

## Bonci e Tommaso Foglia, en plein a Milano con una doppia apertura

27 Febbraio 2026



MILANO – La città meneghina accoglie due nuove aperture destinate a dialogare tra loro e con la metropoli: Bonci Pizza in Teglia e Sfoglia Pastry Bar. Due formati distinti ma complementari che hanno aperto le porte in via Piccinni 3, alle spalle di Corso Buenos Aires, dando vita ad un'offerta gastronomica completa, capace di accompagnare il pubblico dal salato al dolce in un unico percorso di gusto.

Vetrine adiacenti e spazi pensati per convivere, mantenendo identità e linguaggi propri. Una visione comune che valorizza l'artigianalità e la qualità delle materie prime, con preparazioni curate a partire da ingredienti freschi e selezionati, capaci di tradurre competenze di alto livello in esperienze accessibili e contemporanee.





A firmare i due format sono **Gabriele Bonci**, maestro dell'arte bianca e della pizza romana, e **Tommaso Foglia**, giovane e ormai celebre pasticciere, in collaborazione con In Cibus, Scuola di Alta Formazione Gastronomica, che ha curato la regia sotto il profilo del business, dell'immagine e della comunicazione.

Luogo d'incontro iniziale dei percorsi di Foglia e Bonci, anche in qualità di docenti, In Cibus fa parte del Gruppo HQF, principale investitore e holding di partecipazione con interessi diversificati in settori strategici quali la formazione professionale, la consulenza manageriale e, dal 2025, la ristorazione.

## **Bonci Pizza in teglia**

Bonci Pizza in Teglia porta a Milano la tradizione romana della pizza al taglio, reinterpretata attraverso l'approccio visionario e artigianale di Gabriele Bonci, il Michelangelo della Pizza.

Impasti a lunga lievitazione (minimo 72 ore), farine biologiche, ingredienti stagionali

selezionati e un'offerta in continua evoluzione definiscono un format pensato per dialogare con una clientela ampia e trasversale – studenti, lavoratori, turisti e urban food lovers.

Elemento distintivo della filosofia di Bonci è l'attenzione alla qualità e alla sostenibilità delle materie prime. Il noto pizzaiolo pone da sempre l'accento sull'utilizzo di ingredienti selezionati, provenienti da filiere locali e controllate, costruendo un rapporto diretto con piccoli produttori e con il mondo agricolo.

Ogni pizza nasce da una scelta consapevole e diventa espressione di territorialità, attraverso l'impiego di materie prime fresche e stagionali. Ogni proposta è coerente con una filosofia culinaria fondata su semplicità, rigore e identità: una semplicità mai banale, costruita su pochi ingredienti – spesso non più di tre – capaci di raccontare origine, lavoro e cultura del cibo.

“La consapevolezza è alla base di tutto quello che facciamo”, spiega Gabriele Bonci. “Da oltre vent'anni lavoriamo partendo dall'agricoltura, dai piccoli produttori, da ingredienti che conosciamo uno per uno. Tutto quello che mangiamo ha un nome, dalla farina al sale. Anche a Milano portiamo questo approccio: pizze semplici, genuine, dove ogni morso racconta territori e persone. Per noi questa città è un punto di arrivo, ma anche una nuova partenza, un luogo di incontro dove continuare a fare tradizione nella pizza”.

La proposta gastronomica alterna grandi classici – come Margherita, Patate, Rosmarino e pizza bianca con Mortadella – a creazioni stagionali ormai divenute iconiche, come la pizza con polpette al sugo, quella con uovo strapazzato e salame, quella con fettina panata, maionese e insalata; la 'due volte zucchine, con zucchine arrostiti, zucchine alla scapece e burrata; la pizza mortadella e puntarelle, o la patate e pajata, con patate di Avezzano al rosmarino, aglio, limone, pajata di agnello arrostita e fondo bruno.

Un'attenzione particolare alle proposte vegetariane e vegane. A completare l'esperienza, una selezione di frittatine di pasta, supplì e crocchè, che rafforzano il legame con la tradizione romana e rendono il format adatto a diversi momenti della giornata, in una dimensione Prêt-à-manger e Prêt-à-porter.

Il punto vendita, in via Piccinni 3, riflette la filosofia di Gabriele Bonci: design minimal e morbido, colori caldi e accoglienti, che riverberano tra le nuance tenui del cannettato in rovere chiaro del bancone e delle sedute fronte vetrina in stile americano. Uno spazio pensato come una comfort zone urbana, dove lasciarsi andare ai sapori strutturati e ricercati delle pizze proposte.

## Sfoglia Pastry Bar

Sfoglia Pastry Bar è il nuovo format firmato da Tommaso Foglia, che reinterpreta la millefoglie in stile urban romantic. Un grande classico si trasforma in una proposta contemporanea e personalizzabile, pensata per un consumo dinamico. Al centro, una monoporzione dalla forma innovativa, ideale da gustare in piedi o in movimento, mentre la freschezza diventa il principio guida: ogni millefoglie viene farcita al momento, dando vita a una pasticceria immediata e flessibile, in sintonia con i ritmi della città.

“Sfoglia nasce dal desiderio di rendere la pasticceria un momento di incontro e di leggerezza”, racconta Tommaso Foglia. “La millefoglie è il dolce che più mi rappresenta, quello da cui sono partito per costruire questo progetto. Il dolce non è qualcosa che mangi per saziarti, ma una coccola, un sorriso. Milano è una sfida importante, una città attenta e competitiva, che richiede tempo, ascolto e qualità. Per affrontarla serviva il partner giusto, e In Cibus lo è stato per me fin dall’inizio. Qui portiamo un’idea di pasticceria fatta di trasformazione, inclusività e divertimento, dove la tecnica è al servizio dell’esperienza”.

L’offerta gastronomica spazia dalle versioni dolci della millefoglie - Classica, Tiramisù, Pistacchio, Cioccolato, Caramello e Nocciola, con una predilezione per la crema pasticcera alla vaniglia, firma identitaria del pastry chef - fino a proposte salate dal carattere contemporaneo come la Cetarese, con alici di Cetara e limone, Veggy, Fit ed English. Grande attenzione è riservata all’inclusività: tutte le preparazioni sono 100% senza lattosio. La separazione tra sfoglia e farcitura consente di mantenere la sfoglia sempre fragrante e croccante. A completare la proposta, una selezione di viennoiserie e sfogliati d’autore per la colazione.

Il punto vendita, in via Nicola Piccinni 3, interpreta l’identità di Foglia attraverso un linguaggio visivo ricercato, in cui suggestioni pop, urban jungle, Art Nouveau e mood parisienne convivono in modo armonico. Il banco, ispirato alla forma iconica della millefoglie, diventa elemento centrale dello spazio.

Con Bonci Pizza in Teglia e Sfoglia Pastry Bar, Milano si arricchisce di due nuovi spazi che raccontano un’idea di gastronomia contemporanea fondata su qualità, conoscenza e progettualità, dove il sapere dell’alta formazione gastronomica incontra il fare quotidiano dell’impresa.