VirtùQuotidiane

A Ostia arriva “Slice of Capanno”, pizzeria gourmet e cocktail bar

1 Ottobre 2023

di Redazione

ROMA – L’arrivo dell’autunno è sinonimo di inizio come quello del nuovo progetto gastronomico che unisce pizzeria gourmet e cocktail bar, in uno spazio contemporaneo e originale nel quale scoprire proposte slice abbinate a cocktail ben miscelati, per un gioco di sapori che va oltre gli schemi tradizionali.

Apre “Slice of capanno”, la nuova sfida imprenditoriale di **Cristiano Giacometti** e **Valerio Mazziotti**, già collaboratori al Capanno Beach Club, approdati da anni nel mondo della ristorazione con vari format di successo a Roma e sul litorale romano.

Ci è voluto più del previsto ma è ufficiale: sul Lungomare Paolo Toscanelli a Ostia (Roma), a pochi metri dal Capanno Beach Club, ha aperto le porte Slice of capanno, un nuovo format

ristorativo fresco, innovativo e divertente, dove l'ordinario diventa improvvisamente straordinario e le possibilità sono infinite. Un'esperienza gastronomica che nasce per rompere gli schemi e andare oltre la pizzeria tradizionale. Il suo ampio spazio – ben 250 metri quadri – può ospitare fino a 100 coperti negli spazi interni e fino a 20 coperti nello spazio esterno.

"Dopo il successo del Capanno Beach Club, abbiamo deciso di affrontare una nuova sfida, portando ad Ostia, un progetto innovativo da fare vivere a tutti. Siamo molto legati al territorio e la nostra idea è quella di apportare qualcosa di nuovo sul litorale romano" raccontano Cristiano Giacometti e Valerio Mazziotti.

L'atmosfera del locale si distingue per il suo stile in chiave pop contemporaneo reso unico grazie a scelte stilistiche che puntano sulla forza dei materiali accostati a linee fluide e alla presenza delle opere d'arte dell'artista **Eghna**.

Appena varcata la soglia d'ingresso, si inseguono un'idea di movimento armonico e cromatico sulle nuances del blu. Si rimane piacevolmente colpiti dal cocktail bar con la sua imponente bottigliera e dal bancone – realizzato in Krion- che richiama le linee curva delle onde del mare. Slice of Capanno è un luogo dove l'immaginazione prende il volo, l'esperienza si trasforma in avventura gustativa, portando il cliente verso un viaggio di sapori e profumi che lo invita a fermarsi, godersi l'attimo e gustarsi le proposte pensate con passione dalla brigata.

"Slice rappresenta creatività, ricercatezza e voglia di sperimentare ed esprimere la mia visione di pizza tramite abbinamenti innovativi e rivisitando piatti tradizionali ripercorrendo viaggi ed esperienze vissute, raccontando sempre la parte migliore di me" dice **David Boncompagni**, chef pizzaiolo di Slice of Capanno.

Ambizioso, curioso e visionario: David Boncompagni è il giovanissimo chef di Slice, la "costola pop" del Capanno Beach Club. Nato e cresciuto a Roma, David a soli 26 anni vanta alle spalle diverse esperienze nella ristorazione. Cresciuto con le mani in pasta sin da piccolo insieme alla nonna, si avvicina al mondo della cucina come aiuto cuoco al Molo Bastianelli a Fiumicino. Pian piano scopre la passione per i lievitati e la pizza in particolare. Inizia ad affacciarsi al lavoro in pizzeria lavorando dopo i propri turni in una pizzeria di quartiere. Capisce che questa è la sua vocazione e decide di frequentare un corso di formazione per diventare pizzaiolo. La sua esperienza più significativa ed importante, l'incontro con **Pier Daniel Seu**. Inizia con uno stage seguito dall'assunzione da Seu Pizza Illuminati dove lavorerà per quattro anni.

David vede nella pizza una tela bianca sulla quale realizzare la propria opera d’arte, un quadro dove la scelta di ogni ingrediente racchiude in sé un’emozione per far vivere al cliente un’esperienza nuova. La sua filosofia è rivisitare la tradizione della pizza romana con un occhio all’innovazione.

Vera protagonista del progetto gastronomico è naturalmente la Slice, un trancio di pizza ripieno che scrocchia, realizzato con lo stesso impasto della pizza romana. Ogni occasione è buona per sperimentarla.

Irrinunciabile all’ora dell’aperitivo, dal sapore tutto autunnale, speziato e invitante, la Slice è proposta in tre versione: la H&M (vegana) realizzata con Hummus di ceci e misticanza ripassata, la classica Mortazza con mortadella, e Like a toast con prosciutto cotto, emmental e fior di latte. Inoltre, ogni giorno lo chef proporrà una slice dalla sua fantasia, vera e propria leccornia.

I colori caldi della stagione trovano spazio anche nel menù con i suoi morbidi sapori e profumi inequivocabili. Una carta pensata all’insegna della tradizione romana rivisitata in chiave più moderna con una ricerca di nuovi sapori ed equilibri.

Si parte con una sezione dedicata ai Fritti che si adeguano alle temperature con ingredienti stagionali con la possibilità di gustare alcuni classici come il supplì classico (risotto al pomodoro mantecato con parmigiano reggiano e basilico), la Pasta al forno di Egi, una ricetta tramandata da padre in figlio (maccheroncino al forno con panna, prosciutto cotto, piselli, funghi, fior di latte, parmigiano reggiano), la Minestra ai broccoli (ditalone rigato, broccoli romaneschi ripassati in padella, aglio, olio e peperoncino) oppure il Polpettone (polpettone di carne, prosciutto cotto, emmental, crema di patate al rosmarino).

Il menù delle pizze è suddiviso in tre tipologie di pizze con tre lievitazioni differenti: alla romana, al padellino e con un impasto dolce innovativo, la Brusweety.

Bassa, fragrante e scrocchiarella, com’è la pizza romana, la pizza di Slice è una classica romana contemporanea con impasto realizzato ad una bassa idratazione al 56% con metodo poolish, utilizzando una miscela di farina tipo 0 rinforzata, una farina tipo 1 e una farina frullina, tutte proveniente del Mulino Paolo Mariani – e una maturazione e lievitazione totale di circa 28-30 ore, cotto in un forno ibrido legna e gas di Mam.

In carta si trovano le pizze classiche da cui poter scegliere tra Margherita, Marinara, Napoli, Diavola, Fiori e Alici, Cicoria e Salsiccia, Crudo e Burrata, Crostino. Per affrontare la stagione, una selezione di Slice gourmet con toping elaborati tra cui l’audace Marinero (a base di

Luciana al nero di seppia, Alici di Cantabrico, Pachino confit, pacchetella gialla arrosto, crema aglio dolce, basilico rosso, origano fresco, zest limone, olio evo), la Visione di margherita (realizzata con pomodoro San Marzano arrosto, treccia di buffala Dop a crudo, pachino confit, parmigiano reggiano Dop, gel di basilico all'acqua di bufala, basilico rosso e basilico classico, pepe, olio evo) e la Texan chicken (pollo marinato spicy, crema patate dolce alla senape, fiori di latte, maionese alla birra black stout, crumble arachidi). Non manca anche la proposta vegana con la Youtubero (con crema di patate dolci e senape, sedano rapa in padella, patate e porro al forno, chips di topinambur, polvere di barbabietola,nasturzio e zest di limone).

Spazio alla "Slice del nostro padellino" proposta in due versione: Poldo (hamburger di manzo, cheddar, insalata riccia, pomodoro cuore di bue, ketchup di datterino rosso) e una proposta vegan, la Mushroom burger (cotoletta di cardoncello, misticanza ripassata, finta mayo vegan). Una pizza realizzata con un impasto ad alta idratazione (80%) con prefermento biga rinfrescato con una farina tipo 2 di Paolo Mariani.

Dulcis in fundo, se il consiglio è sempre quello di lasciare spazio al dolce, qua è impensabile fare l'impasse sull'originale e golosa proposta pensata ad hoc da Slice. Un'idea che nasce a quattro mani tra gli chef Emanuele Ali Balag e Davide Carmina (del Capanno Beach Club) e David Boncompagni di Slice of Capanno. Spazio quindi alla Brusweety, una bruschetta dolce di pain brioché caramellato e tostato, proposta in tre versione: la Brusweety al pomodoro (pomodoro confit, marmellata al pomodoro, basilico e olio evo), la Brusweety 3 cioccolati e lampone (namelaka al cioccolato bianco, cremoso al cioccolato, collier di lampone, crumble al cacao fondente, lampone in osmosi) e la Brusweety colazione italiana (crema al cornetto, spuma al caffè, crema di latte, crumble al cornetto e sale maldon), pensata da David con l'obiettivo di chiudere la giornata com'è iniziata, ovvero in dolcezza.

A completare l'esperienza gastronomica non manca la proposta beverage che offre spazio a drink di qualità. La cocktail list di Slice of Capanno è curata dall'head bartender romano **Valerio Trimonti**, classe 91', con alle spalle decine di anni di esperienze nel mondo dell'ospitalità.

"Quando si pensa alla pizza, il primo abbinamento che viene in mente è accostamento con la birra. Da Slice vorrei rompere questa "tradizione" e fare arrivare al cliente che anche un buon cocktail possa essere una scelta azzeccata per un'esperienza unica. La drink list è stata pensata per adattarsi ad ogni palato, garantendo una qualità del prodotto nei minimi dettagli" dice Valerio Trimonti.

La drink list di Slice of Capanno è suddivisa in sette diverse sezioni dove pizzeria e mixology vanno di pari passo e che verrà aggiornata costantemente in base alla stagione. Dietro

l’apparente semplicità di ogni cocktail si nasconde una preparazione meticolosa pensata da Valerio.

La prima sezione si sviluppa in otto cocktail signature: fra le proposte in carta, “Basil”, una rivisitazione del Gin Sour (Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, Succo di limone, sciroppo di zucchero e basilico). Dal sapore affumicato, agrumato e dissetante, “Rosemary”, un cocktail a base di Mezcal Los Siete Misterios, cordiale al pompelmo rosa & rosmarino. Si prosegue l’esperienza con un cocktail dall’aspetto ingannatore, il “Fake Beer”, un long drink realizzato con Vodka 42 Below, succo di lime, sciroppo di zucchero, purea di mango, velluto di zenzero. Infine, molto interessante anche il “Pera e cioccolato” (Rum Santa Teresa 1796, cognac alle pere, bitter al cioccolato, oli essenziali all’arancia, soda).

Spazio anche alla sezione “The Italian Job|I love Martini” nella quale Valerio ha omaggiato i cocktail intramontabili realizzati con Martini come l’Americano, il Mi.To, il Negroni, il Negroni Sbagliato.

La sezione “Up and Down” vede protagonista i cocktail come Margarita, Tommy’s, Daiquiri oppure Mai Tai mentre “From the world” è dedicata ai cocktail internazionali tale il Manhattan, il Boulevardier, il Moscow Mule e il Mojito.

La drink list prevede anche proposte analcoliche, “Restare sobry”: Fizz 0.0 (gin 0 alcol, acido citrico, sciroppo di zucchero e top soda), Mango slice (purea di mango, sciroppo di cocco, latte di riso, succo di ananas) e Apple Pie (succo di mela, acido citrico, sciroppo alla cannella, ginger beer).

Arricchiscono la cocktail list una selezione di distillati, vini, draft beer e bollicine.