

Un anno di Avenida Calò. A Roma arriva “Bruma”, il menu autunnale firmato Francesco Calò

30 Ottobre 2025



ROMA - A meno di un anno dall'apertura, Avenida Calò si conferma tra le realtà più significative della nuova scena gastronomica romana. Inaugurata il 17 dicembre 2024 in Viale Pinturicchio 40, la pizzeria di **Francesco Calò** - maestro pizzaiolo pugliese con una solida esperienza internazionale - si è imposta per il suo format di ristorazione contemporanea, dove la pizza diventa espressione di una cucina d'autore.

Il primo anno di attività si chiude con risultati oltre le aspettative: una clientela fidelizzata e riconoscimenti prestigiosi come il titolo di "Novità dell'anno" per *50 Top Pizza* e i due spicchi nella Guida *Pizzerie d'Italia* del Gambero Rosso. Premi che sanciscono il successo di un progetto costruito su una visione chiara: elevare la pizza, senza tradirne l'anima.

L'impasto come segno distintivo

Cuore del progetto è l'impasto, autentico elemento identitario di Avenida Calò. Frutto di un lavoro di ricerca e perfezionamento, nasce da un processo indiretto con lievitazione di 24-48 ore e idratazione al 78%, e utilizza un blend di farine, "Farina Intensa", messo a punto dallo stesso Calò. Questo mix esclusivo valorizza struttura, profumi e colore, regalando un morso riconoscibile per aromaticità, leggerezza e digeribilità. Un impasto semi-integrale ma estremamente scioglievole, pensato come base viva e versatile su cui costruire abbinamenti contemporanei e topping dal carattere deciso.

L'assenza dei fritti, ad eccezione della tradizionale montanarina, rappresenta una scelta precisa: privilegiare la purezza dell'impasto e il valore del prodotto da forno, in linea con una visione di pizzeria evolutiva, dove la pizza diventa piatto e l'esperienza gastronomica è completa. Non mancano, tuttavia, piatti dalla cucina per chi preferisce orientarsi su una scelta diversa dalla pizza.

"Bruma": il menu autunnale

Per l'autunno 2025, Avenida Calò presenta "Bruma", un menu che racconta la transizione tra le stagioni, tra luce e ombra, tra calore e introspezione. Un viaggio nei profumi di terra e bosco, nei toni affumicati e nelle consistenze avvolgenti.

Le pizze esplorano nuovi equilibri di gusto: Canto di Bruma (ragù bianco di cervo brasato al ginepro, purea di pastinaca e patata affumicata, spuma di noce e burro nocciola, tartufo nero, fiocchi di sale Maldon), Spuma no Yoru (crema di funghi shiitake fermentati, alga nori, tartufo nero fresco, spuma di Parmigiano 30 mesi, gocce di riduzione di soia affumicata), Lacrima dei Nebrodi (fiordilatte, lardo di suino nero dei Nebrodi, fichi caramellati al Porto, polvere di cacao amaro, petali di cipolla bruciata, timo), Sottobosco Inaspettato (fiordilatte, crema di zucca Violina, porcini arrostiti, semi di zucca croccanti, brunoise di zucca al rosmarino e porcini, olio Evo), Alma Iberica (pizza in doppia cottura con pomodoro Tumaca, Pata Negra Cinco Jotas - 5J, scampo crudo, sale Maldon).

A completare il menu, la suddivisione a cui Calò ci ha abituato: pizze della tradizione, pizze doppio crunch (pizza frita e poi ripassata in forno) e le (R)evolution creation.

Infine, una linea di dolci d'autore, tra cui Boca de Cannella, pizza croccante con crema pasticciera, nocciola e crumble di mandorle.

Il percorso degustazione “La Mano”

Tra le esperienze più rappresentative di Avenida Calò spicca “La Mano”, il percorso degustazione che permette di scoprire in sei portate la visione gastronomica di Francesco Calò. Un menu a discrezione del pizzaiolo — che può includere non solo pizze, ma anche montanarine e cornicioni ripieni — servito su un piatto sorretto da una mano, simbolo della creatività e dell’artigianalità che guidano il progetto.

Come se fosse davvero la mano del pizzaiolo a presentare le proprie creazioni, questo percorso invita l’ospite a conoscere da vicino l’essenza di Avenida Calò, attraverso impasti, consistenze e abbinamenti che raccontano la filosofia del locale.

La cantina e l’esperienza

Con quasi 150 etichette selezionate da **Chiara Maggio**, Avenida Calò conferma la propria anima di enopizzeria. La carta privilegia i vini italiani, con alcune incursioni estere, e accompagna ogni pizza e ogni piatto in un percorso coerente e dinamico. L’utilizzo del Coravin per il servizio al calice consente un pairing sempre preciso e calibrato, esteso anche ai dessert. Un modo per rendere ogni degustazione un’esperienza completa, dove tecnica e ospitalità dialogano con naturalezza.

A meno di un anno dall’apertura, Avenida Calò si posiziona come punto di riferimento nella nuova generazione di pizzerie di Roma: un luogo in cui tecnica, identità e sensibilità gastronomica si incontrano per dare forma a una pizza che racconta evoluzione, materia e territorio.