

Pizzeria Da Baffetto, un indirizzo storico che resiste nel centro di Roma

12 Febbraio 2026

di Rachele Russo



ROMA – **Idolo Volpetti**, in arte “Baffetto”, dà il nome a uno degli indirizzi storici della pizza a Roma. In via del Governo Vecchio n.114, tra piazza Navona, Castel Sant’Angelo e Campo de’ Fiori, questa pizzeria sembra riportare indietro nel tempo.

La sede attuale della pizzeria risale al 1974, quando il centro storico aveva ancora una dimensione di paese. Oggi, come racconta il nipote di seconda generazione **Alessio Volpetti**, l’equilibrio urbano intorno è cambiato profondamente: “Il contesto è cambiato: molti appartamenti non sono più abitati da famiglie romane, ma sono stati trasformati in B&B e oggi sono occupati da turisti e stranieri. È un’altra città rispetto a quella di allora”.

Eppure, se ci si siede durante la pausa pranzo (soprattutto nei giorni feriali, più tranquilli), qualche accenno di romanità si intravede ancora tra i tavoli. “A pranzo, in settimana, si

respira ancora un po' di quartiere: cambia il ritmo e cambia anche la clientela", aggiunge Alessio.



La gestione è rimasta sempre in famiglia: oggi a dirigere è il nipote Alessio, affiancato dai suoi. Tra loro c'è il più anziano **Ercole** che, quando gli si chiedono aneddoti o storie divertenti, preferisce rispondere con un gesto: basta voltarsi e guardare le pareti, coperte di fotografie di divi, attori, conduttori e personalità di passaggio.

"Gli aneddoti sono tutti qui: guardate le foto. Questo è il nostro album", dice Ercole.

Se altrove l'esibizione dei "vip" può suonare presuntuosa o artificiale, qui sembra piuttosto un archivio di famiglia: più memoria interna che richiamo per il cliente.

Come si mangia

Il menù, tradotto in cinque lingue, è un foglio plastificato con circa 30 pizze, disponibili anche in doppia dimensione (normale o grande).

L'impasto è sottile e asciutto: meno croccante al centro e più deciso sui bordi. Le combinazioni restano immediate, orientate alla continuità più che alla sorpresa. La carta funziona come una piccola mappa di abitudini: si parte dai classici – Margherita e Marinara – e si arriva alla versione più “ricca” della casa, la Pizza Baffetto, dove funghi, salsiccia, uovo, carciofini, cipolla e peperoni costruiscono un’idea di abbondanza molto anni ’80.

Accanto, il menu lavora per variazioni riconoscibili: alici nella Napoletana, tonno e cipolla per chi cerca sapori salini e diretti; le pizze “di stagione” in stile romano – fiori di zucca, zucchine, melanzane – e quelle più fresche, come bresaola, rucola e parmigiano o quattro formaggi con bresaola e rucola, dove la pizza diventa quasi un piatto freddo appoggiato su una base croccante.

A contorno ci sono bruschette e crostini (dalla “mista” alla “Biturbo”, fino alle versioni con mozzarella e alici o con prosciutto) e qualche insalata essenziale, per chi cerca un’alternativa più leggera. La chiusura è da trattoria romana: torta della nonna, tiramisù, panna cotta, crème caramel, sorbetti e gelati, con un’ultima nota familiare.

Da Baffetto è uno di quegli indirizzi in cui si mangia ancora con meno di 20 euro. Il locale non accetta prenotazioni, tranne che per gruppi molto numerosi.

