

Gambero Rosso

2015



Roma

Trapizzino

Ponte Milvio

p.le di Ponte Milvio, 13

☎ 0633221964

www.trapizzino.it

Chiuso: sempre aperto

Una tasca di pizza bianca che porta a spasso i sughi della tradizione romana: ecco la geniale invenzione di Stefano Callegari, entrata dal 2008 a oggi nel cuore e nell'immaginario gastronomico dei romani. Morbido dentro e croccante fuori, il trapizzino ospita al suo interno una miriade di golose farciture: garofolato di manzo, sugo di coda alla vaccinara, picchiapò, pollo coi peperoni, polpette al sugo, parmigiana di melanzane, lingua di vitella in salsa verde, seppie con piselli e qualche contaminazione estera, come lo Zighinì, spezzatino di manzo

angiare
ormire

al berberé. Completano l'offerta supplì (con ricette più o meno classiche) e frittini. Da segnalare la ristretta, ma accattivante offerta alla mescita con vini a 2 euro, Franciacorta a 3 euro e lo Champagne Bruno Paillard a 5 euro al bicchiere. Dopo un restyling, con ampliamento dei locali, anche la storica sede di 00100 di via G. Branca 88, ove tutto nacque, ha riaperto con l'insegna Trapizzino. Orari: via Branca 11.30/23.00; Ponte Milvio 11.00/01.00; sabato 12.00/02.00; domenica 12.00/24.00.