

Gabriele Bonci apre a Dubai “Bonci Restaurant”

16 Luglio 2026



DUBAI – Gabriele Bonci continua il suo processo di crescita dopo 22 anni di lavoro continuo che hanno rivoluzionato il mondo dell’arte bianca in Italia e non solo. Una crescita che prosegue dopo l’apertura a Milano e il recente restyling a Roma nella sede storica di Pizzarium. Il 15 luglio 2026, all’interno del City Center Mirdif Mall di Dubai, apre Bonci Restaurant, un’estensione della sua visione di pizza in teglia leggermente reinterpretata secondo lo stile e i gusti emiratini.

“Ci stiamo muovendo a piccoli passi, ma stiamo arrivando lontano”, dice Gabriele Bonci. “Questa nuova apertura rappresenta, per me, il modo di portare la mia visione, profondamente legata all’agricoltura e alla territorialità, in una dimensione e in una forma del tutto nuove. In un territorio ricco di innovazione, vogliamo offrire qualcosa che riporti alle nostre origini, valorizzando la qualità della materia prima e il legame con la terra. Una sfida non semplice, ma che ci rende felici di poterla realizzare”.

Questo è solo l'inizio di un'operazione capillare che nei prossimi anni porterà la celebre pizza di Bonci in altre città del Medio Oriente, attraverso l'apertura di diversi store tutti dedicati ai prodotti e alla visione del 'Michelangelo della pizza'.



Un nuovo capitolo

In una città che ha radicalmente cambiato volto negli ultimi 50 anni, anche il mondo della ristorazione è in continua evoluzione e sempre alla ricerca di nuovi gusti e tendenze. L'intento di Gabriele Bonci non è quello di seguire le tendenze, ma quello di crearle, facendo il possibile per essere un punto di riferimento per tutti coloro che ogni giorno elevano il valore della pizza in tutto il mondo.

Negli anni, Bonci è passato da un singolo locale romano a un nome riconosciuto in tutto il mondo e Pizzarium ha rapidamente ottenuto riconoscimenti per il suo approccio artigianale alla pizza al taglio (come le Tre Rotelle Gambero Rosso o la prima posizione nella 50 Top Pizza nella categoria 'pizza in viaggio'). Lo stile unico di Bonci si caratterizza per: impasto ad alta idratazione con fermentazioni fino a 72 ore; condimenti stagionali e a km 0 ispirati alla cucina gourmet; crosta spessa ma ariosa, diversa dalla classica pizza romana sottile.

Il nuovo locale porta a Dubai la vera identità di Bonci, con la sua inconfondibile pizza al taglio, reinterpretandola in chiave locale. Situato all'interno di uno dei mall più frequentati dalla clientela emiratina, il format è stato adattato alle abitudini del territorio: i clienti scelgono la

pizza al banco e poi si accomodano ai tavoli, dove vengono serviti. Un cambio di veste importante per quella che è la tipologia di servizio dei locali già esistenti, ma necessaria per andare incontro ai consumatori locali e turistici.

Altra grande novità è la presenza di una selezione di un vero e proprio menu, con una piccola carta di piatti cucinati. Ricette semplici, perfette per raccontare la tradizione italiana all'estero.

L'offerta si struttura in questa maniera: per la pizza, accanto alle pizze tradizionali e a qualche cavallo di battaglia di Bonci (come la pizza con le polpette) il maestro degli impasti ne ha create delle nuove per il palato locale, come quella col babaganoush e le mandorle; con hummus, avocado e coriandolo; hummus, uovo e spinaci; hummus e melanzane fritte; chiaramente il tutto con carne halal e senza utilizzare il maiale. L'offerta della pizzeria prevede anche i fritti, con gli iconici supplì e le crocchette.

Per la parte di cucina: un menu agile che vede tra gli antipasti caprese; polpette romane; bruschette burrata, alici e pomodoro; bresaola e rucola; bruschetta formaggio, bresaola e salsa di agrumi; bruschetta mozzarella, pomodoro e alici; poi le insalate, come quella quella con burrata con pane tostato, alici e pomodori bruciati; quella di avocado, brie e uvetta; o quella con con uovo strapazzato e bulgur); poi i dessert con il tiramisù fatto da Gabriele in almeno 4 gusti (classico; doppio cioccolato; pistacchio; amarena). Tutte le proposte in menu sono servite in grandi piatti bianchi in ceramica, personalizzati con la firma di Bonci.

Per la parte beverage: acque italiane, succhi di frutta e tè freddi, tutto rigorosamente no alcol.

Per garantire che ogni dettaglio rispecchi gli standard del marchio Bonci, il team di Pizzarium e del Panificio hanno seguito direttamente l'apertura, lavorando sul posto per assicurare la massima qualità dell'esperienza, non solo dal punto di vista del prodotto, ma anche del servizio.

Gli interni. Bonci Restaurant si sviluppa su un ampio locale che conterà circa 54 coperti (tra tavoli e salottini), strutturato in un'unica sala, con il grande bancone di servizio da protagonista. Lo stile e l'arredamento riprendono nelle tinte gli store già esistenti di Bonci, con un design più moderno, internazionale e minimal, in pieno stile Dubai.

Bonci Restaurant sorge all'interno di City Centre Mirdif, inaugurato a Dubai nel 2010, ed è una delle destinazioni di punta per lo shopping e l'intrattenimento locali. Conta 196.000 metri quadrati e ospita più di 430 negozi internazionali, oltre 80 punti di ristoro e attrazioni

pluripremiate per il tempo libero. Negli spazi dove sorge Bonci Restaurant, prenderà forma un vero e proprio polo gastronomico, lo spazio Chef's Society, in un'intera ala dedicata alla ristorazione, con insegne che coinvolgono differenti culture da tutto il mondo.