

## Dove TI porto per... Un pranzo veloce? Prova Trapizzino

Scritto da: Rosanna Germanò marzo 27, 2015

### Dove Ti porto per.. un pranzo veloce? Prova Trapizzino

*Prosegue con entusiasmo la personalissima rubrica di Tribuna Italia "Dove TI porto a...?", pronta ad accompagnarvi nei migliori ristoranti, bar, pasticcerie e bistrò capitolini. La diciottesima puntata riguarda la pausa pranzo, ma non mancheranno consigli e spunti per prendere un buon thè, un panino al volo o per una colazione ricca, sana e gustosa.*

Nome: **Trapizzino**

Dove: **Piazzale di Ponte Milvio 13**

Tipo di cucina: **Italiana (romana)**

Prezzo medio per persona: **7 euro**

Sito internet: **<http://www.trapizzino.it/>**

Voto:

Nella ultimissima Ponte Milvio in versione gourmet si distingue questo locale che ha già una prima sede a Testaccio. E' la nuova frontiera di pizza al taglio. Il trapizzino non è altro che un triangolo di pane-pizza soffice all'interno e croccante all'esterno, si tiene in mano dall'apice e si farcisce da un taglio fatto alla base. Alcuni ripieni si ispirano a contorni e piatti principali della cucina romana come il mix broccoli e salsiccia, la coda alla vaccinara e i carciofi, la misticanza di verdure e la trippa cucinati per l'appunto come pretende la tradizione capitolina. Altri invece prendono spunto da piatti di origine diversa: l'immane sugo alla parmigiana di melanzane e il romagnolo pollo alla cacciatora.



I gusti cambiano sempre e le specialità del giorno, che spesso si ripetono, ci stupiscono per la freschezza degli ingredienti e l'ingegnosità degli accostamenti. Polpetta al sugo, zucchine alla scapece con nodini di mozzarella, stracciatella di burrata e alici sono dei classici intramontabili.

Anche se il trapizzino è protagonista indiscusso sono da assaggiare anche gli insoliti supplì come quello alla gricia o con radicchio e gorgonzola. Questo triangolo perfetto si fa così strada nella categoria degli street food ed è il pranzo, spuntino o cena che difficilmente ci delude. E' difficile da categorizzare eppure questa fusione di piazza e panino dal nome così originale ci lascia sempre soddisfatti e più che sazi.

**Rosanna Germanò**

votato 4.0 su 5