

LAZIO



TRE SPICCHI

FIANO ROMANO (RM)
MATER

FIUMICINO (RM)
PIZZERIA CLEMENTINA

FROSINONE
DUPILLO PURA PIZZA

ROMA
180G PIZZERIA ROMANA
50 KALÒ DI CIRO SALVO
LA GATTA MANGIONA
A ROTA
SBANCO

SEU PIZZA ILLUMINATI
TAC THIN & CRUNCHY
TONDA

VICO PIZZA&WINE
VITERBO
AGRIRISTORANTE IL CASALETTO



TRE ROTELLE

FIUMICINO (RM)
PIZZERIA SANCHO

ROMA
PANIFICIO BONCI
LIEVITO FRANCESCO ARNESANO
PIZZA CHEF
PIZZARIUM

PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE CARTA DELLE BEVANDE

ROMA
SANT'ISIDORO PIZZA & BOLLE

PREMIO SPECIALE LE PIZZE DELL'ANNO

ROMA
FRUMENTARIO

PREMIO SPECIALE I MAESTRI DELL'IMPASTO

ROMA
GIANCARLO CASA - LA GATTA MANGIONA



ANZIO (RM)

Cuore&Sapore

via del Triangolo, 11

tel. 3881894509

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

coperti 80

prezzi pizza da 5 a 11 euro



81

66 pizza 8 servizio 7 ambiente

Per capire che in questa pizzeria le cose girano per il verso giusto basta vedere i ragazzi in sala:

sorridenti, efficienti, bravissimi a smistare il traffico anche nel fine settimana quando si registra il tutto esaurito. Hanno dato vita davvero a una bella squadra Fabrizio, patron e pizzaiolo, e sua moglie Rosaria. Ma non è il loro unico merito. Il segreto del successo sta anche in una proposta di qualità, sempre corretta, fatta con passione e alla portata di tutti. Tantissime le pizze in carta, tutte friabili e leggere (24 ore di lievitazione e 24 di maturazione): deliziosa la Mediterranea (pomodoro, pomodorini di Pachino gialli e rossi, pomodori secchi, olive, basilico, battuto di alici, aglio e prezzemolo); ghiotta la Nerano con provolone piccante, crema di zucchine, chips di zucchine, aglio e basilico. Ci si diverte anche con i fritti e l'antipasto della casa con salumi e zeppole fritte condite in vari modi.



CASSINO (FR)

Cristian Cennamo

Pizze di Ricerca

via De Bosis, 11

tel. 3285542032

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 50

prezzi pizza da 8 euro

a 18 euro

77

64 pizza 7 servizio 6 ambiente

In un territorio come quello di Cassino e dintorni, con pochi indirizzi che si distinguono, la pizzeria di Cristian Cennamo è un riferimento importante. Il pizzaiolo lavora sodo, sia sugli impasti che sulle farciture, realizzando una buona pizza di chiara scuola napoletana. Il menu, che cambia diverse volte l'anno, insieme alle classiche offre pizze dalle farciture più impegnative, con crudi di pesce o stracotti di carne. La tonda è valida, realizzata con ingredienti di qualità. Auspicabile, nei topping, una maggior presenza della bella ricchezza agroalimentare del territorio. Tra gli antipasti, da assaggiare i fritti, in cui si apprezza una vena creativa, come nel caso dei paccheri farciti con sugo di amatriciana. Il tutto servito con cortesia e gentilezza in un ambiente semplice ma accogliente.



CASTEL SANT'ELIA (VT)

Il Contado

via Civita Castellana

km 1,800

tel. 0761555228

chiuso lunedì

coperti 150

prezzi pizza da 6 a 15 euro



81

69 pizza 6 servizio 6 ambiente

In mezzo al "nulla", nella campagna del piccolo comune tra Nepi e Civita Castellana, c'è un posto dove andare a colpo sicuro per la pizza, ma anche per la carne. Siamo al Contado della famiglia Carletti, Lorenzo al forno a legna e Alberto ai fuochi (cucina e griglia). Impasti maturati a dovere danno vita a tonde di impostazione napoletana contemporanea oppure di ispirazione romana, cioè con stesura ampia e sottile. Le materie prime utilizzate per i topping sono ben scelte, dal fiordilatte di Agerola all'origano di Pantelleria, dalle alici di Cetara ai datterini campani. Nel ristorante è davvero ottima anche la carne alla brace con diverse proposte da scegliere al momento. Buona la selezione di vini. L'ambiente è rustico e familiare, piacevole.



TRE SPICCHI

FIANO ROMANO (RM)

MATER

via Pier Paolo Pasolini, 1

tel. 0765480785

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 55

prezzi pizza da 7 a 28 euro  

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



LA PIZZAIOLA

La passione di Amalia Costantini traspare già da come presenta le sue creazioni. Si occupa di pizza da 15 anni, entusiasta, esuberante, con le idee chiare: solo lievito madre, creato da lei nell'ormai lontano 2015 (come il locale), farine di cereali selezionati, ingredienti di eccellenza.

LA PIZZERIA

La sala è tutta su toni pastello, con luci soffuse e una rilassante musica di sottofondo. In una parola, accogliente. E non potrebbe essere diversamente, vista la voglia di Amalia Costantini di far sentire il cliente a casa. La pizza è croccante e alveolata, presentata spicchiata, nella versione degustazione, con topping o farciture ben bilanciati. L'impasto a lievito madre rende ogni proposta leggera, profumata e digeribile, anche nei condimenti più "importanti". Da provare le creazioni stagionali e vegetariane (e alcune proposte vegane). Per i più curiosi, è possibile prendere mezza pizza, per assaggiare più tipologie. Oltre alla tonda, ottimi hamburger e fritti croccanti. La sala è di livello, con Martina, figlia di Amalia, che coccola i clienti, consigliandoli sul menu e indirizzandoli su una bella carta dei vini, perlopiù naturali.



TRE SPICCHI

FIUMICINO (RM)

PIZZERIA CLEMENTINA

via della Torre Clementina, 158

tel. 3288181651

chiuso lunedì; sempre aperto solo a cena escl. sabato

e domenica; in estate sempre aperto solo a cena

coperti 90 prezzi pizza da 8 a 19 euro  

95

78 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Luca Pezzetta si conferma un instancabile professionista dell'arte bianca. Che sia pane o pizza, studia, sperimenta, prova, con immutata passione.

LA PIZZERIA

La proposta è incentrata sulla tonda romana, sottile, ampia, leggerissima. Pezzetta, però, ama "giocare" anche con altre tipologie di impasti, come la pizza al padellino o il quadruccio romano. E con lievitati tipici della pasticceria - il vicino micropanificio fa da laboratorio privilegiato - che giungono a nuova vita con farciture come la caponata (abbinata al pain au chocolat fondente). Alla prima visita consigliamo di provare una delle classiche: la Margherita è da manuale. Ma per capire a pieno lo spirito del progetto è necessario assaggiare una delle pizze con farciture di mare, come la Vita, con tartare di pescato, crema di zucchine, fiori di zucca, mollica, mozzarella di bufala e bottarga. Strepitosi i fritti, che cambiano stagionalmente. Si chiude con dolci ricercati e ben equilibrati, come la sfoglia con crema e panna. Completo pure il fronte abbinamenti, curato da Daniele Mari, dalla birra ai cocktail classici, fino ai vini, con scelte molto personali tra piccole realtà italiane ed estere. Servizio preciso e gentile, coordinato dalla brava Elisa Bastianelli.



TRE ROTELLE

FIUMICINO (RM)

PIZZERIA SANCHO

via della Torre Clementina, 142a

tel. 066580690

chiuso domenica 

91

76 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

È una grande squadra quella in campo. La famiglia Di Lelio, da papà Franco ai figli, Andrea ed Emiliano, che hanno messo il turbo un'insegna che, da 30 anni, non conosce battute d'arresto.

LA PIZZERIA

Crocante, golosa, super farcita. La pizza in teglia di Sancho riesce ad accogliere i gusti di tutti gli appassionati del cibo più amato del mondo. Che sia la rossa, sottile e croccante - magari impreziosita dalle alici di pesca locale - o una qualunque delle baciato, nel locale della famiglia Di Lelio non si sbaglia. Alcune farciture ormai fanno parte della storia dell'insegna, come la bianca con fettina panata, maionese fatta in casa e insalata o quella con crosta di patate in sfoglia ripiena di porchetta. Vista la tradizione di Fiumicino, qui si gioca spesso con ricette della cucina marinara, dalla ottima teglia polpo e patate a quella con seppie e piselli o con patate e ventresca di tonno. La golosità - che non sconfinava mai però in eccessi di condimento - è il filo conduttore anche sul versante fritti, partendo dai classici supplì al telefono, fatti a dovere, passando per le mattonelle di pasta condita come creatività e stagione dettano. Servizio giovane e veloce. Altra sede a Roma, in via G.G. Belli, 3 (Prati).



FORMIA (LT)

Magie di Pizza

via A. De Gasperi, 3

tel. 0771902801

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

80

65 pizza 7 servizio 8 ambiente

Marco, Katia e Giuseppe Palazzo, davvero un bel terzetto artefice di un'ottima pizza in teglia alla romana. Impasti digeribili e ben idratati, con circa 24 ore tra lievitazione e maturazione danno vita ad una base croccante e ben alveolata sulla quale finiscono gustosi topping, tutti ben studiati. A parte i classici a cominciare da una deliziosa Margherita con salsa di pomodoro campano e mozzarella fiordilatte del Matese, si trovano sempre gustose novità come melanzane grigliate, provola affumicata del Matese e speck oppure Nerano (crema di zucchine fatta in casa, provola affumicata, fiori di zucca, chips di zucchine e provolone a scaglie); e ancora vellutata di datterino giallo, pacchettelle di datterino giallo, mozzarella del Matese, e pesto di basilico. Disponibile anche "tegluccio" senza glutine. Servizio gentile e appassionato.



FORMIA (LT)

Pucci e Manella

via Appia, 186 Santo Janni

tel. 3293393125

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 95

prezzi pizza da 5 a 12 euro



87

72 pizza 8 servizio 7 ambiente

Una pizza napoletana contemporanea quella di Pietro Zannini, titolare e pizzaiolo, che riscuote sempre maggiore successo. Cornicione pronunciato e leggerissimo, da impasto indiretto con biga ad alta idratazione e una lievitazione complessiva fino a 32 ore, impasto profumato grazie all'utilizzo del germe del grano e della farina macinata a pietra. Digne di nota le farciture, che utilizzano al 90% i migliori prodotti dell'Agro Pontino (olio, salumi, carni e prodotti caseari). Dopo un assaggio di frittatine di paste e di montanarine, c'è l'imbarazzo delle scelte per le pizze, da due classici immancabili come la Margherita e la Parmigiana, alle speciali come la Nonna Maria (pomodoro cotto a bassa temperatura, Provolone, pepe e ciuffetti di ricotta) o la Friggittella (peperoni friggittelli, salsiccia locale, nduja e fiordilatte). Lasciate spazio per le pizze dolci. Si bevono birre, vini e bollicine. Servizio attento e gentile.



TRE SPICCHI

FROSINONE

DUPILLO PURA PIZZA

v.le G. Mazzini, 220

tel. 3319610793

chiuso sempre aperto solo a cena
coperti 150

prezzi pizza da 5 a 12 euro

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Luca Mastracci ha iniziato a lavorare nel mondo della pizza da giovanissimo. Non è più nella compagine societaria della pizzeria di Priverno, sua prima insegna, ma oggi la sua attività imprenditoriale cresce, con Velo (vedi scheda) e la recente apertura di Tintarella a Latina.

LA PIZZERIA

Dal cornicione ben pronunciato e leggerissimo, la pizza di Luca Mastracci ha circonferenza ampia. Nelle farciture il pizzaiolo fa un costante omaggio al suo territorio, quel lembo di terra tra la Ciociaria e la costa della provincia di Latina. Verdure, formaggi, carni provengono da piccoli produttori dei paesini limitrofi, un paniere ricco di qualità che si arricchisce con una ricerca continua. L'ormai iconica Tutta Bufala è un'ode al latte di bufala, esemplare anche la Salsiccia e Chiaccieteghi, una particolare tipologia di broccoletto della zona di Priverno. Nel periodo natalizio la salsiccia viene sostituita con un eccellente cotechino artigianale di Amaseno, delizioso. Stesso filo conduttore anche nei fritti, che, come le pizze, cambiano nel corso dell'anno: ottime le frittatine di pasta. Valido il pensiero sui dolci, come il trancio con ricotta e visciole. Ulteriore miglioramento sul servizio, snello e fluido nonostante i tanti coperti.



FROSINONE

Teglia d'autore

c.so della Repubblica, 36

tel. 3386469808

chiuso lunedì tutto il giorno,
sabato e domenica a pranzo



81

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Una piccola pizzeria al taglio a ridosso del centro (ma in estate c'è la possibilità di usufruire del dehors), gestita da Samuele e Maria Chiara che hanno gran passione per i lievitati. Con lievito madre e una lievitazione di 48 ore danno vita a un'ottima pizza in teglia alla romana farcita unicamente con prodotti di stagione e di qualità reperiti da aziende del territorio. Tante le proposte che si alternano nel corso dell'anno: classici a parte, carciofi, speck croccante, quenelle di ricotta e scaglie di pecorino, la patate al forno, prosciutto cotto, stracciatella di bufala di Amaseno e scaglie di pecorino; peperoni arrosto, mortadella e crema di pistacchio artigianale, speck e provola. Da provare anche i fritti, tutti gustosi. Personale gentile e disponibile.



GALLICANO

NEL LAZIO (RM)

Casale Rufini

via Pedemontana

km 2,200

tel. 0695469591

chiuso lunedì e martedì;

aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

coperti 150

prezzi pizza da 7 a 12 euro



89

74 pizza 8 servizio 7 ambiente

Marco Rufini lavora con passione e dedizione in questo casale di famiglia. Ampi spazi, forno a legna che accoglie gli ospiti all'ingresso, il locale è un punto di riferimento per cucina del territorio e buona pizza. Evidente il gran lavoro fatto sugli impasti, che il pizzaiolo cura minuziosamente, con farine bio, alta idratazione e lunga maturazione. Quello che non ci ha particolarmente convinti è la combinazione delle farciture, fin troppa generosità d'ingredienti - sia per varietà che per quantità - che quasi penalizza la base stessa, realizzata con grande competenza. Questa opulenza di topping in fase di cottura con alcuni ingredienti non trova il giusto completamento (esempio il pomodoro San Marzano spezzato a mano che non risulta ben cotto sulla base sottile della tonda romana). Bella la carta del bere, in cui trova spazio anche un'ampia scelta di birre. Servizio cortese e professionale.



GROTTAFERRATA (RM)

Nando in Pizzeria

via Roma, 4
tel. 069459989

chiuso lunedì; aperto solo la sera
coperti 100

prezzi pizza da 6 a 15 euro



82

66 pizza 8 servizio 8 ambiente

Il “claim” di questa pizzeria annuncia pizza romana e fritti d'autore. Ed è esattamente quel che arriva al tavolo, frutto di un'ottima realizzazione. La pizza, bassa, scrocchiarella e dal bordo sottilissimo, è frutto della collaborazione con Mirko Rizzo, uno dei pizzaioli che negli ultimi anni si è molto speso per la valorizzazione della romana (vedi scheda L'Elementare). Qui a Grottaferrata ha formato a puntino Alfonso Corrado, bravo pizzaiolo. Sia nelle versioni classiche che in quelle più ricercate, la tonda è veramente gradevole. La 4 Pomodori è farcita con pomodori pelati, pomodorini gialli e rossi al padellaccio, pomodorini semi-dried, pesto di rucola, ovoline e grana. Gusti netti e decisi per la Cappuccetto Rosso, con fiordilatte, stufato di cavolo cappuccio rosso, porchetta, Castelmagno e timo fresco. In esordio fritti golosi e bruschette, classico delle pizzerie di altri tempi. Da bere, qualche vino e birre alla spina. Servizio gentile e professionale.



ISOLA DEL LIRI (FR)

Luppolo e Farina

via Po, 6
tel. 351 6375422

chiuso sempre aperto
solo a cena

coperti 70

prezzi pizza da 5 euro
a 25 euro

76

63 pizza 7 servizio 6 ambiente

Nel cuore di Isola del Liri, a pochi passi dalla bellissima cascata, un locale (che è stato il primo pub della provincia) preso in mano nel 2005 da Simone Taglienti e trasformato in pizzeria con piccola proposta di cucina. L'impasto è realizzato con farine biologiche e con un riposto totale di 48 ore. Al tavolo arriva una pizza di stile contemporaneo, dal bordo ben delineato senza alcuna esagerazione. Se nelle versioni “speciali” segnaliamo degli azzardi in fatto di abbinamenti (con una troppo generosa quantità d'ingredienti), risultano invece più armoniche al gusto le versioni classiche come la Margherita (alla quale è dedicata una sezione del menu) e la Boscaiola, con champignon e maiale macinato cotto nella birra. Si beve birra; per antipasto fritti semplici ma ben fatti o salumi e formaggi locali. Vasta scelta di pizze gluten free. Servizio cortese.



LARIANO (RM)

Paneria Casa Madre

via Napoli, 160a
tel. 3477455688

chiuso sempre aperto
coperti 50

prezzi pizza da 7 a 16 euro



87

71 pizza 8 servizio 8 ambiente

Fare qualità è sempre un atto di coraggio, e lo è ancor di più quando si sceglie di farlo in provincia, proprio come sta facendo Simone Moroni a Lariano. Il locale è operativo sin dal mattino con pane, brioche, pizza al taglio. La sera protagonista è la pizza al piatto da gustare in un ambiente informale ma grazioso. Ispirata allo stile napoletano, della tonda colpisce il cornicione, che pur essendo piuttosto pronunciato, gode di un'ottima leggerezza interna. Le farciture accontentano tutti, quindi ampio spazio alle classiche, ma belle anche le proposte più originali, come la pizza con base rossa farcita con cavoletti di Bruxelles saltati e in uscita arancia candita, coppa di testa e crema di gorgonzola. Il menu viaggia con la stagionalità. Fritti ben eseguiti. Da bere vini e birre sia in bottiglia che alla spina, e in orario aperitivo buoni cocktail. Tutto servito da un personale cordiale ben allenato a ritmi serrati, specialmente nel fine settimana.



LATINA

Velo Pizzaioli Popolari

via C. Battisti, 42
tel. 3515260698

chiuso lunedì; aperto
solo a cena

coperti 120

prezzi pizza da 5 a 13 euro



87

71 pizza 8 servizio 8 ambiente

A novembre 2024 si completa il secondo anno di apertura di questa pizzeria, che vede al timone Luca Mastracci, in società con Dario Scodavolpe e Costantino Sicconi. Mastracci qui si misura con la tonda romana, quindi bordo sottile e croccante, ampio diametro, farciture calibrate. Bella l'attenzione costante verso il territorio che si ritrova nelle pizze “speciali” come quella con prosciutto di Bassiano, marmellata di fichi e yogurt di bufala. Gusto e gola ben dosati anche nelle pizze classiche, tra le quali consigliamo la Tonno e Cipolle, ma anche quella con asparagi e salsiccia in stagione. Fritti croccanti e ben eseguiti, a partire dal suppli passando per la frittatina di pasta. Si chiude con dessert semplici e golosi. Il bere si sceglie da una carta minimal in cui comunque compaiono buone birre alla spina. Servizio cortese e sciolto anche nel fine settimana quando ci sono i doppi turni.



MACCARESE

Maccarè

via dei Pastori, 24
tel. 066678286

chiuso lunedì; aperto solo a cena; in estate sempre aperto solo a cena
coperti 70

prezzi pizza da 7.50 a 16 euro

88

73 pizza 7 servizio 8 ambiente

A due passi dal mare, ma i sapori sono perlopiù di terra: questa la linea di Maccarè, pizzeria sul litorale nord di Roma di Stefano Callegari, che, con Fabio Benucci e Valerio Piccirilli, ha portato anche nel Castello di Maccarese, la sua visione di pizza. In una piazzetta defilata, oltre ai posti all'interno, ha un piacevole dehors. Materia prima di territorio, nella giusta quantità, e con preparazioni interessanti, sia nel menu che nella ricca lavagna del giorno. L'impasto è ben cotto e profumato, col cornicione abbastanza pronunciato. Da provare la Tropeana, con cipolla di Tropea, mozzarella e zest di limone, oltre alle classiche Cacio e Pepe e Greenwich. Buoni anche i fritti e lo scudo, una sorta di crostino di pan pizza, condito con topping romaneschi. Si beve bene, tra birre artigianali, vini perlopiù naturali e qualche cocktail classico. Il servizio è giovane, informale, e segue con attenzione il cliente.



MINTURNO (LT)

Lu Rusticone

fraz. Scauri via Appia, 729
tel. 0771682640

chiuso mercoledì; aperto solo a cena (luglio e agosto sempre aperto a cena)

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

L'insegna dal 1972 nella zona di Minturno-Scauri è una vera e propria istituzione in fatto di pizza in teglia. Gli abitanti dei dintorni, ma anche i villeggianti che scelgono questa parte di costa laziale per le vacanze estive, possono confidare in un'offerta dalla qualità costante. L'ampio bancone lascia spazio a tante tipologie diverse che comunque seguono l'onda della classicità senza farsi particolarmente attrarre dalle mode. Dunque, rossa, Margherita, bianca e pizza con le patate sempre presenti. A queste si uniscono diverse pizze farcite come la salsiccia e broccoletti, fiori di zucca e alici e, in estate, la super saporita Caprese. Buoni anche i fritti, sempre caldi e croccanti. Soprattutto in estate, è necessario arrivare armati di pazienza. Nonostante il servizio al banco sia veloce e spedito, c'è sempre un po' di fila.



MONTOPOLI

DI SABINA (RI)

La Taverna dei Corsari

p.zza Vittorio Veneto, 10
tel. 0765279279

chiuso lunedì, martedì e mercoledì; aperto solo la sera, escluso sabato e domenica
coperti 50

prezzi pizza da 6 a 20 euro

83

67 pizza 8 servizio 8 ambiente

La veranda che si apre sulla splendida vallata vale la visita insieme alla proposta di cucina locale. Ma il clou dell'offerta è rappresentato dalle pizze firmate da Emiliano Aureli (l'impasto è ottenuto con mix di farine macinate a pietra, sottoposte a lenta lievitazione) cotte a puntino e valorizzate da farciture creative che raccontano il territorio ma non solo. Immane un assaggio della Margherita proposta un quattro versioni con diversi impasti e consistenze da scegliere (classica, croccante, gialla e bufalina); ghiotta la Lonzino con lonzino di maiale semibrado, robiola tre lattini e crema di zucca; poi ci sono i periodici fuori menu e le stagionali che regalano sorprese. Da non perdere anche i fritti, dai suppli alle chips fino alla lasagna fritta con asparagi, provola affumicata e parmigiano 24 mesi. Ottimi vini e birre.



NETTUNO (RM)

La Marciaronda

p.zza M. Colonna, 17
tel. 3398471454

chiuso sempre aperto solo la sera; in inverno aperto solo venerdì, sabato e domenica

83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

Da oltre vent'anni nel borgo di Nettuno, la pizzeria a taglio di Carlo e Mirna è un punto di riferimento sicuro. Merito di un impasto leggero e soffice frutto di un mix di farine (0, 00 e soia), olio extravergine di oliva e di una lunga lievitazione (72 ore) che regala una pizza gustosa e digeribile, precisa nell'equilibrio di consistenze, dai bordi piacevolmente croccanti. Poi le farciture sono in continuo divenire, secondo fantasia e stagionalità. Imperdibile la Margherita, sempre ottima, ma non mancano opzioni più originali come melanzane, pesto e basilico; funghi e tartufo; pomodori e olive. Servizio cordiale e disponibile. Per gustare i tranci in tutta calma ci si può accomodare nel gradevole dehors con tavolini in legno.



OSTIA (RM) Slice (of Capanno)

I.mare P. Toscanelli,
10/12/14
tel. 3283448317
chiuso sempre aperto
solo a cena, escl domenica
coperti 40
prezzi pizza da 8 a 30 euro

85
71 pizza 7 servizio 7 ambiente

Da una costola del Capanno, storico ristorante della zona, questa pizzeria ha esordito con grande sicurezza. David Boncompagni (scuola Seu) si diletta in una tonda romana ben farcita e digeribile. Giovane età, visione chiara: il disco è basso, croccante, senza le bruciature laterali, i topping ricercati, interessanti e ben distribuiti. Già dal menu (moderno e colorato) si intuisce la cura: se infatti una piccola sezione ospita le classiche, le pizze "signature" hanno un'intera pagina a disposizione (da provare la Ciauboscolo e la Vignarola), con lista degli ingredienti e addirittura una piccola legenda per intensità aromatica, piccantezza, dolcezza e temperatura. Divertente il dessert. Buona offerta beverage per vino e birra, anche se la proposta è sicuramente più centrata sui cocktail.



PICINISCO (FR) Bellavista

via Santa Potenziana, 4
tel. 3351044116
chiuso lunedì, martedì
e mercoledì; sempre aperto
da giugno ad agosto
coperti 60
prezzi pizza da 5 a 11 euro

83
68 pizza 8 servizio 7 ambiente

Nel piccolo borgo di Picinisco, la famiglia DeVittoris realizza pizze di qualità con farine bio macinate a pietra provenienti da un molino locale, in abbinamento ai prodotti coltivati nell'azienda agricola di proprietà e a selezioni di materie prime reperite in tutta Italia, fra le migliori a disposizione. Pizze leggere, fragranti, cotte nel forno a legna. Le classiche ci sono tutte, poi le "speciali" che ruotano in base alle disponibilità stagionali: la Bellavista con porcino di Picinisco e tartufo; poi lattughella di montagna, alici e pecorino, la fiori di zucca e alici con impasto al nero di seppia; la capocollo con le puntarelle e carciofo fritto. Stessa attenzione alle materie prime anche per i piatti, le carni, i panini e i dolci. Da bere birre artigianali, vini del territorio e qualche etichetta nazionale.



PONTINIA (LT) Pizzeria n01

via Dante Alighieri snc
tel. 3667409250
chiuso lunedì; aperto
solo a cena
coperti 40
prezzi pizza da 7,5 a 18 euro

81
67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Si viene appositamente per assaggiare la pizza di Gianmarco Casetta, di ottimo livello: cornicione gonfio, arioso, leggero, fragranza che resta anche in raffreddamento, l'impasto è curato al dettaglio e si sente sia nell'assaggio che nella digeribilità. In cottura ritroviamo qualche bruciatura di troppo, si gioca su un limite che spesso però influisce sul sapore finale. Ingredienti di qualità nei condimenti, ben armonizzati, in proposte più creative, come la Genovese, o classiche, come l'ottima Bufalina. Interessanti i fritti di antipasto, dal pacchero ai suppli, connotati da una panatura asciutta e croccante. Colpisce l'ambiente intimo, non chiacchioso, che fa il paio con un servizio accorto. In alcuni momenti il ritmo delle comande subisce qualche rallentamento.



PRIVERNO (LT) Pizzeria della Passeggiata

**via Giacomo
Matteotti, 101**
tel. 0773902865
chiuso martedì
coperti 70
prezzi pizza da 4 euro
a 12 euro

76
63 pizza 7 servizio 6 ambiente

Nel centro del piccolo centro in provincia di Latina, da quasi quarant'anni alla pizza di qualità viene associata la famiglia Scalesse. Era infatti il 1985 quando le sorelle Pina e Nadia aprirono la loro pizzeria al taglio e oggi a portare avanti la tradizione di famiglia ci pensano i loro figli, Antonio Visentin e Gianmarco Ambrifi, con la proposta di tonda al piatto. Il menu è ampio: c'è la pizza classica, quella nel padellino e la pizza in doppia cottura, prima frita e poi al forno. Senza dubbio la più centrata è la tonda classica, ispirata alla scuola napoletana con un cornicione che colpisce. Tanti i gusti, oltre alle classiche ci sono delle varianti interessanti come la Floreale, con fiordilatte, prosciutto cotto, fiori di zucca, burrata e polvere di olive. Buona anche la bianca con la genovese di carne di bufala, fiordilatte e menta. In esordio suppli. Da bere birre e vini del territorio. Servizio gentile e professionale.



RIETI

Depero Club

via Terenzio Varrone, 36
tel. 0746251578

chiuso lunedì,
aperto solo a cena

coperti
prezzi pizza da 7 a 24 euro
79

65 pizza 7 servizio 7 ambiente

È un profluvio di futurismo, e non poteva essere diversamente, questo bel locale al centro di Rieti. Atmosfera underground, musica di sottofondo, luci al neon che rimandano al tema del locale ovunque. Per fortuna, però, non ci si ferma all'estetica: la pizza è una tonda romana, sottile, ben stesa e abbastanza croccante, con condimenti sia classici che innovativi (ottima la Tuberi e Salsiccia). Da provare l'Avanfocaccia, pizza alta, croccante fuori e morbida dentro, servita già in spicchi e con condimenti più elaborati. Buoni anche i fritti e gli hamburger. Una discreta scelta di vini e birra, ma il vero plus sono i cocktail, ben fatti e perfetti per accompagnare la proposta gastronomica. Servizio giovane e appassionato.



ROMA

Al 384

via delle Medaglie
d'Oro, 384

tel. 3332080156
chiuso lunedì;

aperto solo a cena
coperti 60

prezzi pizza da 8 a 20 euro



86

71 pizza 7 servizio 8 ambiente

Roberto Ferrone è un giovane pizzaiolo ma ha le idee ben chiare. Con lievito madre, farine integrali e semintegrali dà vita a un disco leggero e profumato sul quale poggiano sempre interessanti topping, selezionati secondo stagione. Il menu è diviso in fritti (da provare il suppli cacio pepe e gamberi, la sfera di porchetta e provola su fonduta di pecorino e cipolla caramellata) non solo fritti, pizze l'innovazione e pizze la tradizione, pan burger e dessert. Le pizze tonde, cotte nel forno elettrico, arrivano in tavola già spicchiate. Al di là della classica Margherita 384 (pomodoro bio, stracciatella ed emulsione di basilico), fra le innovative, intriganti la Sottobosco (fiordilatte, shiitake bio, gel di porcini, salsiccia, nocciole, red kale) e la Sicilia bedda con stracciatella, Gambero Rosso di Mazara del Vallo, gel d'arancia, pistacchi e menta. Locale moderno e ben curato, servizio cortese; buona scelta di vini.



TRE SPICCHI

ROMA

180G PIZZERIA ROMANA

via Genazzano, 32/34

tel. 3479998983

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 55 **prezzi pizza** da 6.50 a 18 euro 🍴

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Jacopo Mercurio è romano e nel 2018 scommette su sé stesso e sulla conquista di una zona della città a colpi di ricerca e tecnica. Oggi le ramificazioni della sua impresa sono molte: la casa madre, due sedi dedicate all'asporto (via Tor de Schiavi 53 e via Efeso 29) e attività di consulenza per altre insegne.

LA PIZZERIA

Nel quartiere di Centocelle, l'insegna è ormai da anni un riferimento per il rinascimento della pizza romana, arrivando a conquistare anche il palcoscenico nazionale per l'impegno indiscusso di Mercurio e della sua squadra nella costante ricerca sull'impasto. Qui la tonda è un disco di 180 grammi sottile, croccante nei bordi e ben cotto, ma soprattutto leggero e di grande bilanciamento nel punto di sale. Il menu spazia tra grandi classici - dove non si sbaglia un colpo - e variazioni gastronomiche. A parte quattro scelte legate alle origini e l'iconica pizza bianca ripiena di mortadella, marchio di fabbrica. Tra le pizze creative, centrata la Bloodymarinara, con puntarelle di sedano marinate, aglio nero e polvere di lime. Fritti da oscar, va menzionato il Sanpietrino con pennette alla vodka, croccante, gustoso e appagante. Da non perdere le proposte dolci. Servizio cordiale, su turni; nota dolente il farraginoso sistema di prenotazione.



TRE SPICCHI

ROMA

50 KALÒ DI CIRO SALVO

via Flavia, 3

tel. 0669429875

chiuso sempre aperto

coperti 150 prezzi pizza da 7 a 14 euro

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Ciro Salvo comincia a mettere le mani in pasta, da giovanissimo, nella pizzeria di famiglia; oggi è uno dei grandi maestri della lievitazione e della pizza napoletana. Dopo Napoli e Londra, la sua pizza, da luglio 2022, è approdata anche a Roma.

LA PIZZERIA

L'insegna di **Ciro Salvo** è arrivata anche a Roma mettendo una firma importante sull'offerta della napoletana nella Capitale. **Ciro** concentra la sua attenzione su uno degli impasti migliori d'Italia, dove leggerezza e digeribilità sono dati da un'elevata idratazione e da una scelta di grani e farine attenta. La carta è contenuta, una scelta di stile diretta e puntuale sul gusto e sull'idea di un'offerta con alla base ingredienti semplici e ricette classiche, ma di elevata qualità su ogni singolo componente. Fritti sì, oltre le tre montanare, ma sempre di scuola napoletana come il suppli rosso con salsiccia e provola. La Capricciosa evoluta descrive bene l'idea di **Ciro**, con un'attenta selezione di prodotti campani e l'utilizzo di un ottimo olio evo, componente al quale dedica particolare attenzione. Carta dei vini di parte, con qualche etichetta di spumanti e Champagne. Ambiente ampio, curato e davvero molto frequentato. Il servizio è sempre attento e presente.



ROMA

Allegrío

via Vittorio Veneto, 114

tel. 0645543423

chiuso lunedì

coperti 145

prezzi pizza da 12 a 70 euro

94

94

Siamo nel cuore di via Veneto, che sta lentamente tornando agli antichi splendori grazie a nuovi locali come quello di Sabrina Corbo, colorato, eclettico, solare. Mentre questa pubblicazione è in chiusura apprendiamo che **Ivano Veccia**, il maestro pizzaiolo che, nel 2023, ha dato forma alla proposta di pizza dell'insegna, è in uscita dal progetto. Al timone del forno resta **Pepe Aiello**, suo storico collaboratore. Vedremo nei prossimi mesi come si evolverà la proposta, che è incentrata sulla pizza di ispirazione napoletana (come del resto il decor del locale) e che si affianca a quella di cucina romana e italiana. Bella la carta del bere in cui, oltre ai vini, è presente un'ampia sezione dedicata alla mixology grazie al grande bancone bar di ben 9 metri. Servizio elegante, snello e colorato, proprio come l'ambiente.



ROMA

AmaRanto

via Adige, 19

tel. 3756647273

chiuso domenica

87

72 pizza 8 servizio 7 ambiente

Andrei George e **Rossella Picozza**, lui agli impasti, lei al bancone, sono gli artefici di questa pizzeria a taglio nel cuore del quartiere Coppedè. Gli anni passati a fianco di **Gabriele Bonci** hanno lasciato il segno: impasto soffice e arioso, base croccante. Tanti i gusti che si alternano sul bancone, dalla classicissima ma irrinunciabile bianca con mortadella alla patate e mozzarella, dalla Margherita, pomodoro e origano alla patate, stracciatella, frittata e alici. Valgono l'assaggio anche i fritti, dai suppli alle deliziose polpette di bollito. Per accompagnare il tutto birre e qualche soft drink. Anche pane e prodotti da forno; durante le feste anche grandi lievitati. Servizio cortese e sorridente. Lo spazio è piccolo ma c'è un ampio dehors esterno.



ROMA

Arte Bianca di Gabriele

via Sangemini, 7 b/c
tel. 062757763

chiuso lunedì; domenica
a pranzo

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Giovane, talentuoso e appassionato, Gabriele lambrenghi in due anni di attività è riuscito a ritagliarsi un posto nell'elenco delle pizzerie di riferimento di zona. Vero studioso dell'arte bianca (a cui dedica il nome del suo locale) Gabriele è attivo sin dal mattino con la pizza ma anche il pane in più tipologie. La pizza, stesa in teglie piccole così da poter proporre più gusti alla volta, anima il banco: le classiche ci sono sempre e tra queste consigliamo una bianca con le patate in sfoglia, veramente notevole. Belle e interessanti le farciture più originali, come nel caso della bianca con ricotta vaccina, zucchine, prosciutto cotto e basilico fresco oppure della ripiena con frittata al vapore, maionese home made e salame della Val di Chiana. Ottimi i fritti, in poche scelte, ma sempre cotti al momento.



ROMA

Bordo la Pizzeria del Pigneto

via G. De Agostini, 80
tel. 0697603214

chiuso lunedì; aperto
solo a cena

coperti 80

prezzi pizza da 6,50
a 13,50 euro

82

69 pizza 7 servizio 6 ambiente

Nel cuore del Pigneto un'insegna che propone una buona pizza di ispirazione napoletana, dall'impasto leggero e alveolato, valorizzato da una cottura eseguita in modo corretto, con il cornicione generoso che non cade nell'effetto gommoso che spesso caratterizza le cattive imitazioni della pizza partenopea. Tra le opzioni un vero comfort food la prosciutto e patate, gustosa la Polpette così come l'Amatriciana gialla. Nella Margherita spiccano il pomodoro e l'olio di qualità. Differenti le scelte tra i fritti, dalla classica montanara, asciutta e croccante, alla ricca crocchetta di patate con ricotta, miele e noci. Non mancano i più romani supplì o fritti estrosi, come i paccheri fritti ripieni, cacio e pepe o amatriciana. Una selezione di birre accompagna la pizza. Ambiente informale e servizio ben presente.



TRE ROTELLE

ROMA

PANIFICIO BONCI

via Trionfale, 36
tel. 0639734457

chiuso domenica

94

79 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Gabriele Bonci, uno dei migliori panificatori e pizzaioli italiani, è il re indiscusso della pizza romana in teglia. Un maestro dell'arte bianca fortemente legato all'agricoltura e al lavoro sul territorio, capace di rispettare appieno i principi di artigianalità e stagionalità degli ingredienti.

LA PIZZERIA

Questo piccolo spazio in via Trionfale è uno dei due "regni" di Gabriele Bonci, dove l'antica arte della panificazione si fonde con la precisione della scienza. Le pagnotte spaziano dal pane di segale al multicereali, passando per quello di grano duro o di monococco. Ogni tipo di pane è un'opera d'arte, frutto di una lavorazione attenta e appassionata. La vetrina al bancone è un tripudio di pizze in teglia con proposte stagionali che variano di continuo, offrendo combinazioni uniche come la pizza con pomodoro, lattuga, gamberi rosa e maionese di bisque o quella con spuntature di maiale nero casertano, coperta da pomodoro, mozzarella e parmigiano. Non mancano le classiche: farcita con mortadella, bianca con patate e la tradizionale rossa. La selezione di fritti è irresistibile, con una panatura leggera che racchiude ripieni saporiti e abbondanti. Infine i tradizionali dolci da forno, perfetti per una pausa golosa.



ROMA

Brucio**La Romana**

p.zza delle Coppelle, 8
tel. 0689024862

chiuso sempre aperto

coperti 50

prezzi pizza da 10 a 15 euro

**79**

65 pizza 7 servizio 7 ambiente

Brucio è un format trasversale dedicato alla pizza e alla cucina romana. Stile romano quindi per gli impasti che vengono lavorati su lunghe maturazioni per poi essere portati a tavola su una carta di tredici referenze, più tre tipologie di calzoni. Il Calzone pomodoro e mozzarella è davvero una semplice ma centrata espressione di gusto. Tra bianche e rosse le pizze rimangono tutte in onore delle classiche e colpiscono per leggerezza ed equilibrio nel sale su tutta la linea. La Patate e Salsiccia bianca evidenzia buona ricerca nelle materie prime, mentre la Tre Pomodori sottolinea attenzione al mondo veg senza perdere gusto. Il servizio è informale ma attento. La carta dei vini è ampia e abbraccia anche gli spumanti, una buona spalla necessaria anche alla cucina del ristorante.



ROMA

CasaManco

via A. Manuzio, 66c
c/o mercato di Testaccio
tel. 3387026829

chiuso domenica

86

73 pizza 7 servizio 6 ambiente

Una delle migliori pizze al taglio della città si trova all'interno di un mercato rionale. Parliamo del Mercato di Testaccio e del box 22, con la pizza alla pala di CasaManco. Il lavoro, attento e di ricerca, che è stato fatto tanto nell'impasto che nelle farciture, si trova tutto in questi tranci leggeri, dalla struttura ben alveolata. La fortunata prossimità con tanti eccellenti banchi di frutta e verdura garantisce oltre che la freschezza delle farciture anche un veloce ricambio di novità, come per la bianca con peperoni arrostiti, pecorino e mandorle disponibile in estate ovviamente. E sempre secondo stagionalità, appena pronti i limoni biologici non mancherà sul bancone la pizza con provola affumicata e fette sottilissime di limone, un abbinamento insolito ma di gran gusto. Per tornare ai grandi classici romani, la bianca con la mortadella e la rossa sottile con un velo di pomodoro sono fatte a regola d'arte. Servizio di grande cortesia e competenza; si fa un po' di fila nei momenti di affollamento del mercato.



ROMA

Cresci

via A. de Gasperi, 11
tel. 0651842694

chiuso sempre aperto

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Nel quartiere Prati, a ridosso delle Mura Vaticane è un vero format trasversale che punta senza mezzi termini alla qualità e alla semplicità della sua offerta. Qui si racchiudono un'osteria romana, un ottimo cocktail bar dal tardo pomeriggio e sì, anche una pizzeria al taglio (e in parte anche al piatto) che valorizza il laboratorio di panetteria. L'idea del visionario Danilo Frisone è partire dalla panificazione e dedicare il gusto alla semplicità dei classici. Pane e lieviti da colazione davvero buoni, così come buoni sono il pane e i fritti. Al taglio la pizza ha in pieno lo stile della pala con un impasto leggero, ben cotto e dai bordi croccanti. I gusti sono quelli classici e anche sulle derive gastronomiche non ci si allontana dalla semplicità dei prodotti di stagione ben accostati. Ambiente ampio e di stile moderno, servizio cortese e sempre attento.



ROMA

Crunch

via F. D'Ovidio, 27
tel. 0687609540

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 7 a 18 euro

**81**

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Impossibile non notare la scritta neon luminosa "Crunch", l'insegna ma anche il suono che si sente quando si addenta la pizza, una tonda romana croccante e leggera. Il menu si distingue per l'approccio creativo, con proposte che osano (ma non sempre centrano). Da provare la Crostino, con il rosmarino fritto, l'Amatricrunch, con ganciale, fonduta di pecorino e pomodoro confit bruciato, saporita e ben bilanciata. Azzarda la Tonno e Lardo, con un sashimi di tonno rosso, lardo di Colonnata, millefoglie di patate e olio affumicato. Differenti le proposte di fritti, il suppli classico è ricco e saporito. Si chiude con la selezione di dolci, molto curati ma non a punto completamente sui sapori. Servizio gentile e disponibile. Della stessa proprietà Dazio (via Nomentana, 1206) dedicata alla pizza napoletana contemporanea, stesso approccio su proposte originali in carta (e stesse promozioni, come l'all you can eat in alcuni momenti dell'anno).



ROMA

Elysium

via del Monte della Farina, 23

tel. 3332657318

chiuso lunedì

coperti 150

prezzi pizza da 8 a 15 euro

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Vicino Campo de' Fiori, di recente apertura l'insegna di Jenny Migliorelli e Alessio Iaci. Qui la tonda è frutto della consulenza del talentuoso Valentino Tafuri (3Voglie, Battipaglia) che, per l'occasione, ha ideato un nuovo stile, che parte dalla romana croccante e assume la forma di una pizza napoletana contemporanea, caratterizzata dal cornicione ben pronunciato e arioso. Le tonde sono suddivise in tradizionali - spicca la Sauna calabrese, a base di 'nduja - e le stagionali. Alla Margherita, invece, è dedicata un'intera carta composta da sei varianti. Notevoli le pizze ripiene come la Camera d'Aria, un calzone gonfio e croccante. Non mancano nemmeno le baciato, come la Moris, una rivisitazione della romanissima focaccia pistacchio e mortadella, in cui il pistacchio viene utilizzato anche nell'impasto. Il locale è anche cocktail bar adatto per sorseggiare un drink o provare qualche proposta a basso tenore alcolico.



ROMA

Emma

via Monte della Farina, 28

tel. 0664760475

chiuso sempre aperto

coperti 140

prezzi pizza da 9 a 26 euro



87

72 pizza 8 servizio 7 ambiente

Porto sicuro del centro storico di Roma, la formula è quella ormai collaudata che propone pizza romana - realizzata con l'impasto messo a punto da Pierluigi Roscioli - insieme a un'eccellente selezione di salumi e formaggi italiani e francesi. Il bere si sceglie da una cantina in cui trovano spazio numerose etichette, anche esclusive bollicine d'Olttralpe. La pizza, come detto, è quella sottile e croccante come romanità vuole, qui da Emma ben eseguita con cottura nel forno a legna che ruba la scena appena varcata la porta d'ingresso. Tra le classiche risulta pressoché perfetta la rossa con i funghi, la più autentica delle pizze romane, unitamente ad una buonissima capricciosa. Qui si viene anche per assaggiare quella che è ormai la signature di casa, la pizza con il Pata Negra, che, effettivamente, non delude. Tra i fritti spiccano i supplì classici al telefono, molto filanti, e dei golosi fiori di zucca farciti con mozzarella e alici. Servizio ben rodato per servire, con efficienze, grandi numeri sette giorni su sette.



ROMA

Extremis

via del Casale Rocchi, 22

tel. 0687809051

chiuso sempre aperto

solo a cena

coperti 98

prezzi pizza da 7 a 18 euro



85

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

A Pietralata dal 2022, quest'insegna fa parlare di sé per la proposta di pizze e fritti decisamente fuori dall'ordinario. Gli artefici di questo progetto sono Mattia Lattanzio, Giovanni Giglio (entrambi pizzaioli) ed Edoardo Cicchinelli, selezionatore di materie prime eccellenti ma soprattutto virtuose. Nel menu, oltre ai gusti classici, si trovano preparazioni curiose e divertenti, come Salsiccia e Mascarpone o la Carbotuna, con tonno rosso di Cetara, fonduta di formaggio di capra, salsa bernese e katsuoibushi. L'impasto ad alta idratazione matura 48 ore in totale, dando vita a un cornicione pronunciato ma digeribile, leggero e friabile. L'indirizzo merita l'assaggio anche per i lingotti, scrigni fritti che, tra i vari gusti, annoverano esempi come ricotta, 'nduja e parmigiano e polpette della nonna. Servizio giovane e puntuale, abbinamenti all'altezza.



ROMA

Frumentario

via Tuscolana, 266

tel. 3240578982

chiuso domenica e lunedì

86

73 pizza 7 servizio 6 ambiente

PREMIO SPECIALE

LE PIZZE DELL'ANNO

Distinguersi nel panorama della pizza al taglio romana non è per nulla facile. Alessandro Santilli sembra aver centrato l'obiettivo di avvicinare il mondo della pizza e quello della cucina, forte anche dei suoi trascorsi nella ristorazione (ad esempio con Oliver Glowig). Qui ci si spinge oltre i topping "cucinati", proponendo tranci che vengono finiti, quasi impiattati, al momento in cui avviene l'ordine. Ecco, allora, salse, pesti, demi-glace, riduzioni, spolverate a finire la pizza in teglia, leggera e croccante. Qualche esempio: cardoncelli (carnosissimi) battuto di pomodoro confit, salsa al prezzemolo e yogurt di bufala, memorabile; oppure baccalà mantecato, lardo di Colonnata scaldato al cannello, crema di peperoni alla brace e mandorle. Da non perdere i fritti espressi, con panature spesse e croccanti. Ovviamente ultimare le pizze al momento richiede tempo, capita di fare la fila. Qualche seduta e delle mensole per poggiarsi, il locale è molto piccolo.

TRE SPICCHI

ROMA

LA GATTA MANGIONA

via F. Ozanam, 30/32

tel. 065346702

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 100 prezzi pizza da 9 a 14 euro 🍴 ♿

91

76 pizza 8 servizio 7 ambiente

PREMIO SPECIALE I MAESTRI DELL'IMPASTO



IL PIZZAIOLO

Giancarlo Casa è colui che prima di tutti a Roma ha deciso di alzare l'asticella della qualità in fatto di pizza. La Gatta Mangiona apriva i battenti ben 25 anni fa e da allora, la sua passione per gli impasti e le materie prime non ha mai subito una battuta d'arresto.

LA PIZZERIA

La Gatta nel 2024 ha festeggiato 25 anni di attività. Giancarlo Casa non ha mai fatto un passo indietro nel suo personale percorso di pizzaiolo "moderno" e così ancora oggi nel cuore di Monteverde si mangia una delle migliori pizze di Roma. Difficilmente incasellabile: circonferenza non troppo esagerata, cornicione gonfio, ma non troppo, ha uno stile molto personale. Il menu gioca con la stagionalità, molte pizze sono ormai iconiche, come la Maggiolina, con crema di fave e pecorino, primo sale, fave fresche e ciauscolo. Buonissima la Margherita. Di gran gusto la bianca ripiena con ricotta profumata al pepe nero, mortadella, tartufo estivo e granella di pistacchi. La carta dei vini, da sempre, grazie alla passione del patron per gli Champagne, è tra le migliori consultabili in pizzeria. Servizio cortese e accogliente.



ROMA

Golfo di Napoli

via E. Giglioli, 99

tel. 06261873

chiuso lunedì

coperti 50

prezzi pizza da 7 a 14 euro

🍴 ♿

83

71 pizza 6 servizio 6 ambiente

L'insegna è un omaggio alle origini di Francesco Cirillo, che da Torre Annunziata approdò nel 2000 a Torre Spaccata, periferia est della Capitale. Con lui, sin da allora, c'è la moglie Marianeve, cuoca e panificatrice. A completare il ritratto di famiglia è Pasquale, che da qualche anno si occupa di impasti e farciture. La sua pizza è una napoletana contemporanea, leggera ma dal bordo pronunciato, è condita con buone materie prime selezionate con attenzione. Alle proposte classiche, si aggiungono varianti più sostanziose, come la Bolognese, in cui la provola affumicata va ad aggiungersi agli ingredienti tipici di una lasagna; oppure la Genovese, che riprende la ricetta partenopea a base di manzo e cipolle. Buoni i fritti e i dolci napoletani fatti in casa. Al momento di andare in stampa apprendiamo che il locale sarà sottoposto a un rinnovamento per migliori estetiche e funzionali.



ROMA

In Fucina

Edoardo Papa

via dei Salentini, 6

tel. 0688791819

chiuso domenica;

aperto solo la sera

coperti 50

prezzi pizza da 6 a 22 euro

🍴 ♿

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Il locale, che un tempo ospitava un'insegna storica del quartiere San Lorenzo, rinasce sotto la gestione di un grande pizzaiolo romano, Edoardo Papa, che con la sua Fucina (a Monteverde) quindici anni fa portò la pizza a degustazione nella Capitale. Qui nell'insegna avviata a giugno 2024, in una piazzetta non lontano dalla Città Universitaria, mette a punto una proposta incentrata sulla pizza, ma anche sulla cucina (e la brace). Con il supporto di tutta la famiglia, il figlio Gabriele con lui dietro al forno, in sala Giordana con la madre Emanuela Scotti. Ottime materie prime selezionate, a partire dalle farine bio, in carta le opzioni pizza spaziano dai "grandi classici" alle "gourmet": da assaggiare Sua Maestà al Rum, polpa di pomodoro, fiordilatte, pomodorini flambati con rum, julienne di basilico. Bello il locale, accogliente e comodo negli spazi. Servizio curato.



TRE ROTELLE

ROMA

LIEVITO FRANCESCO ARNESANO

via S. Martini, 6/8

tel. 0686291312

chiuso domenica pomeriggio

93

77 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

A dieci anni dal suo debutto nel mondo della panificazione romana, Francesco Arnesano è tra i protagonisti di spicco di questa categoria. A riprova del fatto che passione e studio continuo non possono che portare ottimi risultati.

LA PIZZERIA

Ampi spazi e doppio bancone nel locale più recente della famiglia Arnesano (l'altro, incentrato sull'asporto, è in viale Europa 339). Qui, sin dal mattino, il banco bar è attivo con lievitati e sfogliati da colazione di gran caratura. Verso l'ora del pranzo, il ruolo di protagonista passa al banco della pizza in teglia. Gusti classici a parte (la buonissima rossa, quella con le patate e la bianca farcita con la mortadella), la proposta prevede tante opzioni originali, con prodotti di eccellente qualità. Buona e golosa la pizza bianca farcita con fettina panata di tacchino, insalata e maionese e non delude neppure la Vegana, con cicoria ripassata, aglio, olio peperoncino, crema di fave e pomodorini confit. Tutto su una base leggerissima e profumata. Golosissimi i fritti, dagli ottimi suppli classici, asciutti e croccanti, ai bocconi di pasta come il suppli carbonara. Bella la scelta del bere, tra birre, vini naturali e succhi di frutta bio.



ROMA

L'Elementare

via Benedetta, 23

tel. 065894016

chiuso lunedì a pranzo

coperti 70

prezzi pizza da 18 a 30 euro



86

72 pizza 7 servizio 7 ambiente

Perdersi nei locali di Trastevere è più facile che perdersi nei suoi vicoli, ma, alla ricerca di una pizza romana davvero buona, questo è un punto di riferimento da tenere presente sempre, a pranzo (che rarità!) e a cena. Lo stile romano di Mirko Rizzo è incentrato su una base ampia, leggera e sottile, col bordo un po' scrocchiarello. Qui le pizze classiche - con qualche golosissima rivisitazione - sono le principali protagoniste di un lavoro attento sugli impasti e sulla ricerca delle materie prime. La Capricciosa rimane un caposaldo, ma anche la Saltimbocca alla Romana va assaggiata. Sempre pieno, è consigliabile prenotare, ma c'è il bel banco dove tentare un last minute, con una discreta selezione di birre. Il personale è di rara gentilezza, anche nel mezzo di un tutto esaurito troverà il modo di sorridere con disponibilità. I ritmi del servizio però spingono anche a mangiare in velocità. Altri locali a Testaccio e al Tuscolano, oltre alla sede estiva di Parco Appio.



ROMA

Magnifica

via U. De Carolis, 72d

tel. 0635452285

chiuso lunedì; aperto

solo a cena

coperti 30

prezzi pizza da 7,5 a 18 euro



80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

In zona Balduina, un'ampia sala che dà sul forno a legna, con disponibilità di posti esterni durante la stagione estiva. Focacce bianche e buone selezioni di salumi, con un'offerta che colloca lo stile di questo luogo a metà tra il romano e il napoletano. Impasto a lunga lievitazione che risulta sempre croccante e mai invadente al morso, in una carta di pizze che onora le classiche e si diverte con interpretazioni gastronomiche delle stagioni. Divertente e di grande gusto mediterraneo è la Pantescia, dove un insieme di pomodori diversi viene valorizzato con olio EVO, colatura di alici, origano, basilico, acciughe e frutto del capperone. Interessante tra i fritti la crocchetta di Ciauscolo IGP. Servizio informale e gentile, ambiente un po' rumoroso nei momenti di punta e carta delle bevande che rimane su un'offerta classica.



ROMA

La Mangiatoia

via dei Due Ponti, 181

tel. 0633261640

chiuso lunedì;

aperto solo a cena

coperti 100

prezzi pizza da 6,5 a 15 euro



85

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

Quasi sessant'anni di storia e non sentirli. Il locale rimane una solida realtà in zona Cassia, con una buona selezione di piatti tipici e non, ottime materie prime e, vero fiore all'occhiello, la pizza. Romana, bassa, leggera e digeribile, viene accompagnata da topping sempre azzeccati, sia nel caso dei classici che tra quelli più moderni. Tra questi ultimi, ottima la Broccoli, una sorta di "assoluto", con hummus di broccolo, broccolo arrostito e marinato. Da non perdere anche gli spicchi d'autore, una proposta giornaliera da lavagna, dall'impasto croccante e alveolato, impreziosita da chili, panna acida e peperone crusco. Servizio sollecito e cortese, anche con la grande sala piena. Una carta dei vini essenziale e referenze di birra compongono l'offerta beverage.



ROMA

Il Maratoneta

via dei Volsci, 99

tel. 0642990845

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 40

prezzi pizza da 7 a 12 euro



79

67 pizza 6 servizio 6 ambiente

Una pizzeria storica del quartiere San Lorenzo, chiusa da anni e riaperta da uno chef. È l'inizio della storia della nuova vita del Maratoneta, nelle mani di Luciano Monosilio da fine primavera 2024. Un approccio popolare al mondo della pizza, con la tonda romana in piena rinascita nella Capitale, qui firmata da Matteo Carducci, e una rosa di condimenti classici, senza piroette gourmand. Ottime la Marinara, la Calabrese (con peperoni, ricotta salata e 'nduja), la Capricciosa. Tra gli antipasti, oltre ai fritti (buone le alici), anche dei piatti vegetali di livello. Gli abbinamenti si giocano su cocktail, birra e vini naturali (anche al calice). Servizio veloce, in affanno nei momenti di piena. Ambiente caotico..



ROMA

La Masardona

p.zza dell'Oro, 6

tel. 0686981973

chiuso lunedì

coperti 55

prezzi pizza da 7,50 a 12,50

euro

86

71 pizza 7 servizio 8 ambiente

Nel cuore di Roma ha trovato spazio una delle anime più veraci del cibo di strada napoletano, la pizza frita, affiancata, però, da una tonda da forno a legna. A firmare entrambe la famiglia artefice di una delle migliori pizze fritte italiane, i Piccirillo. A Roma a mettere le mani in pasta c'è Cristiano Piccirillo. Da non perdere il must della casa, la pizza frita completa farcita con cicoli, ricotta, pepe e un po' di pomodoro ma vale l'assaggio pure la zia Tatina farcita con scarola saltata in padella con uvetta e pinoli, e poi provola, pepe e olive di Gaeta e zia Rituccia (melanzane a funghetto, provola, pomodorino datterino e basilico). Davvero buona pure la tonda in stile "ruota di carretto" dal diametro ampio. Ma come rinunciare ad un giro di fritti della tradizione? Croccché, frittatine di pasta e piccoli arancini. Birre nazionali e vini perlopiù campani.



ROMA

Pane e Tempesta

via G. De Calvi, 23

tel. 0687725015

chiuso domenica a pranzo

87

73 pizza 7 servizio 7 ambiente

Anni fa questo luogo è stato precursore della crescita qualitativa di un intero quartiere. Con due vetrine e un nome preso in prestito da un libro di Stefano Benni, Pane e Tempesta per la zona significa pane, pizza e dolci da filiera certa, compresi gli ottimi grandi lievitati per le festività di Natale e Pasqua. La pizza al taglio ha uno stile molto peculiare, che si avvicina alla classica pala, con una consistenza scioglievole e assolutamente leggera sia al morso che alla digestione. Il bordo è sempre croccante e i condimenti sono sempre ben bilanciati nel sale, in equilibrio su impasto profumato di grano. La scelta al banco varia sui grandi classici che vanno dalla Margherita alle patate, fino a gustose variazioni gastronomiche di stagione come la carciofi e pancetta con crema di ceci. Servizio cordiale.



ROMA

Pantera Pizza Rustica

c.ne Ostiense, 153

tel. 0695008710

chiuso domenica a pranzo
e lunedì; aperto solo a pranzo
escl. domenica

84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

A capo di questa insegna due fratelli che già si sono fatti strada nel campo della ristorazione capitolina. Sono Manuel e Nicolò Trecastelli, patron della trattoria Trecca e del winebar Il Circoletto. In questa nuova attività continuano ad abbracciare la cultura gastronomica di Roma ma, questa volta, interpretandola attraverso la pizza in teglia. Qui si mangia la classica pizza al taglio romana, eccezionalmente sottile e croccante. Piccolo e raccolto, il locale è un'ode generale alla romanità (inclusa fede calcistica). Il bancone, ricco di tanti gusti, lascia sempre spazio alle classiche intramontabili come la rossa sottile e croccante condita con battuto di prezzemolo e olio, o la bianca con le patate sfoglia, buonissime. Si continua sul filo della tradizione con la fiori di zucca, alici e mozzarella e ancora la sempre golosa bianca con la mortadella o la pizza con uno strato generoso di cipolle. Tra i fritti segnaliamo dei suppli vecchia scuola. Da bere birre in bottiglia, anche artigianali. Servizio cortese e veloce.



ROMA

La Pariolina

v.le dei Parioli, 93c

tel. 068086002

chiuso sempre aperto

coperti 175**prezzi pizza** da 6 a 20,50

euro

80

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

I tavoli in marmo sin da subito richiamano la tradizione delle pizzerie romane. Siamo nel quartiere Parioli, nel vasto menu del ristorante, oltre ai primi, secondi e grigliate, anche una buona selezione di pizze. Grande attenzione alle farine e alla giusta maturazione dell'impasto che è proposto in tre varianti: la romana classica, la napoletana e una pizza con farina di antichi grani siciliani che sembra essere la giusta via di mezzo tra le due, con un gusto rustico che ben si adatta alle pizze a base bianca. Per gli appassionati di Margherita, c'è un'intera sezione tra cui scegliere, come la Margherita Giallorossa, con salsa di pomodoro, fiordilatte, pomodorini gialli e rossi. Selezione di fritti interessante, da provare la polpetta alla picchiapò (tipica ricetta romana) e la pizzottella alla montanara.



ROMA

Angelo Pezzella

via Appia Nuova, 1095

tel. 067188560

chiuso lunedì; aperto solo
la sera escl. sabato e domenica

coperti 120**prezzi pizza** da 5 a 15 euro**83**

70 pizza 7 servizio 6 ambiente

Pizzeria e cucina napoletana nel progetto di un grande pizzaiolo che risponde al nome di Angelo Pezzella, un sognatore che ha fatto della ricerca sulle lievitazioni un motivo di espressione al centro di una vita. Locale molto ampio e molto frequentato, a volte confusionario, che è quasi un'oasi gastronomica nella zona dell'Appia Nuova, ai limiti della città. Stile napoletano negli impasti e cucina espressa, con una serie di sfizi e fritti di tradizione, come la montanara, i croché o le frittatine. Le pizze sono una garanzia sull'offerta classica e anche le speciali gratificano per qualità e gusto senza troppi esperimenti gastronomici. Carta dei vini ampia e servizio frenetico, da grandi numeri.



ROMA

Piccolo Buco

via del Lavatore, 91

tel. 0669380163

chiuso lunedì

coperti 40**prezzi pizza** da 13 a 22 euro**85**

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

La nota dolente è la fila, il locale è piccolo - omen omen - e non si accettano prenotazioni, quindi chi vuole accomodarsi deve anche armarsi di pazienza. Non è un problema per i tanti che, complice la posizione super privilegiata, nei pressi di Fontana di Trevi, aspettano pazientemente il proprio turno per assaggiare la pizza di Luca Issa. Il servizio in sala è veloce e ben organizzato e, c'è da dirlo, l'assaggio ripaga ampiamente l'attesa: una tonda napoletana a canotto, leggera, il cornicione è una nuvola, condita con ingredienti di qualità - anche ben raccontati - a partire dell'extraverdine. Le proposte di condimenti non rasentano mai l'azzardo, con opzioni ben congegnate, come la Quattro Formaggi Gialla e la Margherita di burrata. Birre e vini in abbinamento.



TRE ROTELLE

ROMA

PIZZA CHEF

via Clelia, 63a

tel. 0687566046

chiuso lunedì

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Sara Longo e Mario Panatta, il formidabile duo che predica l'arte della pizza al taglio di qualità dal 2017. Dopo gli inizi da cuoca (Sara) e una prima impronta sull'impasto data da Stefano Callegari, i due si sono dedicati alla pizza crescendo ed evolvendosi di anno in anno.

LA PIZZERIA

Già alla vista del bancone si capisce la qualità, la ricerca e la determinazione che sono dietro al lavoro di questa insegna. Sulla base - ad alta idratazione, circa 85%, e a lunga maturazione - troviamo topping al gusto di Parmigiana di melanzane, o bacon, brie e carpaccio di tartufo o la Marinara, un'evergreen di casa. Con le verdure, stagionali e locali, alcune delle proposte più riuscite, che mantengono una mirabile eleganza, difficile da trovare in giro in tempi di barocchismi nella pizza. Il locale si distingue anche per la selezione dei fornitori, norcini, casari e contadini che condividono la stessa visione dei patron. Tra i fritti, da assaggiare il quadrato croccante ripieno di tortellini artigianali e crema di Parmigiano Reggiano, ma lascia il segno anche il suppli classico. A inizio 2024 il piccolo locale è stato rinnovato, con un bellissimo tocco di colore.



TRE ROTELLE

ROMA

PIZZARIUM

via della Meloria, 43

tel. 0639745416

chiuso lunedì

95

78 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Gabriele Bonci, uno dei migliori panificatori e pizzaioli italiani, è il re indiscusso della pizza romana in teglia. Un maestro dell'arte bianca fortemente legato all'agricoltura e al lavoro sul territorio, capace di rispettare appieno i principi di artigianalità e stagionalità degli ingredienti.

LA PIZZERIA

In Via della Meloria ad attirare l'attenzione è l'incessante coda di clienti davanti alla porta d'ingresso di Pizzarium, il regno della pizza romana in teglia firmata Gabriele Bonci. A Roma, questo locale è un simbolo. Il bancone espone una parata di teglie che mettono in risalto la qualità eccellente degli ingredienti utilizzati per guarnire le pizze, con la loro base croccante e sottile ma con una mollica ben alveolata. La vetrina cambia giornalmente seguendo le stagioni con abbinamenti trasversali che trasformano la teglia in un palcoscenico di gastronomia: crostino con pecorino stagionato, fave, piselli, asparagi e cipolla oppure sutrinella con zucchine, pastrami di montone e agretti. Anche i fritti offrono una varietà che va dai classici (suppli, polpetta di bollito e crocchetta di patate) alle proposte speciali come i bocconi di spaghetti alla carbonara, impanati e fritti.



ROMA

Pietralata Pizzeria di Quartiere

via di Pietralata, 146
tel. 064513480

chiuso sempre aperto

solo a cena

coperti 130

prezzi pizza da 7 a 13 euro

**80**

66 pizza 7 servizio 7 ambiente

Sulle rive dell'Aniene un'insegna che sforna pizze romane in un ambiente veramente grazioso, specialmente nella stagione estiva quando si anima lo spazio esterno. Nel menu anche proposte di cucina, ma il ruolo della protagonista ce l'ha la tonda romana, bassa, croccante dal bordo sottilissimo e lievemente bruciacciato. Bello il lavoro fatto nel corso degli anni sull'impasto, che oggi è la base di una pizza di grande digeribilità, con semi di chia e farine bio. In carta si apprezza l'attenzione verso i gusti classici, ben realizzati dalla Marinara a una Boscaiola molto gustosa. Nel corso dell'anno si aggiungono pizze stagionali ma non solo. Tra gli antipasti ci sono fritti classici e le bruschette fatte con il pane della casa. Da bere birre, vini anche al calice e cocktail classici. Servizio giovane e cortese.



ROMA

Prelibato

v.le di Villa Pamphili, 214
tel. 0693577165

chiuso domenica

87

72 pizza 8 servizio 7 ambiente

Il panificio e pizzeria al taglio di Stefano Preli a Monteverde è ormai un riferimento (anche per i tanti locali dei quali è fornitore). Qui si trovano pane e dolci di ogni tipo, ma anche tante, ottime pizze alla pala, tipicità romana. I condimenti proposti sono perlopiù classici e molto semplici: spiccano la bianca, condita solo con olio e sale, inconfondibile per sofficità, la rossa, la pizza alle patate e la Margherita, ma anche l'Amatriciana, ben bilanciata con la sapidità del guanciale, la radichio patate e pecorino e la romanissima fiori e alici. Poiché il patron non disdegna la varietà in cucina, all'offerta in banco si è affiancata una proposta serale di pizze tonde da asporto, sempre in gusti che riprendono i cavalli di battaglia del mondo pizza, dalla Marinara alla Napoli. Un'offerta di grande qualità anche per quanto riguarda le torte salate. Il servizio rapido e sorridente completa il quadro.



ROMA

Proloco Pinciano

via Bergamo, 18
tel. 068414136

chiuso lunedì

coperti 55

prezzi pizza da 7 a 15 euro

**89**

74 pizza 8 servizio 7 ambiente

Le materie prime del Lazio restano al centro della proposta, come suggerisce il bancone con la selezione di specialità regionali che si nota appena varcata la soglia. Il locale è accogliente, le proposte varie, con cucina di stagione di stampo romano che si arricchisce con la pizza, la sera. Si esordisce in tavola, oltre che con salumi e formaggi del Lazio, con fritti di buona caratura, asciutti e croccanti (ottimo il suppli). La pizza è cotta con precisione e ha cornicione leggermente pronunciato, ariosa, leggera e friabile, ben digeribile. I condimenti equilibrati e sempre di ottima qualità si muovono su percorsi classici, dall'ottima Margherita alle speciali (come cipolline di Cori e prosciutto di Mangalitza). Servizio soave e cortese.



ROMA

Proloco Trastevere

via G. Mameli, 23
tel. 0645596137

chiuso lunedì; aperto solo

a cena escl. sabato e domenica

coperti 110

prezzi pizza da 6 a 14 euro

**82**

69 pizza 6 servizio 7 ambiente

Uscendo dalle strade di una Trastevere caotica, qui ci si trova in un posto tranquillo, seduti comodi e nelle stagioni buone anche ai tavoli all'aperto. La proposta è firmata da Elisabetta Guaglianone, con cucina di territorio e materie prime esclusivamente del Lazio selezionate dal circuito DOL di Vincenzo Mancino (il cui Proloco ha casa madre a Centocelle, in via D. Panaroli, 35). La pizza è basata su un impasto fatto a dovere, stesura con cornicione pronunciato, qualche imprecisione in cottura. Oltre alle super classiche, diverse versioni che mettono al centro le materie prime di stagione. Buona la pizza in doppia cottura, FF, fritta e al forno. Tra i fritti una buona mozzarella in carrozza, migliorabile il suppli con l'orzo. Divertente carta dei vini con buoni spunti sul mondo naturale. L'atmosfera è informale e rilassata, anche se il servizio è sicuramente da perfezionare.



ROMA

I Quintili

via Eurialo, 7c
tel. 0680077157

chiuso sempre aperto
solo a cena

coperti 80

prezzi pizza da 5 a 13 euro



88

74 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il casertano Marco Quintili è un riferimento sulla piazza romana per gli amanti della pizza napoletana. E lo è ancor di più da quando nel menu ha introdotto una piccola di selezione di tonde in stile ruota di carro, dal cornicione sottile e dall'ampia circonferenza. Tra queste segnaliamo un'eccellente Provola e Pepi, unitamente alla Cosacca. Tra le tonde in stile contemporaneo c'è veramente l'imbarazzo della scelta, il menu, cambia diverse volte nel corso dell'anno e così, secondo stagione, consigliamo la Zucchetta, con crema di zucca, zucchine saltate e fiori di latte, o la Diavola Dop, con pomodoro San Marzano, spianata piccante, 'nduja, stracciatella di bufala ed extravergine. Validi i classici della frittura napoletana, buoni i tacos (in cui la cialda di mais è sostituita dalla pasta lievitata), come quello con porchetta, patate al forno e crema di Parmigiano. Da bere, birre alla spina e una limitata selezione di vini per lo più nazionali. Servizio veloce e informale.



ROMA

Ristoro

La Dispensa

loc. Monte dell'Ara
via Boccea, 1401

tel. 0661597811

chiuso sempre aperto solo
a cena escl. sabato e domenica

coperti 200

prezzi pizza da 8 a 18 euro



80

65 pizza 8 servizio 7 ambiente

Nel quartiere Boccea, un locale che, grazie a spazi molto ampi, riesce a concentrare sotto la stessa insegna una buona proposta di cucina, di pizzeria e anche di Gin bar. A far girare la macchina ci pensa la famiglia legiani capitanata da Gianfranco, che può contare sul figlio Tommaso in sala e al bancone. Il menu raccoglie diverse pizze, inclusa una bella scelta di focacce con gustose farciture. La tonda ha una struttura centrale ampia, ma non sottilissima, circondata da un cornicione generoso. La scelta è vasta e interessante, ottimo il lavoro nella selezione degli ingredienti. Merita l'assaggio la bianca farcita con porchetta, mozzarella di bufala e patate. Tra gli antipasti si può optare per qualche fritto classico o, perché no, attingere dal menu cucina per una selezione di crudi di mare. Il bere si sceglie in una carta dei vini molto ampia, di birre o si opta per la carta dei Gin e la bella scelta di drink, tra classici e signature. Servizio cortese.



TRE SPICCHI

ROMA

A ROTA

via di Tor Pignattara, 190a
tel. 3455479532

chiuso martedì; aperto solo a cena

coperti 65 **prezzi pizza** da 6 a 12 euro

90

75 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Cresciuto nella scuola di Gabriele Bonci, Sami El Sabawy oggi è artefice di una delle migliori pizze della regione. Torpignattara gli si è cucita addosso, il successo del locale è il frutto di un percorso fatto di riservatezza e duro lavoro.

LA PIZZERIA

Una pizzeria di quartiere, anzi, la pizzeria che ogni quartiere sognerebbe di avere. Informale, ma accogliente, con un po' di quella confusione che ci si aspetta (soprattutto nel fine settimana). Nel piatto una pizza romana al mattarello che Sami coccola dall'impasto, a giusta maturazione, alla cottura, senza mai perdere di vista nessun dettaglio. Sottile, frutto di grande ricerca e di grande tecnica nella costruzione del sapore finale, a un prezzo coerente con i valori del format. La carta prevede delle super classiche della pizzeria italiana, con una Capricciosa che si afferma tra le migliori della categoria, ma anche delle offerte del mese che variano secondo stagione e prodotti. Notevole nel gusto e nell'equilibrio, tra impasto e farciture, quella ripiena di straccetti di manzo. Il servizio in sala si muove veloce, con il plus di Paolo Abballe, che per competenza e gentilezza può farvi sentire davvero speciali al tavolo. Carta dei vini sorprendente.



ROMA

Antico Forno Roscioli

via dei Chiavari, 34
tel. 066864045

chiuso sempre aperto

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Sono pochissimi, romani e turisti, che passeggiando lungo via dei Chiavari riescono a resistere al richiamo dell'Antico Forno Roscioli. Un richiamo che poi è fatto di profumi, quelli del forno, appunto, che produce bontà sia dolci che salate ininterrottamente dal mattino alla sera. Dall'apertura c'è l'imbarazzo della scelta tra brioche, croissant e lievitati di vario genere, ma verso mezzogiorno iniziano ad essere sfornate le pizze cotte sulla pala. Lingue dai bordi croccanti e leggeri, con base morbida e ben alveolata, condite con abbinamenti classici o più originali. Assolutamente da provare la rossa, ma anche l'immane pizza bianca farcita con diversi strati di mortadella. C'è anche la baciata farcita con crema di peperoni, salame e scamorza affumicata oppure la bianca ripiena di burrata, capocollo di Martina Franca e fichi freschi, strepitosa. Nell'ampia sezione gastronomia, insieme a piatti pronti, ci sono i fritti classici come suppli, crocchette di patate e mozzarella in carrozza. Servizio attento e cortese.



ROMA

Ruver

v.le Aventino, 46
tel. 3270737999

chiuso domenica

85

72 pizza 7 servizio 6 ambiente

Il locale non ha ancora compiuto un compleanno e già è un valido riferimento per la pizza a taglio in una città, che, si sa, in materia ha da dirne. La firma è quella di Alessandro Ruver, talentuoso pizzaiolo quasi trentenne, formatosi al fianco del maestro Gabriele Bonci. Da qui si evince già che il lavoro su impasto e selezione degli ingredienti è serio. La teglia "frazionata" è strutturata sulla vendita al pezzo (non a peso, come si è abituati a Roma). La base è sottile, fragrante e digeribile; i condimenti classici, ricchi, golosi, omaggiano la cucina italiana. La pizza con ragù di Chianina è già diventata un classico della casa, ottima quella con frittata di cipolla, semplicissime e buonissime la bianca con le patate e la rossa, con un giro di extravergine profumato. Tra le novità d'estate la Triplo Pomodoro Arrosto, una poesia. Locale minuscolo, qualche sgabello e una mensola per poggiarsi. Servizio cordiale.



ROMA

San Biagio Pizza & Bolle

via Oslavia, 39/e
tel. 0689822607

chiuso sabato e domenica mattina

85

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

Nel 2023 dopo il successo dei format Sant'Isidoro e San Martino il gruppo Pizza & Bolle ha aperto nel quartiere Della Vittoria San Biagio, un piccolo locale dedito alla pizza in teglia romana. Qui gli impasti sono a cura del pizzaiolo Mauro Pedone (scuola Pier Daniele Seu) che lavora con farine provenienti da grani antichi e un'alta idratazione (80%), che reggono senza problemi i topping realizzati dallo chef Francesco Azzaretto. Dai gusti più classici come la Tre Pomodori alle ricette più contemporanee, tra cui la pizza Pastrami - con misticanza, cetriolini e senape fatta in casa -, ogni lievitato si distingue per una buona friabilità e digeribilità. Tra i fritti da provare il "Rubik di San Biagio", un cubo di pizza fritto farcito espresso con i sughi della tradizione romana. Altra sede all'Eur, in v.le Europa, 15.



ROMA

San Martino Pizza & Bolle

lungotevere di Pietra
Papa, 201

tel. 06 5584801

chiuso sempre aperto

coperti 40

prezzi pizza da 8 a 15 euro



In chiusura di questa pubblicazione apprendiamo che il pizzaiolo Alessio Muscas, qui al timone dall'apertura, è in uscita dal progetto. Sulla riva del Tevere opposta al Gazometro, l'insegna, per quanto giovane, è diventata uno dei punti di riferimento per gli amanti della pizza romana di nuova generazione, con impasti e materie prime curati a dovere. Alla proposta del forno e della cucina, con fritti di qualità, si abbina un'ampia scelta di bollicine nel bere - peculiarità dell'insegna, che ha altri locali "cugini" in città - sia francesi di piccole maison della Champagne ma anche nazionali. Valida la proposta di mixology. Servizio cortese e snello.



ROMA

Sant'Isidoro Pizza & Bolle

via Oslavia, 41
tel. 0689822607

chiuso sempre aperto

coperti 80

prezzi pizza da 7 a 16 euro

**82**

66 pizza 8 servizio 8 ambiente

PREMIO SPECIALE LA MIGLIORE CARTA DELLE BEVANDE

Continua il gran lavoro iniziato quasi quattro anni fa in questa insegna del quartiere Prati. Il disco è di scuola napoletana, dunque cornicione ampio con belle occhiate. Le farciture, tante e golose, riescono a mantenere l'equilibrio tra gusti classici e originali; tra i primi è notevole la Margherita DOP, con la mozzarella di bufala, per chi invece ama le farciture barocche, c'è la Pastrami, con verza viola, patate dolci, pastrami affumicato e maionese aromatizzata alla senape.

Tra gli antipasti, fritti ben realizzati. Il bere, come annuncia il nome del locale, offre ampio spazio alle bollicine sia francesi che italiane, in una carta accessibile e centrata sugli abbinamenti, ma anche ad una drink list con cocktail classici ben realizzati. Servizio cortese e ben allenato ai grandi numeri che vengono gestiti con i turni, soprattutto nel fine settimana quando è raccomandata la prenotazione.



ROMA

Spiazzo

via A. Pacinotti, 83
tel. 3755683391

chiuso lunedì; aperto

solo a cena (in estate
sempre aperto solo a cena)

coperti 60

prezzi pizza da 9 a 15 euro

**83**

67 pizza 8 servizio 8 ambiente

Difficile non rimanere sorpresi davanti alle pizze marchio di fabbrica del locale, le Spiazzanti. Tonda che sembrerebbe in stile napoletano ma, al morso, rivela la croccantezza esterna tipica di una romana. Un cornicione ben presente e gradevole abbraccia un condimento ricco di sapore come nell'Amatriciana Sbagliata, con pomodorini confit e guanciale di nero dei Nebrodi, pecorino di Pienza e pepe di Rimbàs. O anche la Zucchine e Zucchine, con crema di zucchine, mozzarella di bufala e zucchine grigliate. La proposta annovera anche pizze romane, croccanti e sottili, e se preferite la pizza alta e soffice allora i ruoti - una sorta di pizze al padellino - fanno al caso vostro. Completano l'esperienza positiva i fritti, dal supplì, ben mantecato e cotto a puntino, al lingotto con patate e prosciutto. Servizio gentile e puntuale. Bel locale con piacevolissimo spazio esterno all'interno degli ex Mulini Biondi, spazio postindustriale riquilificato a ridosso del Tevere.



TRE SPICCHI

ROMA

SBANCO

via Siria, 1
tel. 06789318

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 160 **prezzi pizza** da 6,50 a 14 euro

91

76 pizza 8 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Iacopo Alberti valorizza a dovere gli insegnamenti ricevuti nella sua lunga esperienza davanti al forno, con una particolare perizia nelle cotture e nella creazione di pizze e fritti gastronomici e divertenti.

LA PIZZERIA

Sbanco, in zona San Giovanni, è ormai un punto di riferimento importante per la pizza e per il gustoso vezzo tutto romano dei fritti. Dal forno a legna di Iacopo Alberti escono pizze con uno stile d'incontro tra la romana e la napoletana, a favore di un buon cornicione di contorno. L'impasto è scioglievole e leggero, con quel pizzico di sale in meno che recupera nei condimenti e che non provoca arsurre successive. Ottimo controllo in lievitazione e cottura, che nel menu trovano forma in un'offerta classica, che non guasta e non manca mai, ma anche in espressioni gastronomiche semplici e dirette che si dimostrano efficaci ed appaganti nel sapore. Per gli arditi si potrebbe trovare su pizza un'Insalata di porchetta artigianale con arance, finocchio, olive e finocchietto, ma è davvero degna di essere una signature la Mastunicola, bianca con battuto di lardo e Pecorino Romano. Offerta dei fritti notevole e divertente, servizio curato, ambiente molto informale.



TRE SPICCHI

ROMA

SEU PIZZA ILLUMINATI

via A. Bargoni, 10
tel. 065883384

chiuso martedì; aperto solo a cena; sempre aperto
da giugno a settembre **coperti** 65 **prezzi pizza** da 25 a 40 euro ♿

95

78 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Pier Daniele Seu ha iniziato a muovere i primi passi nel mondo della pizza da giovanissimo. Dopo più di un decennio raccoglie i frutti del suo lavoro attraverso nuove aperture e consulenze in giro per il mondo, in società con la moglie, Valeria Zuppardo, professionista dell'accoglienza.

LA PIZZERIA

Questo è un indirizzo importante per la nuova generazione di pizzaioli, romani e non. Ambiente informale, ma ricercato in ogni dettaglio e con uno stile ben preciso. Pier Daniele e Valeria hanno tracciato la loro strada, diventando un punto di riferimento per chi ama la pizza creativa. Impasti sempre ai massimi livelli, nei quali grande digeribilità ed elasticità lasciano il palcoscenico a topping gastronomici pensati per avere un impatto. Il menu cambiano stagionalmente, c'è visione e ci sono idee dietro le continue costruzioni di abbinamenti, non si tratta solo di grandi ingredienti messi insieme, Seu su questo può fare scuola. Anche i fritti meritano una menzione speciale. La carta dei vini è ampia e ricercata, un focus è dedicato agli Champagne e molte sono anche le birre in proposta. Il servizio è sorridente, attento e soprattutto preparato. L'ambiente, nei momenti di punta risulta un po' rumoroso, ma ci sta.



ROMA

Svario Pizza Bar

via Val Senio, 18
tel. 3299299705

chiuso lunedì;
aperto solo a cena

coperti 70

prezzi pizza da 8 a 15 euro



84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Omaggio alla pizza romana stesa al mattarello, questo spazio vivace, nel cuore di Montesacro, è dominato da un grande bancone e da una sala dallo stile minimal. Qui la proposta parte dal pane, con il quale vengono preparate delle sfiziose bruschette, ma è la tonda la grande protagonista del menu, che vanta due sezioni: quella delle "classiche", dove figurano le evergreen come la Margherita 2.0 o la Amatriciana di Gabriele (pomodoro, guanciale di Amatrice, pomodorino confit, riduzione di cipolla caramellata e crema di pecorino), e le "svariate", frutto dell'estro del pizzaiolo Gabriele Tomassetti, come la Manzo, con carpaccio marinato, rucola e nocchie tostate. Di recente introduzione la pizza al padellino, pensata per la condivisione, anche in versione dolce. Tra gli antipasti, accanto ai classici ben fatti, troviamo le conchette, sorta di tacos di pizza romana ripieni con polpetta della nonna. Valida la carta dei cocktail in cui tutti i drink sono studiati per essere abbinati in contrasto con le pizze.



ROMA

Tiella

via V. G. Galati, 52
tel. 3939192692

chiuso domenica ♿ ♿

86

73 pizza 7 servizio 6 ambiente

Una selezione gastronomica d'eccezione declinata su una pizza in teglia croccante. Possiamo riassumere così la proposta portata avanti da questa insegna, da otto anni, nella periferia est della città. Guanciale e pancetta di suino cresciuto allo stato brado, formaggi DOP ma anche extravergine di qualità, solo alcuni dei prodotti che arricchiscono una base ben lievitata, croccante e sempre in perfetto equilibrio con il suo condimento. Da provare la Patate e lardo di Patanegra, avvolgente e saporita, la pizza con vellutata di fave e guanciale o la ripiena con capocollo da Cinta Senese e caciotta gentile. La sapidità viaggia sempre di pari passo con i sentori più delicati dei vegetali. Capitolo a parte i fritti: una croccante panatura accoglie la pasta ben mantecata come nel caso dei cremosi bucatini aglio, olio e peperoncino o quelli con gambero rosa e asparagi. Ad accompagnare la pizza, una piccola selezione di birre. Servizio gentile e pronto a spiegare nel dettaglio i condimenti delle pizze.



TRE SPICCHI

ROMA

TAC THIN & CRUNCHY

via Fiume delle Perle, 136

tel. 0645652738

chiuso lunedì; aperto solo a cena

coperti 70 prezzi pizza da 7 euro a 17 euro ♿

92

76 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Pier Daniele Seu ha iniziato a muovere i primi passi nel mondo della pizza da giovanissimo. Dopo più di un decennio raccoglie i frutti del suo lavoro attraverso nuove aperture e consulenze in giro per il mondo, in società con la moglie, Valeria Zuppardo, professionista dell'accoglienza.

LA PIZZERIA

Da gennaio 2024 Pier Daniele Seu è anche a Mostacciano, zona sud della Capitale. Qui la proposta è incentrata sulla pizza tonda romana, sottile e croccante con stesura a mano, bordo non bruciato ma leggermente biscottato. Ottima scelta le classiche, ma il must sono le farciture originali, tanto per la combinazione degli ingredienti che per la riuscita estetica. Come nel caso dell'Assoluto di pomodoro, buonissima, farcita con San Marzano, pacchettelle gialle, pomodoro semidry, pesto di pomodoro secco, graukase e basilico. Stessa impressione per la Capricciosa secondo Seu, dove spiccano gli spicchi delle uova cotte alla perfezione. Golosa la bianca farcita con insalata di pollo. Ottimi i fritti: suppli classici e le mattonelle di pasta come la cacio e pepe. Il bere si sceglie da una carta ben realizzata che include birre alla spina e vini nazionali. Il servizio è curato da una squadra di camerieri giovani e in gamba, sotto la direzione di Valeria.



TRE SPICCHI

ROMA

Tonda

via Valle Corteno, 31

tel. 068180960

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 60

prezzi pizza da 7.50 a 14 euro ♿

90

76 pizza 7 servizio 7 ambiente



IL PIZZAIOLO

Stefano Callegari è un grande pizzaiolo, cuoco e, soprattutto, un appassionato del suo lavoro. Una serie di idee fulminanti hanno reso la sua carriera un luna park di progetti che hanno travalicato da tempo i confini della Capitale.

LA PIZZERIA

Una grandissima pizzeria di quartiere. Uno dei meriti di Stefano Callegari è, infatti, quello di aver creato locali per tutti, popolari, ma con un'attenzione alla qualità. Un grande lavoro, il suo, anche per trovare una quadra nell'impasto, sia per la pizza tonda che per i celeberrimi trapizzini, serviti qui tra gli antipasti. Il disco, gonfio e invitante, è molto digeribile, alto, cotto uniformemente, con un cornicione ben pronunciato. I topping delle pizze, suddivisi tra speciali e classici (la Lasagna, pomodoro, bufala, prosciutto cotto, basilico e ricotta, vale un assaggio), sono ricercati per materia prima ed abbinamenti, pur rimanendo intellegibili e golosi. Tra le icone la Cacio e Pepe, ricetta storica divenuta leggenda con la tecnica del ghiaccio in cottura. Tanta fantasia nei suppli. Il servizio è cortese e sollecito, anche durante il piene della fine settimana (e non solo) e sa ben consigliare sulla birra da abbinare alla pizza.

TRE SPICCHI

ROMA

VICO PIZZA&WINE

p.zza Rondanini, 47

tel. 0687809501

chiuso sempre aperto coperti 50 prezzi pizza da 12 a 35 euro 
94

77 pizza 8 servizio 9 ambiente



IL PIZZAIOLO

L'arte familiare, pizzaioli da più generazioni, non ha influito poco sulla formazione di Enzo Coccia, classe 1962. Anzi, ha determinato le sue scelte, obbligandolo a cambiare radicalmente tutto nel dare forma alla sua "Pizzeria". Oggi è riconosciuto maestro anche dalle nuove generazioni, ha eredi affiatati nei figli. E non si ferma, con la nuova sfida di Vico a Roma e Capri.

LA PIZZERIA

La novità dell'estate 2024 è che Vico ha aperto anche a Capri, nell'Hotel La Residenza della famiglia De Angelis, in sodalizio con Enzo Coccia pure qui, nel cuore di Roma. Siamo in un meraviglioso edificio storico, l'insegna è articolata in due sale, tra affreschi e decor di pregio. In cotanta cornice protagonista assoluta è la pizza del maestro noto per aver portato la tradizione napoletana nell'era contemporanea. Chi si accomoda alla sua tavola non può prescindere dall'assaggio della Margherita, eccezionale, ma sono tutte le classiche (in menu 'A pizza 'e na vota) a conquistare, come la Provola e Pepe, con il tocco dell'extravergine della Penisola Sorrentina. Si comincia con montanarine e "piscitielli", deliziosi calzoncini fritti. La cantina spazia tra bollicine e vini ben scelti, una carta dei cocktail offre numerose alternative. Servizio e prezzi adeguati al contesto.



SERRONE (FR)

Il San Michele

v.le Pio XII, 23

tel. 0775523386

chiuso lunedì; aperto
solo a cena escl. domenica

coperti 160

prezzi pizza da 4 a 10 euro



84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Un approdo sicuro in zona in fatto di ristorazione questo locale che gode di una terrazza affacciata sulla vallata che da Serrone porta a Fiuggi. Oltre a piatti tipici ben realizzati, la sera entra in scena anche la pizza cotta nel forno a legna, lievitata 48 ore e realizzata con un mix di farine selezionate. Un disco profumato e fragrante accoglie ingredienti locali, selezionati in base alle stagioni e abbinati con cura. Tante le alternative in carta, classici a parte: da provare la Giulia (focaccia con patate lesse, mozzarella di bufala a crudo, salmone affumicato, finocchietto selvatico); il Sole nel piatto (mozzarella di bufala, pomodorino Torpedino, acciughe, olive taggiasche, basilico) e la melanzane alla brace, pomodorino datterino appassito, grana, basilico e melanzane fritte dorate. Carta dei vini particolarmente attenta alle produzioni locali, con predilezione per il Cesanese. Servizio attento e professionale.



VITERBO

O' Sarracino

via Cavour, 39

tel. 3335668100

chiuso sempre aperto solo
a cena escl. domenica e festivi

coperti 65

prezzi pizza da 5 a 12 euro



85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

Comincia una nuova era per la pizzeria di Mario Di Dato e sua moglie Rosita: i due hanno aperto un attiguo wine bar con oltre 800 etichette e diverse birre e la carta dei vini è ora disponibile per intero anche in pizzeria (che è poi pure ristorante) in cui un apposito laboratorio certificato propone anche ottime tonde senza glutine. Sul fronte pizza, il lavoro di Mario sui lieviti avanza con la ricerca di sempre nuove farine sane e di qualità e si concentra, oltre che sui classici, sulla tradizione delle montanare, le pizzelle fritte con topping "gourmet" (dal tartufo locale, alle alici cantabrico o alla tartare tonno) oltre a quelle classiche con pomodoro, parmigiano e basilico. Il tutto abbinabile anche a piatti cucinati, soprattutto di mare. Insomma, una buonissima sosta.



TRE SPICCHI

VITERBO

AGRIRISTORANTE IL CASALETTO

fraz. Grotte Santo Stefano s.da Grottana, 9

tel. 0761367077

chiuso lunedì e martedì

coperti 60

prezzi pizza da 7 a 12 euro 

92

75 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Marco Ceccobelli, anima di questa pizzeria di campagna inserita nell'azienda agricola e agrituristica di famiglia, non si ferma mai. Nonostante abbia raggiunto ottimi risultati con i suoi impasti e con i topping, continua a sperimentare, soprattutto con le farine locali (largo al grano Aca "maturato" per due anni e prodotto a Civita Castellana).

LA PIZZERIA

I condimenti sono fatti in grande parte dai prodotti dell'orto e dell'allevamento di suini bradi condotto da Stefano Ceccobelli, fratello di Marco, che, con i suoi mix di farine, elabora pale di grandi profumi e consistenze. Per i padellini, invece, si unisce ai blend di farine marchigiane un 20% di mais (in inverno) e di ceci (in estate): interessante la versione estiva dove si può sbizzarrire con le verdure e in cui utilizza anche un chicca di recentissima auto-produzione, ovvero il lattarino del lago di Bolsena salato che sostituisce con dignità l'acciuga. Gli impasti per le tonde sono lavorati ormai quasi solo con la tecnica dell'idrolisi per pizze "contemporanee" a base di farine di tipo 1 e 2 che maturano per almeno 72 ore. Insomma, un grande lavoro che si vede tutto nei risultati.



VITERBO

La Villa

fraz. Bagnaia

via J. Barozzi, 36

tel. 07611708931

chiuso lunedì

coperti 45

prezzi pizza da 7 ai 14 euro



84

69 pizza 7 servizio 8 ambiente

Stefano e Luca Buzzi fanno una gran bella pizza, di ispirazione napoletana, ma con idratazione abbastanza elevata e maturazioni lunghe (tra le 47 e le 72 ore). Il risultato è molto godibile con la giusta croccantezza esterna e una buona scioglievolezza dell'impasto farcito con ingredienti molto scelti e il più possibile locali, specialmente nelle pizze stagionali che ruotano sulla lavagnetta del "fuori carta". Alla spina ci sono almeno tre birre che ruotano e in carta una quindicina di vini di cui alcuni della Toscana, anche nella sezione bollicine; anche Spritz, diverse etichette di distillati e amari di buon livello. I dolci sono realizzati in casa su ispirazione di chef Andrea Fanti. Con la bella stagione è piacevole mangiare nel dehors che affaccia sulla via che porta alla splendida Villa Lante. Unica raccomandazione: prenotate, perché anche durante la settimana non è facile trovare un tavolo.