

Gambero Rosso®



# pizzerie d'Italia

del Gambero Rosso

oltre **200** indirizzi dal Piemonte alla Sicilia

# Il Secchio e l'Olivaro

via Portuense, 956 | tel. 066552192 |

CHIUSO sempre aperto solo la sera | FERIE in ottobre | COPERTI 50 |

€ 10,00 bevande escl. | POS, DC, CSi, Visa |

Un posto davvero particolare questo gestito da Fabio De Franceschi, patron tuttofare, e Kai Oliver Underwood, giovanissimo pizzaiolo nato a Brema ma da una vita in pianta stabile a Roma. Qui ritroverete i sapori di un tempo: un'ottima pizza, ispirata alla tradizione di Civitavecchia, cotta in teglia nel forno a

## PIZZE CONSIGLIATE

MARGHERITA; MARINARA;  
NAPOLI; CON PROVOLA.

legna, proprio come si faceva in casa una volta. Il posto giusto se le vostre richieste sono per i gusti semplici: la scelta infatti si limita solo a quattro tipi di pizza [margherita, marinara, napoli, con provola], preparati alla perfezione. La lievitazione è naturale, le materie prime sono selezionate con grandissima cura: mozzarella e provola con certificazione biologica, olio extravergine d'oli-

va della Sabina. Anche il pomodoro utilizzato per condire ha il buon profumo delle genuine conserve di una volta. Il posto è molto spartano, così come il servizio. La pizza viene servita già porzionata su un grande tagliere di legno: si mangia esclusivamente con le mani, senza posate e senza piatti. Volendo si possono assaggiare anche delle ottime bruschette preparate con pane casereccio. Da provare i dolci e i liquori fatti in casa. Se capitate nella bella stagione potete fermarvi ai tavoli nel giardinetto, la sosta sarà ancora più gradevole.