



NAPOLI WORLD Bimestrale Gemini Edizioni



SANCTA SANCTORUM

Strutturato su tre livelli il ristorante gode di una delle location più suggestive di Napoli. La cucina è stata affidata alle sapienti mani di Francesco Sposito, noto chef due stelle Michelin, dai due giovani imprenditori, Anteo Letticino e Stefano Parisio artefici del progetto. La materia prima al centro di tutto. Pesce fresco del mare nostro, ma anche le migliori ostriche dei mari del nord.

Structured on three levels, the restaurant has one of the most picturesque locations in Naples. The kitchen is led by the skillful hands of Francesco Sposito, famous chef with 2 Michelin stars. Architects of the project the two young entrepreneurs, Anteo Letticino and Stefano Parisio. The main raw material: fresh fish of the our sea, but also the best oysters from the North Seas.

Расположенный на трех уровнях ресторан может похвастаться одним из наиболее живописных мест в Неаполе. На кухне господствует непрезойденный мастер Франческо Спозито, знаменитый обладатель двух звезд Мишлен. Проект ресторана принадлежит его владельцам Антео Леттичино и Стефано Паризио. Качество ингредиентов здесь выше всего. Вам предложат свежую рыбу местного улова, а также лучшие устрицы северных морей.

餐厅分为三层，绝佳的位置，您可以欣赏到那不勒斯最美丽的景致。由才华横溢的弗朗切斯科·斯波西托率领，这位著名的米其林二星餐厅厨师，受雇于两位年轻的企业家，安泰奥·莱蒂奇诺和斯蒂法诺·帕伊西奥。优质食材是一切的核心，这里供应新鲜的本地产海鲜以及产自北海的最好的牡蛎。

تم إنشاء المطعم على ثلاثة مستويات ومن ثم فإنه يتمتع بأحد أكثر المواقع جمالاً في نابولي. تم إسناد المطبخ إلى الأيدي الماهرة مثل فرانشيسكو سبوزيتو، كبير الطهاة الشهير الحاصل على نجمتي ميكيلين، من قبل رجلي الأعمال الشابين، أنتيو ليتيتشينو وستيفانو باريزيو من قبل الفنانين اللذين وضعوا التصميم. الخامات الأولية وسط كل شيء. سمك طازج من بحارنا، ولكن أيضاً أفضل المحار من بحار الشمال.

SANCTA SANCTORUM
Via Gaetano Filangieri 16c
Tel. +39 081 1957 8000
sanctasanctorum.it

