

“Brucio” sbarca a Prati: pizza romana, cucina della tradizione e per la prima volta anche pizza in teglia

19 Settembre 2025

di Redazione



ROMA – Dopo il grande successo delle sedi di Piazza delle Coppelle e Testaccio, “Brucio” ha aperto la sua terza sede a Roma, in via Settembrini.

Con Brucio Prati, il concept che unisce tradizione romana e innovazione gastronomica arriva in uno dei quartieri più vivaci della capitale, portando la pizza romana e la cucina tipica in un nuovo spazio elegante e contemporaneo.

Brucio Prati occupa 300 mq, con una capienza di 150 coperti equamente distribuiti tra interno e esterno. L’arredamento mantiene l’eleganza della sede di Coppelle, con predominanza di

verde in velluto, dettagli dorati, pavimento in marmo e soffitti alti, arricchiti da lampadari moderni e un'impostazione interna studiata per ospitare l'aperitivo in stile romano.

Il locale comprende tre sale dedicate al ristorante, compreso un salottino privé per eventi esclusivi, un angolo bar spazioso e la zona pizzeria, mentre il dehors dispone di circa 40 posti su pedana e 20 sul marciapiede, ideale per godersi le serate romane.

La cucina e la pizza

Lo chef **Antonio Romano**, già alla guida della cucina di Coppelle, propone un menu della tradizione romana, con alcune novità stagionali.

Non mancano i primi piatti tipici (carbonara, amatriciana, gricia e cacio e pepe), ma c'è spazio anche per taglieri di salumi e formaggi, frittura di calamari e gamberi, tagliata con patate. Brucio Prati sarà aperto tutti i giorni dalle 11,30 alle 23,30, con menu pranzo variabile per seguire il ritmo degli uffici del quartiere e piatti sempre diversi.

Per quanto riguarda la pizza, la proposta include classiche bianche e rosse, pizze "dalla piazza" che cambiano ogni 4-5 mesi e topping cucinati con tecniche moderne come sottovuoto e cottura CBT, senza stravolgere il gusto tradizionale.

Il pizzaiolo **Alessandro Petrolà** firma la tonda romana, lievitazione e maturazione di 48 ore per un totale di 96 ore, per una pizza leggera, digeribile e croccante. Tra le specialità della nuova sede, a breve entrerà in carta la pizza con pollo e peperoni, con base di peperone arrosto e pomodoro cuore di bue, petto di pollo CBT sottile, gel di peperone e peperone crusco in cialde; già presente la vegana a colori, con patate viola in crema e croccanti, caponata, pomodorino giallo e rosso semi dry.

Novità assoluta: la pizza al taglio

Accanto alla pizzeria, Brucio Prati inaugura la pizza al taglio, aperta dalle 9 alle 18, ideale per colazioni, pranzi veloci, take-away e delivery.

Il pizzaiolo **Marco Di Pinto** propone pizze classiche e più elaborate, insieme ai fritti tipici della pizzeria, calzoni e pizza ripiena, con lievitazione di 24 ore a temperatura controllata. La pizza al taglio si trova negli spazi adiacenti al locale principale.

Dolci e pasticceria

La pastry chef **Sabrina Sforza** porta creatività e innovazione anche in pasticceria, con dessert come il Bruciamisù, rivisitazione moderna del tiramisù con cuore di caffè, la Semi Sfera Rocher e proposte vegane a base di gelé di frutta e panna cotta alla liquirizia.

Aperitivo e bar: un'esperienza di gusto completa

Il barman **Gabriele Lombardo** ha ideato una drink list che spazia dai classici ai signature, con miscelazione basata su frutti esotici, centrifugati e aloe, e una selezione di drink alcol-free.

Gli amanti del gin potranno scegliere dal carrello itinerante, che porta il gin tonic direttamente al tavolo.

L'aperitivo, servito dalle 17 alle 20, include anche vini, birra alla spina e deliziosi bocconcini fatti in casa: supplì, crocchette, mozzarella in carrozza, taralli sempre diversi e assaggi di pizza in teglia.