**PROGRAMMA COMPLETO**

**PIZZA WEEK – ROMA EDITION 2023**

**10 – 14 LUGLIO**

**LUNEDI’ 10 LUGLIO**

**INAUGURAZIONE UFFICIALE**

**Seu Pizza Illuminati** *- Via Angelo Bargoni, 10 - 18*

**Cena Illuminata con Antonio Ziantoni**

**Quando:** A cena

Cena a 4 mani con Pier Daniele Seu, maestro pizzaiolo di Seu Pizza Illuminati, e Antonio Ziantoni, chef di Zia Restaurant.

**A Rota** - *Via di Tor Pignattara, 190*

**Roma Capoccia**

**Quando:** A cena

Cena a 4 mani con Samy El Sabawy, maestro pizzaiolo di A Rota, e la famiglia Sancho, della pizzeria Sancho.

**Fresco** *c/o Centro Commerciale Maximo* ***-*** *Via Laurentina, 865*

**Special Pizza Roma Edition**

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di 5 pizze che richiamano diverse località italiane, da Nord a Sud, dedicate a Pizza Week e 50 Top Pizza Italia:

• **PANTELLERIA**

Crema di peperoni, crumble di capperi, provola, polvere di olive nere, olio EVO.

• **AMATRICIANA**

Base di pomodorini gialli pelati, pepe, pecorino romano, guanciale croccante, olio EVO.

• **GENOVA**

Fiordilatte, crema di Grana Padano DOP, pesto di rucola all'aceto balsamico e pomodorini confit, olio EVO.

• **CAPRI**

Fiordilatte, mousse di ricotta alla menta, zeste di limone, olio EVO.

• **PUGLIA**

Broccoli baresi in doppia consistenza, salsiccia, provola, olio EVO, grana e pecorino.

**Alice Pizza**

**Gusta l’estate di Alice**

**Dove:** Tutti i punti vendita Alice Pizza di Roma aderenti all’iniziativa

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza Speciale **Estiva**, realizzata in collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

**Pizzium**

**Pizzium X Pizza Week – Roma Edition 2023**

**Dove:**

• Via Piave, 9

• Via Baldo Degli Ubaldi, 278

• Viale Isacco Newton, 33

• Via Livorno, 37

• Via Alessandria, 139

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di pizze dedicate alla regione Lazio:

**• CARBONARA,**

Fiordilatte di Agerola, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d’uovo e pepe nero.

**• LAZIO**

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP e cicoria.

**• ROMA** **limited edition**

Pecorino, grana e pepe.

**La Gatta Mangiona** **-** *Via Federico Ozanam, 30-32*

**Nonna Rosa alla Gatta Mangiona**

**Quando:** h 20.30

Cena a 4 mani con Giancarlo Casa, maestro pizzaiolo de La Gatta Mangiona, e Peppe Guida, chef de L’Antica Osteria Nonna Rosa. In abbinamento champagne e vini.

**Berberè -** *Via Mantova, 5*

**Welcome Brooklyn Brewery**

**Quando:** A cena

Pizza Speciale **Roma**, dedicata alla città. Selezione di birre alla spina **Brooklyn Brewery**, da abbinare alle pizze presenti in menu. Presentazione, in anteprima, della birra Brooklyn Pilsner. Gadget targati Brooklyn Brewery e postazioni di gioco vintage messe a disposizione dei clienti.

**CasaManco** - *Via Aldo Manuzio, 66C - Nuovo Mercato di Testaccio, Box 22*

**CasaManco X Pizza Week Roma**

**Quando**: dalle 10.00 alle 14.30

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Pizza con “caviale dei poveri” alla maniera di CasaManco, insalatina di San Marzano, ricotta salata, foglioline di menta e za'atar.

• Pizza con mozzarella di bufala, ciliegie e salsina agrodolce di ciliegie e sherry.

• Pizza con peperoni arrostiti, stracciatella, riduzione di acqua di peperone, miele e rosmarino, mandorle tostate.

• Pizza con limone caramellato, provola affumicata e basilico.

• Pizza con crema di carote allo zenzero e paprika, cubetti di mela verde, cipolle agrodolci e feta.

• Pizza con pesche noci, lardo di Colonnata e rosmarino fresco.

**50 Kalò** - *Via Flavia, 3*

**Un po’ di Campania a Roma**

**Quando**: A pranzo e a cena

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Montanara all’amatriciana, con sugo all’amatriciana preparato con cipolle di Montoro e pomodoro San Marzano DOP, guanciale di nero casertano croccante, pecorino Bagnolese grattugiato.

• Pizza con papaccelle napoletane saltate con aglio dell’Ufita e olive caiazzane, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Alter Ego.

• Pizza con peperoncini verdi al sugo di pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di pecorino Carmasciano, olio extravergine DOP colline salernitane.

Selezione di vini campani al calice.

**Errico Porzio** - *Via Tuscolana, 638*

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **La Mia Caprese**: Spuma di mozzarella di bufala alla base, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del Piennolo, gocce di crema di pesto di basilico e origano siciliano.

**Fra Diavolo** **-** *Via Po, 29 A*

**“Fla, mica pizza e fichi” – Fradiavolo incontra Flavio De Maio de Velavevodetto**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Ahò, VELAVEVODETTO**, in collaborazione con Flavio De Maio, chef del ristorante Velavevodetto, con Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e menta, guanciale, scaglie di Pecorino Romano, Basilico, olio EVO.

**Fratelli La Bufala** - *Viale di Tor di Quinto, 35*

**Gluten Top Night**

**Quando**: A cena

Speciale menu Gluten Free, con la partecipazione di Alfonso Del Forno.

Il menu sarà composto da: Bruschetta + Degustazione di pizze (Pizza alla Pala, Pizza Napoletana, Pizza Fritta). In abbinamento birre WGFBA 2022.

**Gluten Top Week**

**Quando**:  A pranzo e a cena

Sconto del 20% sul menu senza glutine.

**Al Grottino** - *Via Orvieto, 6*

**ROMAMORE MIO**

**Quando**: A cena

Menu speciale di 3 portate – un antipasto, una bruschetta, una pizza/calzone – con varie scelte per ogni portata, dedicato a Roma e al territorio laziale.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prezzo fisso;

**Baccio e i gradini** - *Viale della Piramide Cestia, 25*

**Eravamo io, Augusto, Apicio e Baccio**

**Quando**: A cena

Menu speciale ispirato ai piatti della Roma Augustea, a base di un gradino (bruschetta) e una pizza. L’intero incasso derivante dai 2 piatti andrà a formare il primo “mattone” necessario per il restauro della stele di 2,85 mt di altezza, rinvenuta negli scavi effettuati nel 1934 per la costruzione dello stabile che oggi ospita la pizzeria, e risalente al 23 a.C. ad opera dell’Imperatore Augusto.

Il menu sarà composto da:

• Gradino: riduzione di vino, tataky di tonno e garum

• Pizza: fiordilatte, petto d’anatra marinato, misticanza di campo saltata con pinoli, pere al vino e garum

**Cresci** **-** *Via Alcide de Gasperi, 11-17*

**Quando**: A pranzo e a cena

Speciale menu dedicato a Pizza Week.

**Antico Forno Roscioli** **-** *Via dei Chiavari, 34*

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale bianca, ripiena e rinfornata, a base di Fiordilatte dell’Agro Pontino, cicoria ripassata, olio, sale, pepe e zeste di limone.

**180g Pizzeria Romana**- *Via Genazzano, 32*

**180grammi feat Santo Palato**

**Quando:** A cena

**Tipo di attività:**aperta al pubblico su prenotazione

Speciale menu in edizione limitata con “Sampietrino®” e pizza tonda romana, in collaborazione tra Jacopo Mercuro, maestro pizzaiolo di 180g Pizzeria Romana, e Sarah Cicolini, chef di Santo Palato.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: prenotabile al sito: <https://180gpizzeriaromana.com/>;

**Allegrìo** - *Via Vittorio Veneto, 114*

**Quando:** A cena

**Tipo di attività:** Aperta al pubblico su prenotazione

Cena a 4 mani con Ivano Veccia, maestro pizzaiolo di Allegrìo, e Nino Di Costanzo, chef di Daní Maison, 2 Stelle Michelin.

**Antica Friggitoria Masardona Roma** **-** *Piazza dell'Oro, 6*

**Masardona Special Edition X 50 Top Pizza Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Cetarina**, con pomodorini datterini gialli, provola fresca affumicata, basilico e alici di Cetara. Disponibile sia in versione fritta che al forno.

**Lievito Pizza, Pane…** - *Viale Europa, 339*

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale con impasto 100% integrale con crusca fermentata, polpo locale alla griglia, salsa ai friggitelli e ravanello marinato in latte di cocco.

**Moma Pizzeria Romana** - *Via Calpurnio Fiamma, 40-44*

**Quando:** A cena

Pizza speciale dedicata a Pizza Week.

**MARTEDI’ 11 LUGLIO**

**Da Michele** **-** Via Flaminia, 82

**Acrobazie a l’Antica Pizzeria Da Michele**

**Quando**: h 20.00

Serata con esibizione di pizza acrobatica, a cura del primo pizzaiolo Alessandro Avallone. In menu, pizza speciale **Pizza 50 Top**, dedicata a 50 Top Pizza.

**Fresco** c/o Centro Commerciale Maximo ***-*** Via Laurentina, 865

**Special Pizza Roma Edition**

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di 5 pizze che richiamano diverse località italiane, da Nord a Sud, dedicate a Pizza Week e 50 Top Pizza Italia:

• **PANTELLERIA**

Crema di peperoni, crumble di capperi, provola, polvere di olive nere, olio EVO.

• **AMATRICIANA**

Base di pomodorini gialli pelati, pepe, pecorino romano, guanciale croccante, olio EVO.

• **GENOVA**

Fiordilatte, crema di Grana Padano DOP, pesto di rucola all'aceto balsamico e pomodorini confit, olio EVO.

• **CAPRI**

Fiordilatte, mousse di ricotta alla menta, zeste di limone, olio EVO.

• **PUGLIA**

Broccoli baresi in doppia consistenza, salsiccia, provola, olio EVO, grana e pecorino.

**Magnifica** **-** Via Ugo de Carolis, 72/D

**Top Pizza Week**

**Quando**: dalle 19.30 alle 23.30

Pizza d’autore con carpaccio di ricciola, pinzimonio di asparagi, Burrata di Andria IGP e punte di pomodorini semi dried, ideata da **Fundim Gjepali**, chef del ristorante Antico Arco.

**Crunch** **-** Via Francesco D'Ovidio, 27

**50 Special**

**Quando**: A cena

Pairing Pizza & Cocktail: 5 cocktail abbinati a 5 pizze + Pizza Special Edition.

**Alice Pizza**

**Gusta l’estate di Alice**

**Dove:** Tutti i punti vendita Alice Pizza di Roma aderenti all’iniziativa

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza Speciale **Estiva**, realizzata in collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

**Pizzium**

**Pizzium X Pizza Week – Roma Edition 2023**

**Dove:**

• Via Piave, 9

• Via Baldo Degli Ubaldi, 278

• Viale Isacco Newton, 33

• Via Livorno, 37

• Via Alessandria, 139

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di pizze dedicate alla regione Lazio:

**• CARBONARA,**

Fiordilatte di Agerola, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d’uovo e pepe nero.

**• LAZIO**

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP e cicoria.

**• ROMA** **limited edition**

Pecorino, grana e pepe.

**Angelo Pezzella - Pizzeria con Cucina** - Via Appia Nuova, 1095

**Degustazione Mare**

**Quando**: A cena

**Tipo di iniziativa**: Aperta al pubblico su prenotazione – min 4 pax

Menu degustazione di mare a base di antipasto - alici fritte, montanara con baccalà mantecato -, due pizze al **padellino** – crudo di Mazara, Moscardini alla Luciana – e **pizza classica** – marinara gialla -. In abbinamento un calice di Biancolella d’Ischia.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: menu consultabile al link di seguito: [https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/;](https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/) prezzo fisso; prenotazione obbligatoria al num. 06/7188560;

**Bordo** **-** Via Giovanni de Agostini, 80

**Pizza’n Blues**

**Quando:** dalle 21.00 alle 23.00

**Tipo di iniziativa**: accesso libero anche solo per ascoltare il concerto

Concerto Blues di Spookyman @spookyman\_music.

**Forno Monteforte** - Via del Pellegrino, 129

**A qualcuno piace Forno**

**Quando:** dalle 19.00 alle 23.00

Menu a 4 mani con Roberto Pugliese, maestro pizzaiolo di Forno Monteforte, e Alessio Muscas, maestro pizzaiolo di San Martino Pizza & Bolle, a base di pizza e fritti. In abbinamento bollicine italiane e straniere.

Il menu sarà composto da:

**Forno Monteforte**

Pizza con datterino giallo disidratato, stracciatella di bufala e alici del Cantabrico - Pizza alla Norma fredda - Pizza mortadella e fagiolini - Supplì cacio e pepe - Polpetta di melanzane.

**Alessio Muscas**

Pizza ajo e olio - Pizza tramezzino - Supplì burro e lime - Supplì al ragù.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: pizza venduta al trancio al peso.

**I Belcastro** **-** Via Ajaccio, 47/49,51

**Made in Calabria**

**Quando**: A cena

Menu degustazione in collaborazione con lo chef Carlo Alberto d’Audino.

**10 Diego Vitagliano Pizzeria** – Via Flaminia, 521-525

**Antica Roma**

**Quando**: A cena

**Tipo di iniziativa:** serata aperta al pubblico con posti limitati

Cena a 4 mani con Diego Vitagliano, maestro pizzaiolo di 10 Diego Vitagliano Pizzeria e Angelo Carannante, chef del Caracol, 1 Stella Michelin, a base di quattro pizze ispirate ai Campi Flegrei e abbinate a quattro vini del luogo. Narrazione della storia dei Campi Flegrei e delle vacanze degli antichi romani.

**Berberè -** Via Mantova, 5

**Welcome Brooklyn Brewery**

**Quando:** A cena

Pizza Speciale **Roma**, dedicata alla città. Selezione di birre alla spina Brooklyn Brewery, da abbinare alle pizze presenti in menu. Presentazione, in anteprima, della birra Brooklyn Pilsner. Gadget targati Brooklyn Brewery e postazioni di gioco vintage messe a disposizione dei clienti.

**CasaManco** - Via Aldo Manuzio, 66C - Nuovo Mercato di Testaccio, Box 22

**CasaManco X Pizza Week Roma**

**Quando**: dalle 10.00 alle 14.30

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Pizza con “caviale dei poveri” alla maniera di CasaManco, insalatina di San Marzano, ricotta salata, foglioline di menta e za'atar.

• Pizza con mozzarella di bufala, ciliegie e salsina agrodolce di ciliegie e sherry.

• Pizza con peperoni arrostiti, stracciatella, riduzione di acqua di peperone, miele e rosmarino, mandorle tostate.

• Pizza con limone caramellato, provola affumicata e basilico.

• Pizza con crema di carote allo zenzero e paprika, cubetti di mela verde, cipolle agrodolci e feta.

• Pizza con pesche noci, lardo di Colonnata e rosmarino fresco.

**50 Kalò** - Via Flavia, 3

**Un po’ di Campania a Roma**

**Quando**: A pranzo e a cena

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Montanara all’amatriciana, con sugo all’amatriciana preparato con cipolle di Montoro e pomodoro San Marzano DOP, guanciale di nero casertano croccante, pecorino Bagnolese grattugiato.

• Pizza con papaccelle napoletane saltate con aglio dell’Ufita e olive caiazzane, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Alter Ego.

• Pizza con peperoncini verdi al sugo di pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di pecorino Carmasciano, olio extravergine DOP colline salernitane.

Selezione di vini campani al calice.

**Errico Porzio** - Via Tuscolana, 638

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **La Mia Caprese**: Spuma di mozzarella di bufala alla base, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del Piennolo, gocce di crema di pesto di basilico e origano siciliano.

**Fra Diavolo** **-** Via Po, 29 A

**“Fla, mica pizza e fichi” – Fradiavolo incontra Flavio De Maio de Velavevodetto**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Ahò, VELAVEVODETTO**, in collaborazione con Flavio De Maio, chef del ristorante Velavevodetto, con Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e menta, guanciale, scaglie di Pecorino Romano, Basilico, olio EVO.

**Al Grottino** - Via Orvieto, 6

**ROMAMORE MIO**

**Quando**: A cena

Menu speciale di 3 portate – un antipasto, una bruschetta, una pizza/calzone – con varie scelte per ogni portata, dedicato a Roma e al territorio laziale.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prezzo fisso;

**Fratelli La Bufala** - Viale di Tor di Quinto, 35

**Gluten Top Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Sconto del 20% sul menu senza glutine.

**Baccio e i gradini** - Viale della Piramide Cestia, 25

**Eravamo io, Augusto, Apicio e Baccio**

**Quando**: A cena

Menu speciale ispirato ai piatti della Roma Augustea, a base di un gradino (bruschetta) e una pizza. L’intero incasso derivante dai 2 piatti andrà a formare il primo “mattone” necessario per il restauro della stele di 2,85 mt di altezza, rinvenuta negli scavi effettuati nel 1934 per la costruzione dello stabile che oggi ospita la pizzeria, e risalente al 23 a.C. ad opera dell’Imperatore Augusto.

Il menu sarà composto da:

• Gradino: riduzione di vino, tataky di tonno e garum

• Pizza: fiordilatte, petto d’anatra marinato, misticanza di campo saltata con pinoli, pere al vino e garum

**Cresci** **-** Via Alcide de Gasperi, 11-17

**Quando**: A pranzo e a cena

Speciale menu dedicato a Pizza Week.

**Antico Forno Roscioli** **-** Via dei Chiavari, 34

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale bianca, ripiena e rinfornata, a base di Fiordilatte dell’Agro Pontino, cicoria ripassata, olio, sale, pepe e zeste di limone.

**Antica Friggitoria Masardona Roma** **-** Piazza dell'Oro, 6

**Masardona Special Edition X 50 Top Pizza Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Cetarina**, con pomodorini datterini gialli, provola fresca affumicata, basilico e alici di Cetara. Disponibile sia in versione fritta che al forno.

**Lievito Pizza, Pane…** - Viale Europa, 339

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale con impasto 100% integrale con crusca fermentata, polpo locale alla griglia, salsa ai friggitelli e ravanello marinato in latte di cocco.

**Gino Sorbillo - Lievito Madre Roma** – L.go Augusto Imperatore, 46

**Quando:** A pranzo

 Pizza speciale con pesto fresco di basilico e ‘Nduja di Spilinga, pomodorini freschi e provola affumicata, realizzata da Gino Sorbillo e Patrizia Pellegrino.

**IQuintili –** Via Francesco Cangiullo, 16 (Zona Montagnola/EUR)

**Quando:** A cena

Cena a 4 mani con Marco Quintili, maestro pizzaiolo de IQuintili, e Ciro Scamardella, chef di Pipero Roma, 1 Stella Michelin.

**Moma Pizzeria Romana** - Via Calpurnio Fiamma, 40-44

**Quando:** A cena

Pizza speciale dedicata a Pizza Week.

**MERCOLEDI’ 12 LUGLIO**

**Tondo -** Via Tuscolana, 822

**Bolle, Mario e Monti**

**Quando:** A cena

**Descrizione:** Percorso di 5 portate, dall’antipasto al dolce, che racconta l’incontro tra carne e pesce. Menu preparato dal pizzaiolo Mario Lafranca, in collaborazione con lo chef Federico Cavalli. In abbinamento ad ogni portata, una birra artigianale del **Birrificio Ventitrè**. Selezione e illustrazione a cura di un Beer Specialist.

**Fresco** c/o Centro Commerciale Maximo ***-*** Via Laurentina, 865

**Special Pizza Roma Edition**

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di 5 pizze che richiamano diverse località italiane, da Nord a Sud, dedicate a Pizza Week e 50 Top Pizza Italia:

• **PANTELLERIA**

Crema di peperoni, crumble di capperi, provola, polvere di olive nere, olio EVO.

• **AMATRICIANA**

Base di pomodorini gialli pelati, pepe, pecorino romano, guanciale croccante, olio EVO.

• **GENOVA**

Fiordilatte, crema di Grana Padano DOP, pesto di rucola all'aceto balsamico e pomodorini confit, olio EVO.

• **CAPRI**

Fiordilatte, mousse di ricotta alla menta, zeste di limone, olio EVO.

• **PUGLIA**

Broccoli baresi in doppia consistenza, salsiccia, provola, olio EVO, grana e pecorino.

**Magnifica** **-** Via Ugo de Carolis, 72/D

**Top Pizza Week**

**Quando**: dalle 19.30 alle 23.30

Pizza d’autore con carpaccio di ricciola, pinzimonio di asparagi, Burrata di Andria IGP e punte di pomodorini semi dried, ideata da **Fundim Gjepali**, chef del ristorante Antico Arco.

**Crunch** **-** Via Francesco D'Ovidio, 27

**50 Special**

**Quando**: A cena

Pairing Pizza & Cocktail: 5 cocktail abbinati a 5 pizze + Pizza Special Edition.

**Alice Pizza**

**Gusta l’estate di Alice**

**Dove:** Tutti i punti vendita Alice Pizza di Roma aderenti all’iniziativa

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza Speciale **Estiva**, realizzata in collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

**Pizzium**

**Pizzium X Pizza Week – Roma Edition 2023**

**Dove:**

• Via Piave, 9

• Via Baldo Degli Ubaldi, 278

• Viale Isacco Newton, 33

• Via Livorno, 37

• Via Alessandria, 139

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di pizze dedicate alla regione Lazio:

**• CARBONARA,**

Fiordilatte di Agerola, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d’uovo e pepe nero.

**• LAZIO**

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP e cicoria.

**• ROMA** **limited edition**

Pecorino, grana e pepe.

**Angelo Pezzella - Pizzeria con Cucina** - Via Appia Nuova, 1095

**Degustazione Vegetariana**

**Quando**: A cena

**Tipo di iniziativa**: Aperta al pubblico su prenotazione – min 4 pax

Menu degustazione a base di **tris di fritti** - Frittatina alla Nerano, Frittatina cacio e pepe e Montanara classica – e **4 pizze vegetariane** – Oro giallo, Popolana, Come se fosse una Margherita, Donna Monica -. In abbinamento birra alla spina o calice di Biancolella d’Ischia o Rosa del Golfo.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: menu consultabile al link di seguito: [https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/;](https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/) prezzo fisso; prenotazione obbligatoria al num. 06/7188560;

**Berberè -** Via Mantova, 5

**Welcome Brooklyn Brewery**

**Quando:** A cena

Pizza Speciale **Roma**, dedicata alla città. Selezione di birre alla spina Brooklyn Brewery, da abbinare alle pizze presenti in menu. Presentazione, in anteprima, della birra Brooklyn Pilsner. Gadget targati Brooklyn Brewery e postazioni di gioco vintage messe a disposizione dei clienti.

**CasaManco** - Via Aldo Manuzio, 66C - Nuovo Mercato di Testaccio, Box 22

**CasaManco X Pizza Week Roma**

**Quando**: dalle 10.00 alle 14.30

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Pizza con “caviale dei poveri” alla maniera di CasaManco, insalatina di San Marzano, ricotta salata, foglioline di menta e za'atar.

• Pizza con mozzarella di bufala, ciliegie e salsina agrodolce di ciliegie e sherry.

• Pizza con peperoni arrostiti, stracciatella, riduzione di acqua di peperone, miele e rosmarino, mandorle tostate.

• Pizza con limone caramellato, provola affumicata e basilico.

• Pizza con crema di carote allo zenzero e paprika, cubetti di mela verde, cipolle agrodolci e feta.

• Pizza con pesche noci, lardo di Colonnata e rosmarino fresco.

**50 Kalò** - Via Flavia, 3

**Un po’ di Campania a Roma**

**Quando**: A pranzo e a cena

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Montanara all’amatriciana, con sugo all’amatriciana preparato con cipolle di Montoro e pomodoro San Marzano DOP, guanciale di nero casertano croccante, pecorino Bagnolese grattugiato.

• Pizza con papaccelle napoletane saltate con aglio dell’Ufita e olive caiazzane, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Alter Ego.

• Pizza con peperoncini verdi al sugo di pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di pecorino Carmasciano, olio extravergine DOP colline salernitane.

Selezione di vini campani al calice.

**Errico Porzio** - Via Tuscolana, 638

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **La Mia Caprese**: Spuma di mozzarella di bufala alla base, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del Piennolo, gocce di crema di pesto di basilico e origano siciliano.

**Fra Diavolo** **-** Via Po, 29 A

**“Fla, mica pizza e fichi” – Fradiavolo incontra Flavio De Maio de Velavevodetto**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Ahò, VELAVEVODETTO**, in collaborazione con Flavio De Maio, chef del ristorante Velavevodetto, con Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e menta, guanciale, scaglie di Pecorino Romano, Basilico, olio EVO.

**Al Grottino** - Via Orvieto, 6

**ROMAMORE MIO**

**Quando**: A cena

Menu speciale di 3 portate – un antipasto, una bruschetta, una pizza/calzone – con varie scelte per ogni portata, dedicato a Roma e al territorio laziale.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prezzo fisso;

**Fratelli La Bufala** - Viale di Tor di Quinto, 35

**Gluten Top Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Sconto del 20% sul menu senza glutine.

**Baccio e i gradini** - Viale della Piramide Cestia, 25

**Eravamo io, Augusto, Apicio e Baccio**

**Quando**: A cena

Menu speciale ispirato ai piatti della Roma Augustea, a base di un gradino (bruschetta) e una pizza. L’intero incasso derivante dai 2 piatti andrà a formare il primo “mattone” necessario per il restauro della stele di 2,85 mt di altezza, rinvenuta negli scavi effettuati nel 1934 per la costruzione dello stabile che oggi ospita la pizzeria, e risalente al 23 a.C. ad opera dell’Imperatore Augusto.

Il menu sarà composto da:

• Gradino: riduzione di vino, tataky di tonno e garum

• Pizza: fiordilatte, petto d’anatra marinato, misticanza di campo saltata con pinoli, pere al vino e garum

**Cresci** **-** Via Alcide de Gasperi, 11-17

**Quando**: A pranzo e a cena

Speciale menu dedicato a Pizza Week.

**Antico Forno Roscioli** **-** Via dei Chiavari, 34

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale bianca, ripiena e rinfornata, a base di Fiordilatte dell’Agro Pontino, cicoria ripassata, olio, sale, pepe e zeste di limone.

**Antica Friggitoria Masardona Roma** **-** Piazza dell'Oro, 6

**Masardona Special Edition X 50 Top Pizza Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Cetarina**, con pomodorini datterini gialli, provola fresca affumicata, basilico e alici di Cetara. Disponibile sia in versione fritta che al forno.

**180g Pizzeria Romana**- Via Genazzano, 32

**180grammi feat Sinosteria**

**Quando:** A cena

**Tipo di attività:**aperta al pubblico su prenotazione

Speciale menu in edizione limitata con “Sampietrino®” e pizza tonda romana, in collaborazione tra Jacopo Mercuro, maestro pizzaiolo di 180g Pizzeria Romana, e Jun Ge, chef di Sinosteria.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: prenotabile al sito: <https://180gpizzeriaromana.com/>;

**Lievito Pizza, Pane…** - Viale Europa, 339

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale con impasto 100% integrale con crusca fermentata, polpo locale alla griglia, salsa ai friggitelli e ravanello marinato in latte di cocco.

**Moma Pizzeria Romana** - Via Calpurnio Fiamma, 40-44

**Quando:** A cena

Pizza speciale dedicata a Pizza Week.

**GIOVEDI’ 13 LUGLIO**

**Sbanco -** Via Siria 1, Roma

**Spiriti e Lieviti**

**Quando:** A cena

Cena degustazione a base di cocktail e pizze, con la partecipazione dei pizza chef: Stefano Callegari di Sbanco; Lorenzo Sirabella di Dry Milano; Egidio Fidanza di Blind Pig Roma.

**Tondo -** Via Tuscolana, 822

**Bolle, Mario e Monti**

**Quando:** A cena

**Descrizione:** Percorso di 5 portate, dall’antipasto al dolce, che racconta l’incontro tra carne e pesce. Menu preparato dal pizzaiolo Mario Lafranca, in collaborazione con lo chef Federico Cavalli. In abbinamento ad ogni portata, una birra artigianale del **Birrificio Ventitrè**. Selezione e illustrazione a cura di un Beer Specialist.

**Fresco** c/o Centro Commerciale Maximo ***-*** Via Laurentina, 865

**Special Pizza Roma Edition**

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di 5 pizze che richiamano diverse località italiane, da Nord a Sud, dedicate a Pizza Week e 50 Top Pizza Italia:

• **PANTELLERIA**

Crema di peperoni, crumble di capperi, provola, polvere di olive nere, olio EVO.

• **AMATRICIANA**

Base di pomodorini gialli pelati, pepe, pecorino romano, guanciale croccante, olio EVO.

• **GENOVA**

Fiordilatte, crema di Grana Padano DOP, pesto di rucola all'aceto balsamico e pomodorini confit, olio EVO.

• **CAPRI**

Fiordilatte, mousse di ricotta alla menta, zeste di limone, olio EVO.

• **PUGLIA**

Broccoli baresi in doppia consistenza, salsiccia, provola, olio EVO, grana e pecorino.

**Magnifica** **-** Via Ugo de Carolis, 72/D

**Top Pizza Week**

**Quando**: dalle 19.30 alle 23.30

Pizza d’autore con carpaccio di ricciola, pinzimonio di asparagi, Burrata di Andria IGP e punte di pomodorini semi dried, ideata da **Fundim Gjepali**, chef del ristorante Antico Arco.

**Crunch** **-** Via Francesco D'Ovidio, 27

**50 Special**

**Quando**: A cena

Pairing Pizza & Cocktail: 5 cocktail abbinati a 5 pizze + Pizza Special Edition.

**Alice Pizza**

**Gusta l’estate di Alice**

**Dove:** Tutti i punti vendita Alice Pizza di Roma aderenti all’iniziativa

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza Speciale **Estiva**, realizzata in collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

**Degustazione Gratuita**

**Dove:**

• Alice Pizza Baullari | Via dei Baullari, 140 - Roma

• Alice Pizza Villa San Filippo | Via di Villa San Filippo, 20 - Roma

• Alice Pizza Montezebio | Via Monte Zebio, 21 - Roma

**Quando**: dalle 17.00 alle 18.00

Degustazione di pizza gratuita.

**Pizzium**

**Pizzium X Pizza Week – Roma Edition 2023**

**Dove:**

• Via Piave, 9

• Via Baldo Degli Ubaldi, 278

• Viale Isacco Newton, 33

• Via Livorno, 37

• Via Alessandria, 139

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di pizze dedicate alla regione Lazio:

**• CARBONARA,**

Fiordilatte di Agerola, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d’uovo e pepe nero.

**• LAZIO**

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP e cicoria.

**• ROMA** **limited edition**

Pecorino, grana e pepe.

**Spiazzo** - Via Antonio Pacinotti, 83

**Serata Spiazzante con... l'Osteria della Trippa**

**Quando:** A cena

Cena a 4 mani con Alessandra Ruggeri, chef de l'Osteria della Trippa: supplì e pizze combinati con piatti tipici della cucina romana. In abbinamento ad ogni portata, una selezione di bollicine e vini del territorio.

**Elettroforno Frontoni** **-** Via Ostiense, 387

**ELETTROPIZZICAROLA**

**Quando:** dalle 12.00 alle 20.00

Selezione di pizze speciali in collaborazione con la bottega di quartiere **Pizzicàrola**. I prodotti utilizzati, provengono da piccoli produttori e da aziende biologiche e biodinamiche italiane.

**Angelo Pezzella - Pizzeria con Cucina** - Via Appia Nuova, 1095

**Degustazione Terra e Mare**

**Quando**: A cena

**Tipo di iniziativa**: Solo su prenotazione – min 4 pax

Menu degustazione a base di Tortino di Melanzane con Piennolo del Vesuvio Arrosto, Parmigiana Arianna e degustazione di 4 pizze – Nonna Lina, Carabiniera, Pizza al padellino con Moscardini alla Luciana, Bocca della Verità-. In abbinamento una birra alla spina o calice di Gragnano.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: menu consultabile al link di seguito: [https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/;](https://www.angelopezzella.it/menu-speciale-serate-50top/) prezzo fisso; prenotazione obbligatoria al num. 06/7188560;

**Extremis -** Via del Casale Rocchi, 22

**Extremis X 50 Top Pizza Week 2023**

**Quando**: dalle 20.00

**Tipo di iniziativa**: aperta al pubblico su prenotazione

Menu degustazione di pizza contemporanea accompagnata da un’esibizione di live painting dell’artista **Ivano Petrucci**, che renderà omaggio alle pizze con le sue opere. Nel locale saranno esposti gli ultimi lavori dell’artista, selezionati per accompagnare al meglio la pittura dal vivo.

**Berberè -** Via Mantova, 5

**Welcome Brooklyn Brewery**

**Quando:** A cena

Pizza Speciale **Roma**, dedicata alla città. Selezione di birre alla spina Brooklyn Brewery, da abbinare alle pizze presenti in menu. Presentazione, in anteprima, della birra Brooklyn Pilsner. Gadget targati Brooklyn Brewery e postazioni di gioco vintage messe a disposizione dei clienti.

**Berberè** at **The Hoxton Rome** **-** L.go Benedetto Marcello, 220

**Montanarina Night**

**Quando:** dalle 19.00 alle 23.00

**Tipo di iniziativa**: aperta al pubblico su prenotazione

Selezione di Montanarine. In accompagnamento le birre Brooklyn Brewery. Dj set sulla splendida terrazza di The Hoxton Roma, che ricreerà le vibes dell’iconico quartiere di New York.

**Ulteriori dettagli dell'iniziativa:**prenotabile al seguente link: https://eliorestaurant.superbexperience.com/reserve/experience/6495a8a97e4221001e29d680

**CasaManco** - Via Aldo Manuzio, 66C - Nuovo Mercato di Testaccio, Box 22

**CasaManco X Pizza Week Roma**

**Quando**: dalle 10.00 alle 14.30

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Pizza con “caviale dei poveri” alla maniera di CasaManco, insalatina di San Marzano, ricotta salata, foglioline di menta e za'atar.

• Pizza con mozzarella di bufala, ciliegie e salsina agrodolce di ciliegie e sherry.

• Pizza con peperoni arrostiti, stracciatella, riduzione di acqua di peperone, miele e rosmarino, mandorle tostate.

• Pizza con limone caramellato, provola affumicata e basilico.

• Pizza con crema di carote allo zenzero e paprika, cubetti di mela verde, cipolle agrodolci e feta.

• Pizza con pesche noci, lardo di Colonnata e rosmarino fresco.

**San Martino Pizza & Bolle** **-** Lungotevere di Pietra Papa, 201

**San Martino Pizza & Bolle incontra Osteria Fernanda**

**Quando**: A cena

Cena degustazione a 4 mani con pizza e bolle in abbinamento. Protagonisti della serata, Alessio Muscas, maestro pizzaiolo di San Martino Pizza & Bolle, e Davide Del Duca, chef di Osteria Fernanda.

**50 Kalò** - Via Flavia, 3

**Un po’ di Campania a Roma**

**Quando**: A pranzo e a cena

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Montanara all’amatriciana, con sugo all’amatriciana preparato con cipolle di Montoro e pomodoro San Marzano DOP, guanciale di nero casertano croccante, pecorino Bagnolese grattugiato.

• Pizza con papaccelle napoletane saltate con aglio dell’Ufita e olive caiazzane, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Alter Ego.

• Pizza con peperoncini verdi al sugo di pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di pecorino Carmasciano, olio extravergine DOP colline salernitane.

Selezione di vini campani al calice.

**Errico Porzio** - Via Tuscolana, 638

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **La Mia Caprese**: Spuma di mozzarella di bufala alla base, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del Piennolo, gocce di crema di pesto di basilico e origano siciliano.

**Fra Diavolo** **-** Via Po, 29 A

**“Fla, mica pizza e fichi” – Fradiavolo incontra Flavio De Maio de Velavevodetto**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Ahò, VELAVEVODETTO**, in collaborazione con Flavio De Maio, chef del ristorante Velavevodetto, con Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e menta, guanciale, scaglie di Pecorino Romano, Basilico, olio EVO.

**Al Grottino** - Via Orvieto, 6

**ROMAMORE MIO**

**Quando**: A cena

Menu speciale di 3 portate – un antipasto, una bruschetta, una pizza/calzone – con varie scelte per ogni portata, dedicato a Roma e al territorio laziale.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prezzo fisso;

**Fratelli La Bufala** - Viale di Tor di Quinto, 35

**Gluten Top Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Sconto del 20% sul menu senza glutine.

**Baccio e i gradini** - Viale della Piramide Cestia, 25

**Eravamo io, Augusto, Apicio e Baccio**

**Quando**: A cena

Menu speciale ispirato ai piatti della Roma Augustea, a base di un gradino (bruschetta) e una pizza. L’intero incasso derivante dai 2 piatti andrà a formare il primo “mattone” necessario per il restauro della stele di 2,85 mt di altezza, rinvenuta negli scavi effettuati nel 1934 per la costruzione dello stabile che oggi ospita la pizzeria, e risalente al 23 a.C. ad opera dell’Imperatore Augusto.

Il menu sarà composto da:

• Gradino: riduzione di vino, tataky di tonno e garum

• Pizza: fiordilatte, petto d’anatra marinato, misticanza di campo saltata con pinoli, pere al vino e garum

**Cresci** **-** Via Alcide de Gasperi, 11-17

**Quando**: A pranzo e a cena

Speciale menu dedicato a Pizza Week.

**Antico Forno Roscioli** **-** Via dei Chiavari, 34

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale bianca, ripiena e rinfornata, a base di Fiordilatte dell’Agro Pontino, cicoria ripassata, olio, sale, pepe e zeste di limone.

**Antica Friggitoria Masardona Roma** **-** Piazza dell'Oro, 6

**Masardona Special Edition X 50 Top Pizza Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Cetarina**, con pomodorini datterini gialli, provola fresca affumicata, basilico e alici di Cetara. Disponibile sia in versione fritta che al forno.

**Lievito Pizza, Pane…** - Viale Europa, 339

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale con impasto 100% integrale con crusca fermentata, polpo locale alla griglia, salsa ai friggitelli e ravanello marinato in latte di cocco.

**Moma Pizzeria Romana** - Via Calpurnio Fiamma, 40-44

**Quando:** A cena

Pizza speciale dedicata a Pizza Week.

**VENERDI’ 14 LUGLIO**

**Fresco** c/o Centro Commerciale Maximo ***-*** Via Laurentina, 865

**Special Pizza Roma Edition**

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di 5 pizze che richiamano diverse località italiane, da Nord a Sud, dedicate a Pizza Week e 50 Top Pizza Italia:

• **PANTELLERIA**

Crema di peperoni, crumble di capperi, provola, polvere di olive nere, olio EVO.

• **AMATRICIANA**

Base di pomodorini gialli pelati, pepe, pecorino romano, guanciale croccante, olio EVO.

• **GENOVA**

Fiordilatte, crema di Grana Padano DOP, pesto di rucola all'aceto balsamico e pomodorini confit, olio EVO.

• **CAPRI**

Fiordilatte, mousse di ricotta alla menta, zeste di limone, olio EVO.

• **PUGLIA**

Broccoli baresi in doppia consistenza, salsiccia, provola, olio EVO, grana e pecorino.

**Magnifica** **-** Via Ugo de Carolis, 72/D

**Top Pizza Week**

**Quando**: dalle 19.30 alle 23.30

Pizza d’autore con carpaccio di ricciola, pinzimonio di asparagi, Burrata di Andria IGP e punte di pomodorini semi dried, ideata da **Fundim Gjepali**, chef del ristorante Antico Arco.

**Crunch** **-** Via Francesco D'Ovidio, 27

**50 Special**

**Quando**: A cena

Pairing Pizza & Cocktail: 5 cocktail abbinati a 5 pizze + Pizza Special Edition.

**Alice Pizza**

**Gusta l’estate di Alice**

**Dove:** Tutti i punti vendita Alice Pizza di Roma aderenti all’iniziativa

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza Speciale **Estiva**, realizzata in collaborazione con Parmareggio e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

**Pizzium**

**Pizzium X Pizza Week – Roma Edition 2023**

**Dove:**

• Via Piave, 9

• Via Baldo Degli Ubaldi, 278

• Viale Isacco Newton, 33

• Via Livorno, 37

• Via Alessandria, 139

**Quando:** A pranzo e a cena

Menu speciale con selezione di pizze dedicate alla regione Lazio:

**• CARBONARA,**

Fiordilatte di Agerola, Guanciale IGP, Pecorino Romano DOP, tuorlo d’uovo e pepe nero.

**• LAZIO**

Provola affumicata di Agerola, Porchetta di Ariccia IGP e cicoria.

**• ROMA** **limited edition**

Pecorino, grana e pepe.

**Elettroforno Frontoni** **-** Via Ostiense, 387

**ELETTROPIZZICAROLA**

**Quando:** dalle 12.00 alle 20.00

Selezione di pizze speciali in collaborazione con la bottega di quartiere **Pizzicàrola**. I prodotti utilizzati, provengono da piccoli produttori e da aziende biologiche e biodinamiche italiane.

**Brucio** - Via degli Stradivari, 1

**BBP**

**Quando**: A cena

Menu degustazione incentrato sull’abbinamento pizza e BBQ.

Fritto – Pizza al padellino/focaccia/pizza – dolce

**Pro Loco Pinciano** - Via Bergamo, 18

**Serata speciale a Proloco Pinciano: quando i confini di un Territorio sono in Mare Aperto**

**Quando**: A cena

Menu speciale con 8 pizze del giorno a base di pescato locale. Il menu è realizzato in collaborazione con Andrea Pasqualucci, chef del ristorante Moma, 1 Stella Michelin.

**Berberè -** Via Mantova, 5

**Welcome Brooklyn Brewery**

**Quando:** A cena

Pizza Speciale **Roma**, dedicata alla città. Selezione di birre alla spina Brooklyn Brewery, da abbinare alle pizze presenti in menu. Presentazione, in anteprima, della birra Brooklyn Pilsner. Gadget targati Brooklyn Brewery e postazioni di gioco vintage messe a disposizione dei clienti.

**CasaManco** - Via Aldo Manuzio, 66C - Nuovo Mercato di Testaccio, Box 22

**CasaManco X Pizza Week Roma**

**Quando**: dalle 10.00 alle 14.30

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Pizza con “caviale dei poveri” alla maniera di CasaManco, insalatina di San Marzano, ricotta salata, foglioline di menta e za'atar.

• Pizza con mozzarella di bufala, ciliegie e salsina agrodolce di ciliegie e sherry.

• Pizza con peperoni arrostiti, stracciatella, riduzione di acqua di peperone, miele e rosmarino, mandorle tostate.

• Pizza con limone caramellato, provola affumicata e basilico.

• Pizza con crema di carote allo zenzero e paprika, cubetti di mela verde, cipolle agrodolci e feta.

• Pizza con pesche noci, lardo di Colonnata e rosmarino fresco.

**Sant'Isidoro - Pizza & Bolle** **-** Lungotevere Ripa, 3

**Sant’Isidoro Pizza & Bolle incontra il Moma**

**Quando**: A cena

Cena degustazione a 4 mani con pizza e bolle in abbinamento. Protagonisti della serata, Giovanni Nesi, maestro pizzaiolo di Sant’Isidoro Pizza & Bolle, e Andrea Pasqualucci, chef del ristorante Moma, 1 stella Michelin.

**50 Kalò** - Via Flavia, 3

**Un po’ di Campania a Roma**

**Quando**: A pranzo e a cena

In menu, una selezione di pizze speciali:

• Montanara all’amatriciana, con sugo all’amatriciana preparato con cipolle di Montoro e pomodoro San Marzano DOP, guanciale di nero casertano croccante, pecorino Bagnolese grattugiato.

• Pizza con papaccelle napoletane saltate con aglio dell’Ufita e olive caiazzane, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Alter Ego.

• Pizza con peperoncini verdi al sugo di pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di pecorino Carmasciano, olio extravergine DOP colline salernitane.

Selezione di vini campani al calice.

**Errico Porzio** - Via Tuscolana, 638

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **La Mia Caprese**: Spuma di mozzarella di bufala alla base, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del Piennolo, gocce di crema di pesto di basilico e origano siciliano.

**Fra Diavolo** **-** Via Po, 29 A

**“Fla, mica pizza e fichi” – Fradiavolo incontra Flavio De Maio de Velavevodetto**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Ahò, VELAVEVODETTO**, in collaborazione con Flavio De Maio, chef del ristorante Velavevodetto, con Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e menta, guanciale, scaglie di Pecorino Romano, Basilico, olio EVO.

**Al Grottino** - Via Orvieto, 6

**ROMAMORE MIO**

**Quando**: A cena

Menu speciale di 3 portate – un antipasto, una bruschetta, una pizza/calzone – con varie scelte per ogni portata, dedicato a Roma e al territorio laziale.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prezzo fisso;

**Fratelli La Bufala** - Viale di Tor di Quinto, 35

**Gluten Top Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Sconto del 20% sul menu senza glutine.

**Baccio e i gradini** - Viale della Piramide Cestia, 25

**Eravamo io, Augusto, Apicio e Baccio**

**Quando**: A cena

Menu speciale ispirato ai piatti della Roma Augustea, a base di un gradino (bruschetta) e una pizza. L’intero incasso derivante dai 2 piatti andrà a formare il primo “mattone” necessario per il restauro della stele di 2,85 mt di altezza, rinvenuta negli scavi effettuati nel 1934 per la costruzione dello stabile che oggi ospita la pizzeria, e risalente al 23 a.C. ad opera dell’Imperatore Augusto.

Il menu sarà composto da:

• Gradino: riduzione di vino, tataky di tonno e garum

• Pizza: fiordilatte, petto d’anatra marinato, misticanza di campo saltata con pinoli, pere al vino e garum

**Cresci** **-** Via Alcide de Gasperi, 11-17

**Quando**: A pranzo e a cena

Speciale menu dedicato a Pizza Week.

**Antico Forno Roscioli** **-** Via dei Chiavari, 34

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale bianca, ripiena e rinfornata, a base di Fiordilatte dell’Agro Pontino, cicoria ripassata, olio, sale, pepe e zeste di limone.

**Antica Friggitoria Masardona Roma** **-** Piazza dell'Oro, 6

**Masardona Special Edition X 50 Top Pizza Week**

**Quando**: A pranzo e a cena

Pizza speciale **Cetarina**, con pomodorini datterini gialli, provola fresca affumicata, basilico e alici di Cetara. Disponibile sia in versione fritta che al forno.

**180g Pizzeria Romana**- Via Genazzano, 32

**180grammi feat Barred**

**Quando:** A cena

**Tipo di attività:**aperta al pubblico su prenotazione

Speciale menu in edizione limitata con “Sampietrino®” e pizza tonda romana, in collaborazione tra Jacopo Mercuro, maestro pizzaiolo di 180g Pizzeria Romana, e Tiziano Palucci, chef di Barred.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa**: prenotabile al sito: <https://180gpizzeriaromana.com/> ;

**Lievito Pizza, Pane…** - Viale Europa, 339

**Quando:** A pranzo e a cena

Pizza speciale con impasto 100% integrale con crusca fermentata, polpo locale alla griglia, salsa ai friggitelli e ravanello marinato in latte di cocco.

**Moma Pizzeria Romana** - Via Calpurnio Fiamma, 40-44

**Quando:** A cena

Pizza speciale dedicata a Pizza Week.

**CHIUSURA UFFICIALE**

**Bonci at Cooperativa Agricola Co.r.ag.gio** **–** Via Cassia, 1420

**Giro pizza dalle Terre Pubbliche**

**Quando:** A partire dalle ore 19.00

**Tipo di iniziativa:** aperta al pubblico su prenotazione

Incontro tra i prodotti delle terre pubbliche di Roma e l'arte di Gabriele Bonci, per un giro pizza da non perdere.

**Ulteriori dettagli dell’iniziativa:** prenotazione obbligatoria al seguente link: [https://bit.ly/giropizza\_terrepubbliche](https://bit.ly/giropizza_terrepubbliche?fbclid=IwAR1RQWedad5WReJpwiH8_DD-kKgcw9GMU80n9ZsvJbjBC3kKGOJmeMxXLME) o tramite messaggio whatsapp al 3345618266; prezzo fisso; l’iniziativa si ripeterà anche il giorno 15 Luglio;