

Debutta a Milano Futura Pizzeria Romana, la pizza secondo Luca Pezzetta

4 Novembre 2025

di Redazione



MILANO – **Luca Pezzetta** apre Futura Pizzeria Romana a Milano, sabato 8 novembre. Il pizzaiolo, lievitaista e panificatore di Fiumicino (Roma), tra i nomi di punta del panorama nazionale, sbarca con la sua pizza romana stesa a mattarello nel quartiere Isola, in via Pietro Borsieri 28, alle spalle di Porta Garibaldi.

In menu è protagonista la sua tonda da 160 grammi, sottile, leggera e croccante, oltre ai

lievitati e ai fritti. Con questo format Pezzetta cavalca la popolarità della pizza romana in città.

“Futura è una pizzeria di quartiere, con topping popolari e alcuni dei miei cavalli di battaglia, come la Capricciosa di Mare, la Pomodoro, Burro e Parmigiano o il Croissant con cocktail di gamberi – spiega Pezzetta -. Dopo Clementina, il Micro Forno e Ippolito Osteria, questa nuova avventura imprenditoriale rappresenta per me un importante percorso di crescita. Futura Pizzeria Romana non è un’estensione di Clementina: è un nuovo capitolo nella storia della pizza romana”.

In menu i fritti d’autore e due sfogliati

Le materie prime sono state selezionate da Pezzetta nel rispetto di principi etici di produzione, con un occhio attento alla stagionalità degli ingredienti e i suoi impasti nascono da una gestione meticolosa dei lieviti.

Oltre alla pizza romana, il menu di Futura Pizzeria Romana include una selezione di fritti d’autore, come il supplì al telefono, il supplì all’ossobuco, il supplì alla scarola e la crocchetta provola, mortadella e arancia.

La sezione dedicata agli antipasti è completata dalla bruschetta al pomodoro, basilico e origano e da due sfogliati a lievitazione naturale del pizzaiolo di Fiumicino: il Pain suisse al vitello tonnato e il Croissant Cocktail con gamberi rossi, lattuga e salsa rosa.

Le tonde popolari e le iconiche

Quella di Luca Pezzetta è una pizza romana sottilissima e croccante, con un diametro di 32 centimetri. L’impasto, realizzato con un prefermento e la farina del Molino Fagioli (Magione, Perugia), viene steso con il mattarello, condito fino al bordo e cotto nel forno artigianale.

Le pizze in menu sono 21: molti topping sono popolari, preparati con una particolare attenzione alla trasformazione del prodotto e abbinamenti classici, come la Prosciutto e Funghi, la Tonno e Cipolla, la 4 Formaggi (più 1) con fiordilatte, provola, taleggio, gorgonzola e Parmigiano (30-60-120 mesi).

Pezzetta ha inserito nella nuova carta anche alcune delle sue tonde iconiche, come la Capricciosa di Mare, condita con pomodoro, mozzarella a crudo, pomodoro datterino giallo e rosso, prosciutto di pesce, carciofi alla giudia, bottarga, terra di olive e la Marinara del Futuro, con pomodoro, polvere di olive, pomodorini confit, alici, capperi, origano fresco e secco. In

menu sono presenti anche due ripiene: quella vegana, farcita con cicorietta ripassata, pomodorini semi-dry e olive e la Mortadella.

Tra le proposte spicca anche la pizza Pomodoro, Burro e Parmigiano, un omaggio ai paccheri del Ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo) e la Cosacca, un altro “cavallo di battaglia” di Pezzetta.

Pain au chocolat e panettone tra i dessert e una carta dei vini dinamica

Tutti i dessert sono fatti in casa, come il Pain au chocolat con zabaione e il panettone artigianale di Luca Pezzetta con lievito madre vivo, accompagnato da frutta di stagione.

La carta dei vini di Futura Pizzeria Romana è intuitiva, composta da una cinquantina di etichette suddivise per regioni e alcune famiglie, con una selezione di vini biologici, biodinamici e naturali, un interessante confronto tra Franciacorta e Oltrepò Pavese, oltre a una vasta scelta al calice.

Un laboratorio di cucina al centro del progetto

Il progetto di Futura Pizzeria Romana è stato completamente personalizzato dallo studio creativo milanese Antitetico. Il locale dalle 6 ampie vetrate si sviluppa su circa 150 metri quadrati, con 45 posti interni più altri 40 esterni.

Il cuore dello spazio è il laboratorio, che comprende la cucina, il forno artigianale, il bancone e la postazione cocktail, mettendo in risalto i gesti legati alla preparazione della pizza. L'ambiente è accogliente, essenziale e funzionale, grazie alla sala arredata per diversi tipi di esperienze, con tavoli alti, conviviali e face to face.

Futura Pizzeria Romana è un progetto interamente made in Italy: nel locale convivono elementi freddi e tecnici, come l'acciaio e il marmo, con materiali caldi e domestici, come il legno ciliegio, i rivestimenti che richiamano le pietre leccesi e i dettagli cromatici in rosso pompeiano.

Il forno è professionale, studiato nei minimi dettagli da Esposito Forni di Segni (RM), in collaborazione con Pezzetta: è dotato di caratteristiche specifiche, come una bocca larga per l'infornata e una volta più alta.

Luca Pezzetta

Classe 1989, Luca Pezzetta è un pizzaiolo, lievitaista e panificatore di spicco del panorama nazionale. Nato a Marino (Roma), nel cuore dei Castelli Romani, ma cresciuto a Fiumicino, Pezzetta rappresenta la terza generazione di una famiglia di pizzaioli e ristoratori.

Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, Pezzetta si è subito cimentato come cuoco nei ristoranti di famiglia, iniziando proprio lì la sua gavetta. Grazie alla sua grande passione per gli impasti, nel 2014 ha deciso di specializzarsi frequentando importanti corsi di panificazione, tra cui quello con **Piergiorgio Giorilli**, studiando e mettendosi alla prova, nella Capitale, con un percorso di formazione presso il Panificio Bonci e Pizzarium.

Durante la sua esperienza presso l'“Osteria il Bersagliere” di Colonna (Roma), Luca ha introdotto tecniche moderne di panificazione, lanciando l'idea di una “pizza condivisa” con il padellino, la teglia, la pala e le focacce, lavorando con impasti differenti e diversi lieviti naturali di diverso ceppo e tipologia.

Nel 2017 il format di Pezzetta è approdato a Roma a “L'Osteria di Birra del Borgo”, rimanendo fino al 2021. Pezzetta ha inaugurato la Pizzeria Clementina di Fiumicino (Roma) nel dicembre 2021: attualmente in menu sono presenti quattro differenti lavorazioni d'impasto a lievitazione naturale, salumi di mare artigianali, topping che valorizzano il pescato locale e una carta dei vini con 350 etichette e 6 esclusive. Il pizzaiolo lavora quotidianamente con una materia prima di spessore, quasi esclusivamente del territorio, in stretta sinergia con le barche locali e con l'Asta del Pesce, acquistando da orti di proprietà. Con l'inaugurazione del Microforno di Luca Pezzetta, a dicembre del 2023, sono stati inseriti in pizzeria anche i lievitati, gli sfogliati, il pane e i grandi lievitati, prodotti con lievito madre vivo.

Nel corso della sua carriera, Luca Pezzetta ha lavorato insieme a chef del calibro di Niko Romito, Heinz Beck, Pino Cuttaia, Errico Recanati, Enrico Cerea al DaV di Milano. Inoltre, è stato anche docente presso importanti scuole di cucina nazionali e internazionali e consulente per pizzerie e ristoranti in Italia o all'estero, già avviati o in fase di apertura, occupandosi di start up in città come Londra, Rio de Janeiro, San Paolo o New York. A gennaio 2025, infine, il gruppo di Luca Pezzetta ha inaugurato anche Ippolito, un'osteria sul porto canale di Fiumicino.