

Da Velletri a Roma: la pizza consapevole di Santini Pizzeria Romana all'Appio Latino

9 Giugno 2026

di Redazione



ROMA – Dalla campagna romana all'Appio Latino nasce Santini Pizzeria Romana, il progetto di **Gabriele Santini**, giovane imprenditore 24enne con radici in una famiglia di ristoratori attiva da quattro generazioni a Velletri.

Dopo aver conseguito la laurea in turismo enogastronomico a Tor Vergata nel 2024, Gabriele porta nella capitale la sua visione di pizza consapevole, che unisce tradizione, territorio e attenzione alla filiera produttiva.

Gabriele Santini proviene da una famiglia storica della ristorazione: il Ristorante Paradiso di

Velletri, aperto dal bisnonno e oggi gestito dal padre, rappresenta un modello di cura della materia prima e di gestione che il giovane ha fatto proprio. La sua formazione accademica si integra con l'esperienza pratica maturata in famiglia, sviluppando un approccio imprenditoriale che valorizza etica, sostenibilità e filiera corta, con una particolare attenzione ai piccoli produttori locali. La pizza proposta è quindi consapevole, racconta identità e memorie.

A partire da maggio 2025, Santini Pizzeria Romana apre a via Francesco Valesio, nel quartiere Appio Latino, di fronte al mercato rionale dell'Alberone, dove molti banchi provengono da Velletri, zona storicamente vocata all'agricoltura.

Il progetto nasce con l'intento di trasferire a Roma il racconto del territorio attraverso i prodotti artigianali e la pizza, mantenendo un forte legame con la famiglia e con i piccoli produttori locali. L'ambiente richiama la ristorazione classica, con mise en place curata, doppia forchetta e coltello e tovaglioli di stoffa, mentre gli spazi sono stati progettati con un architetto per separare le diverse aree funzionali.

All'ingresso si trova la torrefazione, di fronte il beverage, a sinistra la prima sala dedicata all'enoteca, mentre proseguendo si raggiunge la pizzeria e la cucina dei fritti. Un'ulteriore sala, in fase di ristrutturazione, sarà riservata e attrezzata con divanetti. Il team è giovane, con membri under 25, e il locale dispone di 120 coperti interni, con un dehors attivo da maggio a settembre.

La filosofia di Santini si fonda su una filiera etica e sostenibile. Gran parte dei prodotti proviene da piccoli fornitori di Velletri. Norcini e agricoltori locali producono salumi e verdure secondo le esigenze della pizzeria, mentre il mercato rionale permette l'inserimento di fuori menu stagionali in base alla disponibilità dei prodotti freschi. Particolare attenzione viene riservata al recupero: il pane invenduto dei forni di Velletri diventa panatura per i fritti, mentre la pasta all'uovo, come fettuccine, pappardelle e tonnarelli, viene prodotta interamente dal nonno a Velletri.

Il menu ruota intorno alla pizza romana, ai tranci e ai fritti, con una proposta stagionale che cambia durante l'anno seguendo disponibilità e materie prime del territorio. Le pizze signature raccontano il legame con Velletri e con la memoria familiare di Santini: dal Crostino con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi, prosciutto cotto affumicato dell'Antica Norcineria De Angelis e Pasubio stravecchio, alla Cicoria e Guanciale con cicoria selvatica delle Meraviglie della Terra e guanciale affumicato Santoro. Più contemporanee le proposte come Super Fiori, Stracciata e Alici, giocata sulle diverse lavorazioni della zuccina con alici di Cetara e pane croccante al limone, oppure la Crema di Scampi, omaggio al ristorante di

famiglia di Velletri e alla cucina del nonno Francesco. C'è poi Ode al Pomodoro, pizza costruita attorno a un lungo lavoro sul sugo di pomodoro San Marzano e pachino, simbolo di un ricordo personale dello chef.

Anche i fritti raccontano una cucina di memoria e tecnica: dalle Fettuccine Burro e Salvia preparate con pasta fatta a mano dal nonno, al Cannellone Parmigiana con melanzane delle Meraviglie della Terra, fino al Pulled di pollo e peperoni cotto a bassa temperatura con salsa barbecue home made e cremoso di salsa romesco.

Tra i dolci spiccano il Tiramisù con biscotti Gentilini e caffè Santini tostato internamente e il Trancio dolce di pizza in teglia aromatizzato al caffè con namelaka al cioccolato bianco, mandorle e albicocche candite. Completano l'offerta i tranci, come la Torta Rustica con impasto brisée al pecorino romano ed Erba Pazza di Velletri con ricotta di bufala e mayo al pomodoro secco.

La carta dei vini, curata dalla sorella sommelier, comprende circa quaranta etichette italiane, con un focus sulle piccole cantine di Velletri. Le birre disponibili includono classici alla spina e birre artigianali in bottiglia e lattina, pensate anche per un pubblico giovane e attento alle produzioni locali.

Santini Pizzeria Romana è aperta tutti i giorni dalle 19:00 alle 23:30, offrendo un'esperienza gastronomica che combina tradizione, territorio e innovazione in un ambiente curato e accogliente.