

Papilla: l'evoluzione della pizzeria di quartiere a Roma

9 Luglio 2026

di Redazione



ROMA – A Roma, nel cuore del quartiere Appio Latino, Papilla si presenta come una pizzeria di quartiere capace di coniugare immediatezza e ricerca con semplicità e identità.

Nata nel 2022 da un'idea del giovane **Andrea Mecheroni**, Papilla vuole essere un luogo che esalta la convivialità quotidiana, ma la traduce in una proposta curata che punta al buon gusto e ad un buon rapporto-qualità prezzo.

Il nome richiama direttamente alla papilla gustativa: un invito a riscoprire il piacere del gusto in tutte le sue sfumature, dallo stile del locale alle differenti pizze, in continuo mutamento a seconda delle stagioni.

Una pizzeria di quartiere dallo stile retrò contemporaneo

«Gli spazi riflettono questa stessa visione. Con circa 90 coperti interni e 25 esterni, Papilla accoglie in un ambiente ampio con tavoli conviviali e angoli più raccolti pensati anche per una dimensione intima.

L'impronta è dichiaratamente rétro: arredi vintage provenienti da mercatini, pezzi di antiquariato, un pianoforte d'epoca, una radio di famiglia trasformata in giradischi, vinili e libri disseminati nella sala. Il conto arriva proprio tra le pagine di un classico libro di sonetti italiani, a sottolineare un'attenzione al dettaglio che non è mai fine a sé stessa, ma frutto della grande passione musicale di Andrea.

Da quando ha aperto, Papilla è entrata nel cuore degli abitanti del quartiere Appio Latino posizionandosi come una pizzeria di quartiere che riesce a evocare una cifra distintiva rispetto la concorrenza; uno stile retrò ben curato nei dettagli che va a braccetto con un servizio attento e alla mano.

«I volti di Papilla

«Dietro questa costruzione c'è lo sguardo di Andrea Mecheroni, classe 1990, che dopo una prima strada da geometra sceglie la ristorazione, iniziando nella pizzeria romana 72 Ore e proseguendo con esperienze che consolidano una passione alimentata anche da viaggi e ricerca personale.

Accanto a lui, il pizzaiolo **Mirko Pietrodarchi**, di formazione romana e in un percorso insieme ad Andrea che contribuisce a definire una linea precisa, costruita giorno dopo giorno in tre anni di lavoro condiviso.

Oltre a condividere la passione per l'arte bianca, Andrea e Mirko si trovano in armonia riguardo i propri gusti musicali. Un elemento che assume un ruolo fondamentale nella cura dei dettagli del locale. Infatti, tutto lo staff, sia di cucina che di sala, durante il servizio veste magliette brandizzate con iconiche frasi di alcune delle più celebri canzoni della musica italiana, da Fabrizio De Andrè a Lucio Battisti. Tra le varie dediche alla pizza: «Chiudo gli occhi e penso a te».

«Le pizze

«Al centro resta la pizza, sintesi di un equilibrio studiato tra pizza napoletana e romana. L'impasto combina farine 00 e manitoba con la tonda romana di Molino laquone, con

un'idratazione poco superiore al 60% e una lievitazione che parte da 72 ore e può arrivare fino a 120.

Il risultato è una pizza altamente digeribile, capace di mantenere croccantezza pur sviluppando un cornicione più pronunciato: una "pizza all'italiana" che sfugge da etichette rigide.

Il menu alterna una base fissa a proposte stagionali, con alcune referenze già identitarie: dalla Taggiasca con Fior di latte, pomodorino semisecco, olive taggiasche, stracciatella pugliese, fino all'Amatrigialla, rilettura dell'amatriciana con Fior di latte, pomodorino giallo semisecco, guancialetto croccante, pecorino romano a scaglie, pepe, basilico fresco.

Non mancano incursioni nei sapori del Sud, tra Calabria, Sicilia e Campania, che si traducono in ingredienti e suggestioni, come la Squillacese con Fior di latte, bomba piccante di Calabria, melanzane fritte, pancetta arrotolata, fontina.

Non solo pizze, ma anche i fritti hanno un ruolo importante all'interno della proposta, a partire dai Supplì in varie versioni, passando per la Montanara pomodoro, parmigiano e basilico e una con stracciatella pugliese, mortadella e pistacchio.

La proposta beverage si muove sulla stessa linea di accessibilità e immediatezza, pensata per accompagnare senza sovrastare. Accanto alle bevande classiche, trova spazio una formula aperitivo attiva dalle 18 alle 20, che rafforza il legame con il quartiere e amplia le occasioni di consumo. Si va dalla versione più essenziale, con drink a scelta e snack, fino all'"Ape Papilla": una selezione che include montanarine, bruschette e un assaggio di margherita, con drink incluso, proposta a un prezzo volutamente accessibile.

Un'altra chicca di Papilla è la collaborazione con l'azienda vinicola Artico che vede una selezione di bottiglie e calici alla mescita tra varie interessanti referenze.

A completare l'offerta, anche due nuove pizze primaverili, La vegana in primavera, con Vellutata di asparagi, pinoli tostati, pomodorini gialli e rossi semidry e olive taggiasche e la Romanesca con Fior di latte, carciofi in padella, pancetta arrotolata, fiori di zucca e ricotta di pecora. Due pizze che esaltano la visione della pizza secondo Papilla.