

A Roma apre Inferno Pizza Bar: pizza in teglia romana, leggera e popolare

23 Settembre 2025



ROMA – Non è solo una nuova apertura, ma un ritorno alle origini con sguardo al futuro: si presenta così Inferno Pizza Bar, la pizzeria al taglio dei fratelli **Giorgio e Valerio Giglietti**, già noti per format di successo come Biffi e Bauhaus, nel quartiere Garbatella.

Situato al civico 4 di piazza Eugenio Biffi, Inferno promette di diventare un nuovo punto di riferimento per chi ama la pizza romana autentica, alleggerita e perfezionata con tecniche moderne.

La proposta

La filosofia è semplice e radicale al tempo stesso: “less is more”. Niente eccessi, solo ingredienti di qualità, gusti chiari e riconoscibili, lavorati con cura. E così che nascono

tranci che sanno di Roma ma con un tocco nuovo: dalla pizza cipolla rossa, già? destinata a diventare un cavallo di battaglia, a quella melanzane e battuto verde, fino a proposte più inusuali come la pizza coppa, cetrioli pickles e maionese.

Il menu si arricchisce? presto di altre varianti e dei fritti, a partire dal classico supplì? al telefono con una sorprendente nota di zest di lime.

L'impasto

Dietro l'impasto c'è il lavoro del pizzaiolo **Stefano Zanella**, che parte da un mix di farine di grani italiani dell'azienda romana Di Marco (frumento tipo 0, soia e riso) per realizzare un impasto diretto a lievitazione di almeno 48 ore.

Il risultato è? una pizza friabile, leggera e altamente digeribile, cotta nel tradizionale forno Castelli.

Non solo pizza

Non manca una proposta parallela che rende Inferno ancora più unico: pane fatto con l'impasto della pizza; pizzette tonde e lingue "Back to School" che riportano alle merende di un tempo; pizzette rosse che Inferno preparerà ogni giorno in esclusiva per Biffi; infine, una piccola pasticceria firmata Kozman.

Il tutto accompagnato da una selezione essenziale ma curata di bevande: dalle birre artigianali di Rebels ai vini naturali, passando per acqua e soft drink.

Un locale di quartiere, prezzi popolari

Con prezzi popolari (la pizza bianca costa solo 1 euro al trancio), tavoli interni ed esterni e apertura giornaliera dalle 10 alle 15, Inferno Pizza Bar vuole essere non solo una nuova pizzeria, ma un luogo di quartiere, dinamico, inclusivo, pensato per crescere insieme alla sua comunità?.