

famiglia Principe 1968



...un solo nome, due ambienti.

Nel 1968 nasce la vocazione per la ristorazione della famiglia Principe, grazie alla voglia e la passione dei Nonni, che da abili contadini si trasformarono in ottimi osti. Questo è l'anno in cui viene inventato "O Scarpariello del Principe 1968" dalle mani sapienti della Nonna, che utilizza solo ed esclusivamente i pomodorini di nostra produzione in abbinamento alle Linguine 'a piett' 'e palumm' del "Pastificio Vicidomini" e rigorosamente SENZA FORMAGGIO... perché quann' 'a Pummarol' è Bbon' 'o furmagg' nun c' Vò !!!



Nel 1972 il capostipite Vincenzo e la moglie Rosanna, vera regina dei fornelli, diedero vita al ristorante Europa: un nome sicuro per quanti cercavano nella tavola il conforto dei sapori tradizionali, tant'è che, a distanza di anni, ancora oggi continua ad evocare, nella memoria di moltissimi, bontà legate ad un tempo che fu.

Il 1 Gennaio 1994 con la crescita dei figli i Principe creano il "Club Gastronomico Alfaterna" al centro di Nocera Superiore, che serve come palestra per prepararli al mondo della ristorazione. Il club è piccolo, il nome circola, i figli apprendono ed allora si cerca un posto in collina, con ampio parcheggio e spazio all'aperto per l'estate.

Il 1 Giugno 1995, Lorenzo e Antonella danno vita al loro "Ristorante" animati dall'ambizione di rendere il loro locale un punto di riferimento per la gastronomia locale. Un duo che, supportato da un team di professionisti qualificati, promette e mantiene quanto auspicato dal nome e dalla storia familiare, aggiungendo ad essi un tocco prezioso di creatività ed innovazione.

Il 5 Gennaio 2014 nella baita sottostante alla già esistente attività, in una sala completamente indipendente e separata si dà vita al "Forno a Legna" per far nascere "Pizza&fritti".

Il 21 Settembre 2015 per onorare i nonni, i propri genitori e le generazioni future, i Principe scrivono un nuovo capitolo della loro esistenza e si trasferiscono al civico 87 di Via Santacroce a Nocera Superiore; per dar vita ad "Osteria famiglia Principe 1968".

Il 21 Aprile 2020 nasce "Eventi famiglia Principe" con tanto spazio all'aperto e piscina per banqueting e wedding e "Panoramica" per buffet e feste in musica.

Il 10 Marzo 2024 nasce "Pizzantò" un nuovo modo di fare la pizza, in un ambiente tutto suo e separato!!! La storia continua.....

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono; questa Osteria lo fa da diversi anni, portando avanti il progetto.

Carlo Petrini e la redazione di guide gastronomiche Osterie d'Italia dal 1996 premia "Osteria famiglia Principe 1968" con il massimo riconoscimento **LA CHIOCCIOLA SLOW FOOD** che detiene per la divulgazione dell'agro nocerino sarnese nel mondo gastronomico!!!



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

Il Percorso dell'Alleanza Slow Food 2024 per l'intero tavolo...per tutti i commensali!!!

Polpette di Baccalà con...Bollicine e Vai!!! (1,3,4,7,9,12)

con capperi di salina e acciughine di Erchie in vellutata di Ceci di Cicerale 

Codfish Meatballs with...Bubbles and Go!!!

with capers from Salina and anchovies from Erchie in a velvety chickpea soup from Cicerale

Mantecato di Stoccafisso (1,3,4,7,12)

con cipollotto nocerino dop e Robertina in Colatura di Alici 

Mantecato di Stoccafisso with cipollotto nocerino dop and Robertina in Colatura di Alici

Fettucelle alla Don Gerardo (1,3,4,7,12)

con Stoccafisso e Pomodorini del Vulcano Piccanti in soffritto di Olive Ammaccate Cilentane 

Fettucelle alla Don Gerardo with stockfish and spicy Vulcano cherry tomatoes sautéed with Cilento olives

Baccalà "Arenula" Scottato (1,3,4,7,9,12)

con Crema di Broccoli Friarielli e Peperoni Cruschi

Seared 'Arenula' Cod with Broccoli Friarielli Cream and Cruschi Peppers

Fruttando a Santacroce

Fruiting in Santacroce

Fagottino Caldo (3,4,5,7,9,10)

con Mela Annurca del Sud e crema Inglese

Hot Fagottino with Southern Annurca Apple and custard

€ 45,00 a persona

con acqua e coperto + calice di Benvenuto!!!

obbligatoriamente per minimo 2 persone e per l'intero tavolo

...per tutti i commensali!!!

for the entire table...for all the guests!!!



Presidi Slow Food®

osterie
d'Italia



www.fondazione Slow Food.it/alleanza

I Presidi sono o progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali - www.fondazione Slow Food.it/presidi
L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego di almeno tre presidi, contrassegnandoli con il segno 

I Presidi Slow Food che utilizziamo nel nostro menù sono:

Papacella Napoletana  Azienda agricola Bruno Sodano

Ceci di Cicerale  Casale Denazzano

Colatura di Alici di Cetara  Azienda Iasa

Cacioricotta del Cilento  Azienda agricola I Moresani

Fagioli di Controne  Azienda agricola Agosto Maria Rosa

Fagioli dente morto di Acerra  Azienda agricola Bruno Sodano

Conciato Romano  Azienda agricola Le Campestre

Antichi Pomodori di Napoli  Cooperativa agricola Danicoop

Per essere aggiornati sulle nostre iniziative, è attiva la newsletter sul sito: www.famigliaprincipe.it

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo promette da oltre mezzo secolo un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana. Le insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy. Tutti coloro che degusteranno il menù del "Buon Ricordo" avranno il piatto in Omaggio dell'osteria che li ospita!!!



Il Percorso del Buon Ricordo 2024

per l'intero tavolo...per tutti i commensali!!!

Polpette della Starza con ...Bollicine e Vai!!! (1,2,3,4,5,6,7,9,11)

Welcome with...Bubbles and Go!!!

con provola dei Lattari e Pezzentella in Antico Pomodoro 🍅

Starza meatballs with ...bubbles and go!!! Welcome with...Bubbles and Go!!!
with provola cheese from the Lattari and Pezzentella in Antico Pomodoro

Scarolella dell'agro Nocerino (4,7)

in zuppeta con Fagioli di Controne 🍲

Scarolella dell'agro Nocerino in soup with Controne beans

'O Scarpariello del Principe 1968 (4)

con pomodorini scarpariello e basilico fresco

'O Scarpariello del Principe 1968 with scarpariello cherry tomatoes and fresh basil

Rotolo di Coniglio Ruspante (1,3,4,7,9,12)

con Funghi del Sottobosco ed interrata Bagni

Roast Rabbit Roll with Mushrooms from the Undergrowth and Bathrooms

Fruttando a Santacroce

Fruiting in Santacroce

Fagottino Caldo (3,4,5,7,9,10)

con Mela Annurca del Sud e crema Inglese

Hot Fagottino with Southern Annurca Apple and custard

€ 45,00 a persona

con acqua e coperto + calice di Benvenuto!!!



con il piatto del buon ricordo in omaggio /free for you 1 buon ricordo dish

obbligatoriamente per minimo 2 persone e per l'intero tavolo

...per tutti i commensali!!!

for the entire table...for all the guests!!!