

Brucio si apre alla ristorazione: pizzeria romana e cucina coi grandi classici della tradizione

25 Ottobre 2023

di Redazione



ROMA – I due fratelli **Antonio e Fabio Scorzafava**, da tempo impegnati nel settore della ristorazione con altre fortunate insegne, insieme agli altri soci **Alessandro, Eleonora Pagliarulo, Emanuele Lamanna**, sono pronti ad una nuova sfida, quella di Brucio La Romana.

Il brand di pizzeria contemporanea, che vanta due aperture in meno di un anno (Piazza delle Coppelle e a Testaccio) cresce sempre di più e presenta per la prima volta la sua anima ristorativa con un format che, oltre alla pizzeria contemporanea, porterà la romanità in tavola. In Piazza delle Coppelle, infatti, Brucio-La Romana abbraccia tutta la città dal cuore di

Roma.

Qui lo chef **Giorgio Faga** preparerà piatti classici della tradizione e non solo. Sempre secondo la filosofia di Brucio, e quindi di pari passo con una ricerca attenta e accurata di materie prime di alta qualità, il menu sarà il frutto di un lavoro vicendevole tra stagionalità e tradizione: coratella con i carciofi; polpette di bollito alla picchiapò; la trinità romana dei primi piatti (rigatoni alla carbonara; bucatino all'amatriciana; tonnarello cacio e pepe) ma anche pasta mista con cozze e fagioli. Infine, trippa e coda alla vaccinara per passare poi dal baccalà al saltimbocca. I dolci giocano tra tradizione locale e internazionalità partendo dal bruciamisù (biscuit al caffè, crema pasticcera al mascarpone, grue di cacao "MichelCluizel") e dalla crostata ricotta e visciole fino alla creme brûlée e alla New York cheesecake. I fritti dello chef sono goduriosi e fanno da collante con la pizzeria: carciofo alla giudia; i cannoli di Brucio (tre cannoli di pizza serviti con le salse della tradizione); supplì, crocchetta e filetto di baccalà.

Non mancano poi le pizze a cura di **Alessandro Avato**, giovane pizzaiolo con importanti esperienze nelle più apprezzate pizzerie della Capitale, che propone sempre le classiche oltre a delle interessanti variazioni. Pizze bianche come la boscaiola, patate e salsiccia, capricciosa e pizze rosse con la marinara, margherita, diavola, amatriciana. Presente anche qui la sezione "pizze dalla piazza" con una proposta più ricercata e insolita di ingredienti su base pizza, tutta da scoprire.

Il locale conta fino a 50 coperti nello spazio interno e 30 nel dehors dove, tutti i giorni dalle 11,45 alle 23,30, romani e non possono godere di uno spazio dove godere delle eccellenze gastronomiche made in Italy con un occhio attento alla tradizione culinaria romana.