

Mercurio Pizza celebra 25 anni di passione e autenticità a Pomezia

18 Novembre 2025

di Redazione



POMEZIA – Nel panorama gastronomico di Pomezia (Roma), Mercurio Pizza rappresenta da ben 25 anni un punto di riferimento per chi ricerca una pizza di qualità, realizzata con passione e attenzione alla materia prima. Nata come pizzeria d'asporto, l'attività di **Marco Massaccesi** e **Alessia Di Battista** si è evoluta nel tempo, mantenendo sempre intatti i valori di partenza: ricerca dell'eccellenza e un profondo rispetto per la stagionalità e l'etica della produzione e del lavoro.

La storia di Mercurio Pizza affonda le radici in un'idea semplice ma ambiziosa: offrire una pizza che si distinguesse per la qualità degli ingredienti. Il nome stesso, Mercurio, evocava l'immagine del messaggero degli dei, un logo con un mercurietto su un motorino che

consegnava le pizze a domicilio. Nel 2019, dopo un periodo di chiusura che ha visto la trasformazione del locale, Mercurio Pizza è diventata una vera e propria pizzeria con servizio serale, pur mantenendo intatta la filosofia originaria.

“Cerchiamo di produrre tutto, non compriamo nulla di preparato, men che meno di surgelato. Ogni ingrediente viene scelto in base alla stagione e alla qualità, lavorato con rispetto e attenzione” racconta Marco Massaccesi, sintetizzando la filosofia sua e della compagna Alessia Di Battista: fare tutto in casa, dall’antipasto al dolce, utilizzando solo prodotti freschi, stagionali e, per quanto possibile, provenienti da produzioni etiche o che comunque hanno la stessa visione del lavoro e gli stessi intenti.

Questa attenzione si traduce in una proposta culinaria che abbraccia anche le esigenze dei vegani, una scelta dettata dalla loro stessa scelta alimentare e dalla consapevolezza delle difficoltà che spesso incontrano nel trovare locali adatti.

La pizzeria, aperta solo la sera, offre un ambiente curato e accogliente, che riflette la stessa cura della cucina: una veranda riscaldata e con vetrate, luci morbide, musica jazz in sottofondo e un forno a vista che trasforma ogni cena in un piccolo spettacolo live. Circa cinquanta coperti per un’esperienza intima e informale.

La tonda di Mercurio Pizza

Il cuore della proposta è la pizza romana a mattarello, sottile e fragrante, realizzata con un blend di farine italiane e biologiche, macinate a pietra, e una maturazione minima di 48 ore. Rispetto alla precedente attività di asporto, la pizzeria permette di dedicare maggiore attenzione ai topping, con una costante ricerca di ingredienti di alta qualità e l’utilizzo di prodotti freschi trovati giornalmente al mercato o da piccoli fornitori, che spesso finiscono nei ricchi fuori menù, disponibili sia per onnivori che per vegani.

Tra le pizze più rappresentative del menu troviamo la Molto Capricciosa, reinterpretata con funghi pleurotus, carciofo fritto, prosciutto di Parma 24 mesi e uovo pochè fritto; la Ape Maia, con passata di datterino giallo, datterini gialli confit, crema di aglio fermentato, fili di peperoncino e origano fresco; la Cappuccetto Rosso, con fiordilatte, cavolo rosso all’aceto di riso e finocchietto, salsiccia artigianale, crema di ricotta. Il menu si completa con una selezione di antipasti e fritti artigianali, dalle Bruschette realizzate con pane a lievitazione naturale e ingredienti stagionali, ai Supplì classico (con riso Acquerello e fiordilatte artigianale), al tartufo, o vegani (con verdure di stagione), e Crocchette in diverse varianti, tra cui quella con cavolo rosso e quella di patate con polpo spadellato. I dolci, rigorosamente fatti in casa, presentano anche diverse proposte vegane, come il Vegoloso (biscotto morbido

con datteri, mandorle e cocco, crema di avocado, frutti rossi e coulis di passion fruit) o la Ciuri Ciuri (rivisitazione del cannolo siciliano, con impasto della pizza fritto), Tiramisù e Crème brûlée, realizzati con le uova alla canapa di Silvia Bambagini.

La selezione di bevande comprende una lista di birre artigianali italiane, scelte non solo per la loro qualità, ma anche per la compatibilità dei lieviti con quelli dell'impasto della pizza, così da garantire un'esperienza armonica a tavola. Completano l'offerta un'ampia scelta di vini, con particolare attenzione ai produttori naturali e a etichette che valorizzano il territorio, e una selezione di distillati di pregio, tra cui whisky giapponesi, rum invecchiati e liquori ricercati per il fine pasto.