

Roma come Ibiza tra tapas, drink e pizza: Crunch e Tagomago insieme per l'estate 2025

15 Maggio 2025

di Redazione



ROMA – Atmosfere baleariche e ben 2.000 metri di verde, a due passi da Ponte Milvio a Roma, sul Lungotevere Flaminio. Questo è Tagomago, aperto la scorsa estate con una vivace formula tra intrattenimento musicale dall'aperitivo al dopo cena, grazie ai soci **Angelo Pinelli, Matteo Palma e Alessio Fantini** (già proprietario di Alma Formentera).

Per la stagione 2025 l'offerta si struttura ancora di più e si amplia grazie alla collaborazione con Crunch, apprezzata pizzeria romana di Talenti (2 spicchi per il Gambero Rosso) ideata da Federico Del Moro.

Il nuovissimo format ha inaugurato il 24 aprile, nel grande spazio all'aperto di Tagomago, tra strutture in legno, poltroncine, divanetti, sdraio e tanto verde, mantenendo lo stesso mood vacanziero e spagnolescante che tanto è piaciuto la scorsa estate.

Lo spazio adesso è stato suddiviso in due parti: una zona dedicata alla ristorazione con 150 posti a sedere, di cui si occupa la squadra di Crunch, l'altra all'intrattenimento con un palco privé e consolle, gestito dallo staff di Tagomago. Si parte dalle 19, con l'aperitivo, per poi continuare fino a tarda notte.

La nuova proposta gastronomica dell'estate

Cosa succede quando un locale estivo di successo incontra il know how di una solida pizzeria romana? La stagione si preannuncia più movimentata che mai, ovviamente all'insegna della qualità. Aperto tutti i giorni, qui la serata inizia con l'aperitivo, una formula veloce e sfiziosa che abbina drink e tapas, in perfetto stile spagnolo (la formula base si compone di quattro assaggi by Crunch + un drink). Fino a metà maggio, le serate musicali di Tagomago saranno attive solo nel weekend, dal 15 maggio in poi inizierà la stagione vera e propria ed entrambe le aree saranno attive ogni giorno.

Anche la cena porta la firma di Crunch, con le pizze romane del pizzaiolo **Matteo Lo Iacono**. Da Tagomago viene proposta una selezione di quelle che si trovano nel locale di Talenti, ma sempre con lo stesso altissimo standard: troviamo quindi le Easy, le Medium e le Hard, così chiamate in base ai topping più o meno elaborati.

Non mancano, poi, i fritti d'autore, oltre a golose novità in linea con lo spirito del locale: spazio a crocchette iberiche e la pizza tomato e Patanegra. La cucina sarà aperta fino alle 23.30 ma sarà allestito un piccolo corner per gli affamati notturni con pizza bianca e mortadella e fritti, attivo fino all'orario di chiusura.

Mixology ma anche vino e bollicine

Compito di Tagomago curare tutta la parte beverage, per cui è stato anche messo a punto un pairing - cocktail, vino e bollicine - per le pizze di Crunch.

Il bar è gestito dall'esperto Angelo Pinelli che per la stagione 2025 ha optato per una miscelazione fresca in linea con l'estate e allo spirito leggero e divertente del locale: largo a drink beverini, con un'attenzione particolare al low alcool e ai mocktail (ben 4, e di grande livello).

Un'offerta completa in tutto e per tutto. Più nel dettaglio, ci sono circa 8 signature che giocano sul concept delle Isole Baleari.

Cene spettacolo e intrattenimento musicale

Oltre al consueto intrattenimento musicale quotidiano, con l'avanzare della stagione cinque sere a settimana sarà presente un dj, per il 2025 sono previste delle cene spettacolo con ballerini, cantanti e artisti di vario genere per rendere l'esperienza unica e imperdibile (gli eventi saranno comunicati sempre sul sito di Tagomago, nel quale è anche possibile prenotare per la cena e gli appuntamenti speciali).