

## Crunch a Roma raddoppia con “Trunch”, un locale tutto dedicato alla pizza in teglia

23 Gennaio 2025

di Redazione



ROMA – Dopo il grande successo di Crunch, inserito tra le dieci migliori pizzerie del Lazio secondo *50 Top Pizza* e premiato con 2 spicchi dal Gambero Rosso, il Gruppo Crunch Dazio stupisce ancora.

Ha ufficialmente aperto le porte Crunch Teglia, un nuovo format dedicato alla pizza in teglia e allo street food di qualità, nel cuore di zona Talenti in Via della Bufalotta 284.

## Il format per l'eccellenza in teglia

Il concept di Crunch Teglia nasce per esaltare la tradizione della pizza in teglia romana, resa contemporanea da un impasto a biga altamente idratato: una base croccante e una consistenza scioglievole al morso, ideali per accompagnare topping innovativi e audaci.

Capolavori da forno che portano la firma del pizza chef **Matteo Loiacono** che si occupa degli impasti, dei topping e anche dei fritti.

Durante il giorno, sono protagoniste le pizze in teglia, con un'offerta che spazia dalle classiche – come Patate e Porchetta, Marinara, Margherita, Patate e mozzarella, Rossa e Boscaiola – a creazioni gourmet – come Tortellino (mortadella, noce moscata, fiordilatte e una fonduta di parmigiano su un delicato strato di pasta fresca), Un pensiero a nonna (un omaggio ai sapori della domenica con pomodoro San Marzano Dop, sugo di spuntature di maiale e salsiccia al coltello, cialda di parmigiano reggiano e basilico), Amatricrunch (una rivisitazione in teglia dell'iconica amatriciana) e Involantino primavera (fiordilatte, verza, zucchine, carote e bietta tutte in varie consistenze).

Dalle 19,30, spazio alle pizze tonde romane Crunch style, disponibili per asporto, delivery (Glovo, Just Eat, Deliveroo, e il servizio diretto del locale) oltre al consumo sul posto.

La proposta si arricchisce con fritti di qualità, come il supplì classico mantecato, la crocchetta di patate e il sorprendente Pathai (noodles saltati al wok con carote, zucchine romanesche, cavolfiore, pollo ruspante, coriandolo, curcuma e maionese al lime all'esterno).

Da non perdere la Vegan Crock (verza, verza rossa, cavolo cappuccio, mayo vegana all'arancia) e la Lasagnetta al ragù bianco toscano con besciamella e parmigiano. L'offerta beverage include birre artigianali, soft drinks e una selezione di vini curata per esaltare i sapori della cucina.

L'ambiente di Crunch Teglia è studiato per offrire un'esperienza conviviale e dinamica, grazie anche a un bancone angolare di 5 metri. Il design riprende il concetto di "Crunch" con fulmini e LED ma questa volta in una palette di bianco e rosso, per un omaggio al pomodoro e alla mozzarella.

## Un format per tutta Roma

Con questa apertura, il Gruppo Crunch Dazio punta a replicare il successo del format in altri quartieri di Roma. È già in cantiere infatti un centro di produzione dedicato a standardizzare

fritti e topping per garantire la qualità che ha reso Crunch un punto di riferimento nella scena culinaria romana.

“Crunch Teglia rappresenta l’evoluzione naturale del nostro percorso - spiega **Federico del Moro** - vogliamo portare la nostra visione di pizza in teglia a tutti i romani e, perché no, farla diventare un simbolo dello street food italiano”.

