

Nuova apertura a Roma: Sant'Isidoro Pizza&Bolle arriva a San Giovanni

17 Marzo 2025



ROMA – È sicuramente una grande rivoluzione nel panorama della pizza a Roma. Dopo tanti anni di Sbanco, ora la pizzeria di via Siria 1 (nel cuore del quartiere Appio Latino) viene acquistata dal Gruppo Pizza & Bolle e diventa una nuova sede di Sant'Isidoro, l'insegna del gruppo tutta dedicata alla pizza napoletana contemporanea.

Questa nuova apertura di Sant'Isidoro si affianca a quella già esistente nel quartiere Prati (in via Oslavia 41) e fa salire il Gruppo ad un totale di cinque pizzerie nella Capitale: i due Sant'Isidoro già citati (pizza napoletana), San Martino in zona Ostiense (pizza romana) e i due San Biagio a Prati e all'Eur (pizza in teglia), per esplorare il mondo della pizza a 360 gradi.

“Pizza & Bolle è un gruppo che cresce con determinazione e passione, impegnandosi a diventare sempre di più un punto di riferimento solido nel panorama delle pizzerie italiane”, dice **Cristiano Ciaralli**, uno dei soci e delle menti del Gruppo Pizza & Bolle, nonché responsabile dello sviluppo del brand. “Con il nostro quinto locale in cinque anni, abbiamo scelto di investire in qualità, innovazione e formazione continua. In questo percorso,

l'affermazione di Pizza & Bolle non è solo una questione di numeri, ma anche di valore: investiamo continuamente nella formazione del nostro team, affinché ogni singolo membro possa crescere, apprendere e contribuire alla nostra missione. Acquisire Sbanco, un marchio che ha segnato la storia della pizzeria romana, è per noi un passo fondamentale per consolidare la nostra presenza e continuare a innovare. In un settore in continua evoluzione, Pizza & Bolle non si ferma mai e guarda sempre avanti, con l'obiettivo di portare l'arte della pizza a nuovi livelli, sempre con grande passione e professionalità".

Un'operazione importante dunque, che sancisce l'acquisto dell'insegna di **Marco Pucciotti** da parte del Gruppo Pizza & Bolle, ma comunque il nuovo Sant'Isidoro manterrà la squadra presente da Sbanco, sia in sala che in cucina. Gli impasti ovviamente saranno i medesimi di Sant'Isidoro a Prati e la mano quella del pizzaiolo napoletano del Gruppo Pizza & Bolle, **Giovanni Nesi**.

Anche gli interni non saranno stravolti e a definire l'ambiente ci sarà la grande ed elegante bottigliera, icona di tutte le pizzerie Pizza & Bolle, che ospiterà le tante bottiglie presenti nella cantina del gruppo.

E proprio questo sarà il cambiamento più importante: mentre Sbanco era incentrato sull'accoppiata pizza/birra, qui da Sant'Isidoro, come in tutti gli outlet del Gruppo, i grandi protagonisti sono sempre due: la pizza e le bollicine, con una carta di Champagne, Franciacorta, Trento Doc, altre Cuvée pregiate e interessanti Rifermentati. In tutte le pizzerie ci sono circa 150 referenze in carta, non ha caso il Gruppo si è nel aggiudicato il "Premio miglior Carta delle Bevande" nella Guida Pizzerie d'Italia 2025 firmata Gambero Rosso.

Il menu delle pizze e dei fritti sarà il medesimo di Sant'Isidoro a Prati: una carta con rotazione stagionale, dove si fanno notare i grandi must di Pizza & Bolle, come la Tre Pomodori + 1 (pomodoro dry, pomodoro semisecco frollato, pomodoro paccatella gialla, ristretto di pomodoro homemade, topping di crema al basilico); o la Capricciosa (uovo semisodo, polvere di olive taggiasche homemade, carciofo Agnoni alla giudia, fiordilatte dei Monti Lattari, crema di carciofi, Pomodoro San Marzano Dop, prosciutto crudo di Parma). Poi ci sono i tranci in doppia cottura (prima fritti e poi al forno), da poco entrati nel menu.

Tra i fritti: il Baccalà con crema al nero di seppia; la Frittatina classica napoletana; il Supplì (riso Acquerello, sugo con pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte di Agerola, pangrattato homemade), il risultato è quasi un risotto fritto, con panatura croccante e cuore cremoso.

Molto richiesto anche il menu degustazione, un percorso con spicchi di pizza e fritti in abbinamento a calici di vino e bollicine.

Inoltre è sempre importante ricordare che da Pizza & Bolle tutti i topping delle pizze e i ripieni dei fritti sono creati, studiati e bilanciati dallo chef Francesco Azzaretto, attraverso un dialogo costante e attento con Riccardo Squillace, uno dei soci del Gruppo, gastronomo di grande esperienza, selezionatore di materie prime, sommelier e Cavaliere dello Champagne. Sempre Squillace si occupa della costruzione della carta beverage.

Sant'Isidoro Pizza e Bolle

Sant'Isidoro è il 'Santo agricoltore' protettore dei contadini. Perché la terra e le sue materie prime qui sono centrali. Quella di via Oslavia (Prati) è la prima apertura del Gruppo Pizza & Bolle, che ha aperto le porte nel 2019, e ad oggi è una delle pizze napoletane migliori di Roma e non solo.

Parliamo di una pizza napoletana contemporanea, con il cornicione ben pronunciato ma con un impasto che la rende leggera come una nuvola senza tralasciare un accenno crunch del bordo.

L'artefice di tutto questo è il pizzaiolo napoletano Giovanni Nesi - classe '89 - che da buon pizzaiolo partenopeo ha sposato la causa della pizza napoletana con vera devozione. Il suo impasto ha un'idratazione al 78%, con una lievitazione minima di 36 ore, ed è realizzato con una miscela di 4 farine nobili diverse provenienti da grani antichi (principalmente una 0 ed un'integrale).

Una pizza napoletana contemporanea, con il cornicione ben pronunciato come da tradizione, realizzata con una grandissima attenzione per le tecniche innovative di lavorazione dell'impasto, che conferiscono grande leggerezza al prodotto finale. Il pairing con le bollicine, come in tutte le insegne del Gruppo, fa la differenza. Locali eleganti, moderni e accoglienti, con una sala ed un servizio da ristorante.

Negli anni Sant'Isidoro Pizza & Bolle ha collezionato numerosi riconoscimenti, tra i quali: 2 Spicchi Gambero Rosso, 46esima posizione 50 Top Pizza 2024, Premio 'Miglior carta delle bevande' nella Guida Pizzerie d'Italia 2025 Gambero Rosso.

I soci in tutto sono sei (tra i quali il noto attore romano **Alessandro Borghi**), ma i volti operativi sono tre: **Jessica Ciaralli** (PR, HR e formazione sala), **Cristiano Ciaralli** (amministrazione e sviluppo) e **Riccardo Squillace** (gastronomo selezionatore delle materie prime, sommelier e Cavaliere dello Champagne).

"Il nostro obiettivo è quello di crescere sempre di più, parlando di pizza a tutto tondo e

offendo il prodotto ai nostri clienti in tutte le sue declinazioni, ma non in unica location come abbiamo visto fare ad altri. Ogni tipologia di pizza ha il suo rituale... e i santi lo sanno", spiegano i tre.

La grande crescita del gruppo è un gioco di squadra vincente, dove ognuno mette in campo le proprie competenze e professionalità: Cristiano Ciaralli pianifica una continua evoluzione strategica del gruppo e del brand, Jessica Ciaralli svolge un lavoro meticoloso sulla formazione del personale di sala e nell'organizzazione operativa del servizio, Cristiano Squillace è un attento selezionatore di materie prime, che costruisce i menu e la carta beverage con grande cura e competenza.