

Bozcaada: isola turca patria del Cabernet

---

[HOME](#)

[CHI SONO](#)

[RICETTE](#)

[SENZA GLUTINE](#)

[VIDEO](#)

[RECENSIONI](#)

[GRAZIE A](#)

[CONTATTI](#)

---

# IL TRAPIZZINO, SE ANDATE A ROMA NON POTETE PERDERVELO!

1 ottobre 2015 by Spadellatissima — [Leave a Comment](#)



# IL TRAPIZZINO

INCONTRO PERFETTO FRA SAPORI DI CASA E STREET FOOD



[www.spadellatissima.com](http://www.spadellatissima.com)

Trapi...che? **Trapizzino!** Sì, avete letto giusto...a metà tra una pizza e un tramezzino con delle farciture da pranzo della domenica! A farsi venire questa brillante idea è stato **Stefano Callegari**, che ad un certo punto

si è stufato di fare solo pizza e si è inventato qualcosa di molto più sfizioso ed originale, capace di combinare perfettamente la bontà e la lentezza della **cucina tradizionale capitolina**, all'energia e all'immediatezza dello **street food**.



[www.spadellatissima.com](http://www.spadellatissima.com)



Partiamo dall'impasto: da bravo pizzaiolo l'impasto proposto è magistrale, con lievito madre e tempi di lievitazione dilatati per dare come risultato una pasta soffice all'interno e croccante all'esterno. Qui si

sfornano dei triangoli di pasta che vengono poi tagliati “a tasca” e farciti con ogni ben di Dio.

Il top è sicuramente il ripieno con **pollo alla cacciatora**! Veramente squisito, sugoso, tenero e saporito come quello preparato dalle nonne! La forma del Trapizzino fa sì che i sughi delle farciture inzuppino l'interno del pane, senza perderne nemmeno una goccia e soddisfacendo morso dopo morso, fino all'ultima briciola. È come fare una mega scarpetta direttamente dalla pentola di casa!

Tantissimi i “gusti” proposti, vi consiglio di digiunare un paio di giorni e poi andare a provarne il più possibile



Fra le scelte troverete il già citato **pollo alla cacciatora, polpo al sugo, coda alla vaccinara, brasato, polpette al sugo, alici e burrata, zucchine alla scapece e mozzarella di bufala, melanzane alla parmigiana, lingua in salsa verde, salsiccia e broccoli** e molti molti altri!



Il prezzo è ottimo, soprattutto considerando quanto riempiono queste piccole bombe, un **Trapizzino** infatti costa **3.50 €** e se avete ancora spazio potete coronare il vostro pasto con un bel **suppli**, ce ne sono di varie

tipologie (**classico, speciale, pesce**) e vanno dal costo di 1 a 2 euro. Interessante anche la gamma delle **birre**. Insomma, è un posto da provare: buono, sfizioso, originale.

Il Trapizzino ha 2 location, una in zona **Testaccio** e l'altra in zona **Ponte Milvio** ed effettuano anche consegne a domicilio.

<http://www.trapizzino.it>

### **Trapizzino - Testaccio**

Via Giovanni Branca, 88 00153 - Roma (IT)

Aperto dalle ore 12:00 alle 01:00

Chiuso il Lunedì

### **Trapizzino - Ponte Milvio**

Piazzale Ponte Milvio 13 00135 - Roma (IT)

Lunedì 11:00 - 1:00

Martedì 11:00 - 1:00

Mercoledì 11:00 - 1:00

Giovedì 11:00 - 1:00

Venerdì 11:00 - 3:00

Sabato 12:00 - 3:00

Domenica 12:00 - 1:00





## CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

[Facebook](#)[Twitter](#)[Google+](#)[Pinterest](#)[Print](#)[E-mail](#)

« 4 anni di blog...e di esperienze pazzesche!

Filed Under: Recensioni, Senza categoria

Tagged With: cucina romana, cucina tradizionale, eating out, locali, recensioni, roma, rosticcerie, street food, trapiazzino

## COMMENTI

0 commenti

Ordina per **Principali**

Aggiungi un commento...

 Facebook Comments Plugin

## LASCIA UNA RISPOSTA

L'indirizzo email non verrà pubblicato.

Nome

Email

Sito web

Commento

INVIA COMMENTO

Lina, classe 1983, acquario. Nella vita di tutti i giorni sono una grafica e mi occupo di packaging. Per passione sono Spadellatissima: una food blogger con un amore sfrenato per il cibo, i viaggi e le "cose belle".

SEGUIMI ANCHE SU



IL GUSTO DELLA TERRA - COMPRALO

SUBITO ONLINE



CERCA NEL BLOG

Search this website...

SCEGLI TRA

- » [Antipasti](#)
- » [Contest](#)
- » [Dolci](#)
- » [Eventi](#)
- » [Insalate&Contorni](#)
- » [Primi](#)
- » [Recensioni](#)
- » [Secondi](#)

» [Senza categoria](#)

» [Senza glutine](#)

» [Video](#)

LEGGI ANCHE...

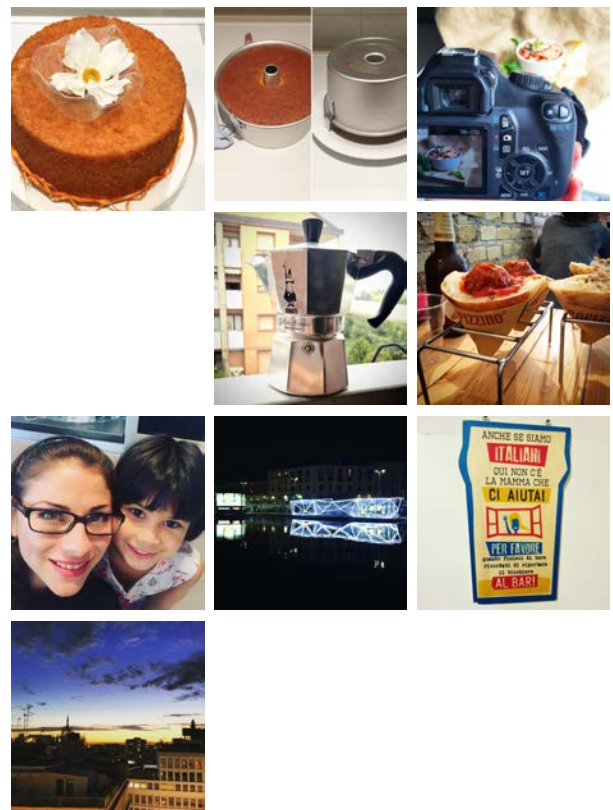


SONO ANCHE SU



LA MIA FANPAGE

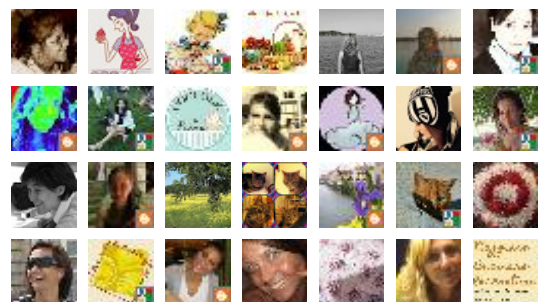
### INSTAGRAM



Unisciti a questo sito  
con Google Friend Connect



**Membri (254)** [Altro »](#)



Sei già un membro? [Accedi](#)

IO PARTECIPPO AL CONTEST DEL  
PARMIGIANO REGGIANO



ARCHIVIO

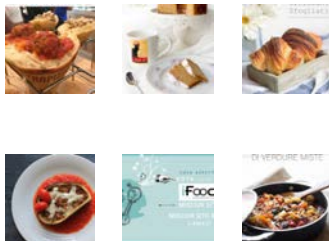
archivio



Lina,  
classe  
1983,  
acquario.

Nella vita di tutti i giorni sono una grafica e mi occupo di packaging.

Per passione sono Spadellatissima: una food blogger con un amore sfrenato per il cibo, i viaggi e le "cose belle".



PRIVACY

[Privacy](#)

LA COMMUNITY DELLE  
BLOGGALLINE

