

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 Involentino primavera (fiordilatte, verza, zucchine, carote e bieta 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”.

