

Colazione a ora di cena? A Roma c'è un locale in cui si può (ed è già una moda)

4 Marzo 2026



ROMA - Si chiama Brinner, dalla fusione delle parole inglesi breakfast e dinner, ed è uno dei fenomeni più interessanti che stanno ridefinendo le abitudini alimentari contemporanee. Sempre più consumatori scelgono di consumare piatti tipicamente associati alla colazione durante la cena, trasformando uova, pancake, cereali, yogurt, waffle, lievitati e altri prodotti da forno in protagonisti della tavola serale.

Un fenomeno, questo del brinner, che nasce negli Stati Uniti, dove la cultura alimentare è storicamente più flessibile e meno legata a una rigida struttura dei pasti rispetto ai paesi mediterranei, ma che ora pian piano sta conquistando anche l'Europa.

“Il successo del brinner riflette un cambiamento profondo nel rapporto tra persone e cibo. Non si tratta solo di cosa si mangia, ma di quando e perché lo si sceglie. Il cibo diventa

sempre più uno strumento di benessere emotivo, libertà e identità e noi ci teniamo ad essere i primi portavoce in città di questo movimento”, raccontano i ragazzi di Bap, **Giulia Mauceri, Marianna Gallo e Matteo Anselmi.**

Non è un caso che il primo brinner romano nasca proprio da Bap, un format dalla grande vocazione internazionale. Un progetto partito nel luglio 2024 che coniuga la caffetteria con la cucina e la pasticceria e che in poco tempo ha conquistato tutti, local e non solo, con le sue colazioni e brunch.

Al centro lo specialty coffee, con monorigini pregiate e miscele originali, ma l'idea di base è che tutto qui da Bap sia specialty, non solo il caffè, compreso il laboratorio di pasticceria interno e la cucina guidata dallo chef Matteo Anselmi.



Un locale di design dagli interni moderni e accoglienti. No, non siamo a New York, nemmeno a Londra, ma in via Raffaele Cadorna n.5, una traversa di via Piave, a due passi da Porta Pia, nel cuore del quartiere Pinciano-Salario.

Venerdì 6 marzo va in scena il primo brinner di Bap, dalle ore 19,30 alle 23,30. E così sarà per ogni primo venerdì del mese.

L'offerta prevede un menu alla carta, tra novità e grandi classici di Bap: l'ormai celebre Bap Toast, il Pastrami, Egg bagel, Bistecca di verza viola, Bap Thai, Poche Smoked salmon, pancake dolci e salati, hummus di ceci e molto altro. Inoltre ogni settimana un piatto special ideato dello chef: si parte con il manzo alla Wellington servito con verdure arrosto.

Poi c'è la parta di viennoserie - come l'iconico fiocco, Sacher suisse, Noirè rosè, pera e mirtilli e altri - e le torte, come la Tarte au citron o la Cheesecake.

Ovviamente disponibile tutta la parte di caffetteria: Caffè Americano, Dirty Coffee, Espresso Tonic, Ice Latte, Batch Brew, Golden Milk, Acai Milk, Matcha Latte e molto altro.

L'offerta beverage si arricchisce però di una dink list creata per l'occasione, con cocktail classici e signature: Bloody Mary, Martini d'Inverno, Matcha Fizz, Gin Tonic, Americano, Pink Velvet e altri. Presenti anche birre artigianali in bottiglia, estratti e soft drink.

Come sottofondo, un dj set chill out per creare il giusto mood.

L'idea e gli ideatori di Bap



Bap è un progetto firmato da tre giovanissimi. Parliamo di una gestione familiare: Giulia Mauceri (classe 1990), Marianna Gallo (classe '96) e Matteo Anselmi (classe '94).

Una bella famiglia allargata: Marianna, donna di sala e sommelier, è sposata con lo chef Matteo, mentre Giulia è la compagna del padre di Marianna. Lo zampino principale è quello della Torrefazione 68, storica torrefazione artigianale romana oggi alla terza generazione, che negli ha saputo rinnovarsi stando sempre al passo con i tempi senza mai dimenticare la grande tradizione. La visione sempre moderna ha portato l'azienda ad aprirsi anche ai grandi mercati internazionali, principalmente a Londra e a New York, gestendo anche nuove aperture importanti all'interno della Trump Tower nella Grande Mela. Giulia fa parte proprio della terza generazione che oggi guida la torrefazione; percorso che condivide insieme al suo compagno Fabrizio.

“L'idea iniziale era quella di creare una vetrina per i prodotti della torrefazione, ma poi tutti insieme abbiamo deciso di dare vita ad un locale più strutturato, polivalente, che riunisse sotto lo stesso tetto tutte le passioni e le competenze di ognuno di noi. Da Bap tutto è specialty, non solo il caffè. Dalla cucina alla pasticceria, tutto è costruito con estrema cura; non c'è una cosa più importante dell'altra. Tutto è al top”, raccontano i tre.

E il concetto di 'top' è richiamato proprio dal nome, che sembra criptico ma in realtà è semplicissimo: "Nostro figlio da piccolo per indicare qualcosa buona, invece di dire 'top' usava il termine 'bap', e allora tutti noi in famiglia abbiamo cominciato ad utilizzarlo. Dunque ci è venuto spontaneo usarlo per il nome del nuovo locale, anche perché ci piaceva l'idea che anche lui, seppur ancora piccolo, potesse mettere qualcosa di suo, così come abbiamo fatto tutti", raccontano Marianna e Matteo.

Sì perché Bap è un grande gioco di squadra, un contenitore ben ideato e strutturato dove ognuno si muove con le proprie competenze, così come esprime bene il claim: Taste the Connection.

E ognuno di loro ha tanto da dire. Marianna Gallo ha sempre lavorato nella ristorazione, in Italia e all'estero, prima in cucina e poi in sala, oggi definitivamente il suo regno; è sommelier ed esperta di mixology. Giulia Mauceri, con la sua formazione economica, fa parte della terza generazione che oggi guida Torrefazione 68, ma il suo passato è nella moda e negli eventi; si occupa principalmente della parte marketing e sviluppo dell'azienda; lo chef Matteo Anselmi, nonostante la giovane età, ha alle spalle tante esperienze importanti nei ristoranti fine dining in Italia e all'estero (Acquolina, Convivio dei Troiani, solo per citarne alcuni) e oggi è pronto ad esprimere la sua visione culinaria nella cucina di Bap.

Per questo Bap nasce con una grande vocazione internazionale: un locale dall'offerta che nel corso della giornata evolve senza mai snaturarsi, con una cucina sempre attiva e un laboratorio interno di pasticceria in grande fermento guidato dallo chef Matteo Anselmi.

Un locale dallo stile newyorkese o londinese, che esplora il mondo del caffè, del food e del vino a 360 gradi: bar e caffetteria durante la mattina e nel pomeriggio, bistrot a pranzo e ristorante fine dining a cena. Cosmpolitismo che traspare anche dagli interni, curati da Studio Drill: uno stile elegante, minimale e accogliente tra lo scandinavo e il giapponese, dai colori naturali (legno, ocra, verde salvia e rosa pesca), dove - insieme ai tavoli - troneggia un grande bancone in legno interamente ricoperto in resina, molto largo e più basso del solito, che crea condivisione e continuità tra il barista e l'ospite. Un ambiente di circa 150 mq totali (110 di sala e 40 di cucina e laboratorio). I coperti sono 40 a pranzo (tra tavoli, mensole e bancone) e circa 30 a cena (solo sui tavoli).

Negli anni il format è cresciuto e accanto alla prima sede in zona Porta Pia/Piazza Fiume è nata la più piccola in zona Borgo Pio, a due passi da San Pietro: Bap Vascette in Piazza delle Vascette 15.

Il caffè

Questo è decisamente il posto giusto per gli amanti del caffè. Ma non solo: anche per coloro che vogliono approcciarsi piano piano al mondo degli specialty, senza correre troppo e con il giusto accompagnamento da parte del personale super-esperto.

La caffetteria è affidata al latte artist **Gianmarco Frosoni** (classe '94). Tutta l'offerta è studiata pensando sempre al caffè: non solo la parte di dolci e lievitati, ma anche il menu in generale. Come un fil rouge che lega tutti i momenti della giornata, dalla colazione alla cena.

Curatissima e originale la linea della caffetteria, con monorigini importanti a rotazione: Slayer, Ceado Hero, Panama Geysa Don Elvira, una Tone per il brewing; inoltre è stato creato un blend ad hoc 100% arabica con bassa acidità (Brasile, Nicaragua, Colombia) per affiancare gli specialty, disponibile in espresso e in filtro). E, sempre a rotazione, diverse chicche da roasters internazionali scovate personalmente da Giulia Mauceri e dal suo compagno Fabrizio Gallo durante i loro viaggi.

“Abbiamo scelto di inserire, oltre alle referenze specialty, una miscela personale che possa comunque rappresentarci: apriamo in una zona dove ci sono altre caffetterie specialty e dunque vogliamo differenziarci. Inoltre siamo convinti che le acidità troppo strong non siano per tutti i palati, quindi abbiamo cercato di trovare una soluzione più equilibrata così da avvicinare i consumatori 'più classici' a dei caffè di alta qualità, però senza traumatizzarli”, racconta Giulia Mauceri.

È proprio questa in generale la grande sfida di Bap: un nuovo locale che nasce per essere inclusivo al massimo, che vuole portare a Roma un sapore internazionale e che mette insieme vari mondi con un unico obiettivo, quello di essere sempre costruito intorno al cliente.