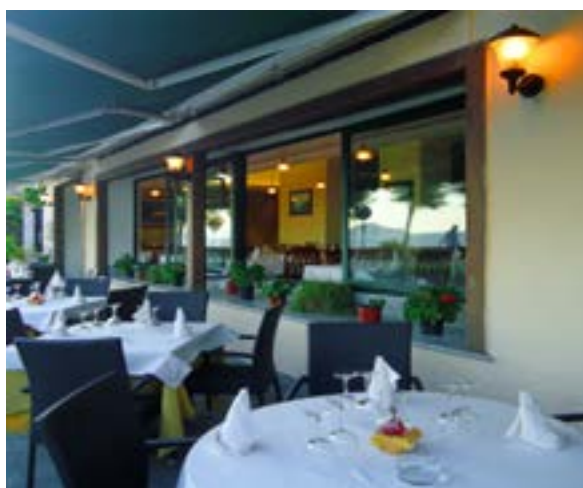


# Le Sciantose

RESTAURANT ON THE SEA

*Locale dalle fresche atmosfere, se per fresco si intende anche una bellissima esposizione, a due passi dal mare e dalla sua carezzevole brezza. Una vista magnifica sul Golfo di Pozzuoli, con Nisida e Capri in "bella vista". Il ristorante vive, grazie alla intuizione di Donato Covino, dal 1978 ed è, oramai, un cult tra i ristoranti di mare dei dintorni di Napoli.*

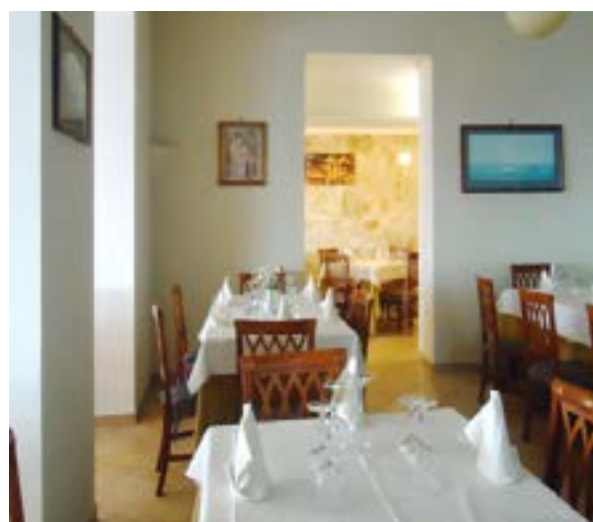
Vai al sito [www.lesciantose.it](http://www.lesciantose.it)



POZZUOLI  
VIA NAPOLI 55/57  
PH. 081.5265380  
081.5263066  
[lesciantose.ristoran@libero.it](mailto:lesciantose.ristoran@libero.it)  
Facebook  
LE SCIANTOSE LE SCIANTOSE

**N**el pieno dell'emergenza bradisismo, che vedeva protagonista la zona Flegrea tutta, Donato ha dimostrato tutto il suo coraggio e la grande passione per la ristorazione, realizzando qui il ristorante, che sarebbe risultato il primo, sulla strada costiera, che unisce Napoli a Pozzuoli. Noi ricordiamo, ad esempio, quanto, in quel periodo, fosse difficoltoso raggiungerlo, a causa anche della strada ancora molto sconnessa.

SEGNALATO A  
POZZUOLI



**I**l luogo, dove sorge il ristorante viene chiamato La Pietra, forse per la presenza di un grande scoglio, affiorante dal mare, a mò di isolotto, a poche decine di metri dalle antiche Terme Puteolane. La cucina, nel pieno rispetto della tradizione di questi luoghi, è quella di mare, anche se non disdegna, la preparazione di ottime pietanze di carne, poi vi torneremo. Tra i piatti di mare, particolarmente richiesti, ai tavoli de Le Sciantose, troviamo i Paccheri alla Rana Pescatrice, gli Agnolotti agli Scampi e Patate e le Patate ai frutti di Mare. Scelti solo ad esempio, tra i numerosi preparati di pesce, questi piatti hanno un tocco fortemente personale ed introducono ingredienti, come la patata, in abbinamento al pesce, che, credeteci è qualcosa di sorprendente, nel gusto e nella delicatezza al palato. I vini, proposti dalla fornitissima cantina a temperatura costante, del locale, vanno dalle migliori etichette nazionali, fino alle eccellenze campane. Sul pesce abbiamo assaggiato, tuttavia, un Fiano d'Irpinia, che a definire ottimo, significherebbe rendergli un onore limitato. L'etichetta è quella dell'azienda in cui viene prodotta l'uva: la Tenuta Country House, che abbiamo saputo essere di proprietà dello stesso Donato Covino e, che si trova a Pietrastornina, comune alle pendici del Monte Partenio, in Irpinia, altrimenti conosciuto come Montevergine. Nella Tenuta, che risponde al numero telefonico 0825.902711 e riserva agli ospiti ben sette camere doppie e triple panoramicissime, immerse nel verde, vengono prodotte specialità enogastronomiche selezionatissime. Molte di queste, come l'Irpinia Fiano D.O.P., vengono destinate ai tavoli del ristorante. Le carni, per tornare a quanto avevamo già accennato, sono altamente scelte, nella loro provenienza e genuinità e formano gli Angus, le Tagliate ai ferri e le Chatobriand del menù de Le Sciantose, che, in quanto a gastronomia, a Napoli è riconosciuto come ristorante capofila della grande tradizione partenopea.