



12 4 Aperturali Cucina e Dintorni Food

BIRRETTA WINE AND FOOD: i burger gourmet sono realtà a Prati

📅 11 luglio 2018 👤 [Valentina Franci](#) 🏷️ autentico hamburger gourmet, birre, Birretta Wine and food, carne Feroci, hamburger, hamburgeria, hamburgeria Roma, pane Romeo Chef and Bakery, prati, roma, valentina franci



milizie a Roma è tutto questo.

La storia di Birretta and Wine nasce appena pochi anni fa con un Beer Shop, che in maniera estremamente rapida diventa un punto di riferimento per i ragazzi, che accorrono numerosi ad affollare il piccolo locale, attratti dalla vasta offerta di birre di qualità, sia alla spina che in bottiglia, e dal posizionamento al centro di uno dei quartieri più "IN" della Capitale.

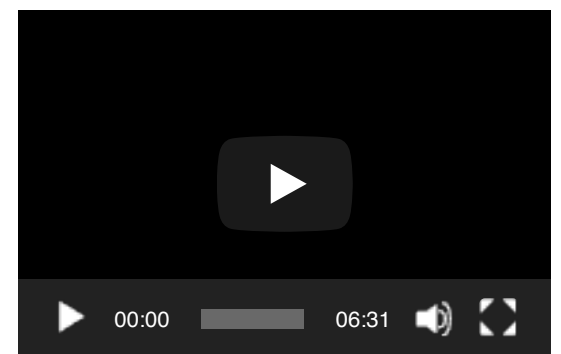
Quattro anni fa i proprietari [Riccardo](#) e [Sissy](#)

C'è hamburger e hamburger, e nel quartiere Prati da alcuni anni ha aperto un'insegna tutta improntata alla qualità che ha rivoluzionato il preconetto che associa questo cibo a un pasto veloce e cheap, ridisegnando nuovi confini nel sentiero dei burger, con panini gourmet insoliti, creativi, gustosi e realizzati con materie prime d'eccellenza.

BIRRETTA WINE AND FOOD (Via Simone de Saint Bon, 69-73) nei pressi di viale delle



"Marmore Rafting" di Valentina Franci



Editoriale

a cura di [A. Viscardi](#)

12 Editoriale

Gli europeisti italiani e i loro sogni di imporre al Paese il modello tedesco

📅 26 agosto 2018 👤 [Redazione](#)

Molti europeisti italiani che hanno governato il Paese nell'ultimo quarto di secolo, sembrano aver riposto nelle valigie i loro sogni

Esteri



CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB



Riccardo e Sissy Giorni proprietari di
Birretta Wine and food

ampliano il locale e trasformano Birretta and Wine aggiungendo il Food alla propria denominazione e alla propria offerta. L'obiettivo è diventare una delle migliori hamburgerie della Città. I Giorni hanno le idee chiare su come raggiungere un tale ambizioso obiettivo: puntare al massimo della qualità per tutte le materie prime, a cominciare dalla carne fornita della storica macelleria romana Feroci, e dal pane sfornato giornalmente da Romeo Chef and Bakery (la bakery della stellata Cristina Bowerman).

Fin qui la storia, oggi la realtà è che BIRRETTA WINE AND FOOD è sempre affollato ed è uno degli indirizzi più gettonati dai gourmand della città per gustare degli squisiti burger, ecco perchè sono andata a provarlo per voi e qui di seguito vi racconto cosa ho assaggiato.



100 etichette pregiate di birre
in bottiglia più dieci spine
artigianali

Seduti ai tavoli all'aperto che si affacciano sulla strada tranquilla, in una calda serata di luglio, siamo stati accolti con cortesia dallo staff, che dopo averci fatto accomodare, ci ha suggerito subito di scegliere o una bella bollicina o una rinfrescante birra dalla Tap list delle spine(ragionata e non vastissima con dieci referenze), ma caratterizzata da molte birre artigianali di ottima qualità, cui si aggiungono però oltre cento etichette di birra in bottiglia. La scelta dunque non manca.

Dopo esserci dissetati abbiamo rotto gli indugi e dato inizio alla cena con gli antipasti, e qui sono i fritti, invitanti e ben eseguiti, a fare la parte del leone. Innanzi tutto meritano menzione le loro croccanti patatine, tutte di ottima qualità, tagliate a mano fresche ogni giorno e fritte sul momento, che potrete scegliere di gustare, belle



calde,
tagliate a

fiammifero o nel formato della classica chips a sfoglia, inoltre le chips sono disponibili per i più golosi anche nella versione cacio e pepe o al bacon(una vera leccornia), e accompagnate da mayonese e ketchup.



Seguono delle golose alette di pollo marinate con salsa bbq di cui realizzerete che non potrete più fare a meno, ci vengono servite poco dopo anche le PANKO cioè striscioline di pollo fritte in tempura e impanate nel panko per renderle ancora più croccanti e accompagnate da un ottima salsa, poi arrivano i classici anelli di cipolla ma in dimensione maxi, gli special nachos con panna acida,



Esteri

Incendio in scuola elementare Londra: pompieri al lavoro per salvare i bimbi

📅 4 settembre 2018 🧑 Redazione

Circa ottanta vigili del fuoco, con l'ausilio di 12 mezzi anti-incendio, sono al lavoro a Londra, per domare le fiamme



Grecia: sciopero traghetti blocca turisti

📅 3 settembre 2018



Myanmar: 7 anni a 2 giornalisti Reuters

📅 3 settembre 2018



Migranti e Unhcr: meno viaggi, più rischi

📅 3 settembre 2018

CAD Sociale



CAD Sociale

GIUSTIZIA: NASCE A MILANO IL DIPARTIMENTO NAZIONALE DEL CAD. L'AVV. ATTILIO SCARCELLA NE COORDINERÀ I LAVORI

📅 4 giugno 2018 🧑 Redazione

Il Presidente Nazionale Gerardo ROSA SALSANO ha incontrato a MILANO l'Avv. Attilio Scarcella, noto avvocato del foro italiano.



guacamole, cheddar fuso e jalapeno(davvero esplosivi) e infine delle clamorose polpettine fritte di spalla di maiale con cuore caldo di cheddar o nduja (piccanti al punto giusto e assolutamente consigliate).



L'antipasto dovrebbe già avervi convinti, ma non avete ancora idea dei **9 strepitosi burger** selezionati tra quelli presenti in menù, che ho avuto il piacere di assaggiare(e in via eccezionale serviti nel formato mini bun, per permetterci d'assaggiarli tutti) . Il segno distintivo di questo locale è infatti il fatto che propone dei burger (da 200gr) veramente insoliti, con una serie abbinamenti gourmet e

con un'offerta in continuo rinnovamento. Il menù infatti propone 18 tipi di panini classici, più quattro speciali e otto "panini della settimana" che sono novità che ruotano ogni sette giorni.



L'estremo triple spicy pork burger

coloro la cui fame non conosce limiti ecco i due burger "estremi": il TRIPLO CHEESE BURGER

Archivio News

settembre: 2018

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
« Ago						

TG: 125x125 Ads



E per



CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB

il TRIPLO SPICY PORK BURGER un triplo hamburger di manzo da 200gr., con spalla di maiale di cavolo rosso con mayo, e pane con semi di sesamo. Una vera sfida degna di "Man vs food" e se lo riesci a finire oltre a non pagarlo, ti dedicano un post sulla pagina Facebook di Birretta Wine Food!

Inoltre per accontentare veramente tutti a richiesta, ciascuno dei panini può essere declinato in versione veggie (sostituendo la carne con un hamburger vegetariano) e/o con pane per celiaci. I prezzi dei panini variano tra i 9.90 € a 14.90 €.

Ma torniamo alla degustazione, questi i miei assaggi (in queste foto di seguito i mini bun che ho degustato):



–**Spekkone**: il soffice panino al latte ha un cuore di succoso hamburger di manzo da 200gr, che si sposa perfettamente con lo speck IGP sud tirole appena croccante, e mentre la voluttà del formaggio brie avvolge le carni con il suo sapore che ricorda le noci e i funghi, ecco la dolcezza del miele al tartufo e l'agrodolce spiccato della cipolla stufata a dare contrasto e ancora maggior spinta al piatto. Da provare!



Spekkone

–**Birretta 2.0**: un morbido panino al sesamo nero racchiude un succulento roast-beef impreziosito con lardo di colonnata e formaggio Gouda fondente, la cui sapidità viene perfettamente equilibrata dalla cipolla stufata e da una squisita senape al miele francese. Assolutamente da applauso!

–**Country Burger**: il classico panino coi semi di sesamo è l'involucro perfetto di questo hamburger dal tocco mediterraneo, che è uno dei panini che ho più apprezzato. All'interno sempre 200gr di squisito manzo abbinato però questa volta a melanzane grigliate, peperoni saltati, provola affumicata e ketchup. Eccellente!

– **Burino**: rivisitazione del classico panino americano con il pulled pork, è un panino al latte imbottito con spalla di maiale tenerissima che si scioglierà nella vostra bocca perché cotta a



CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB

della cicoria e della salsa tzatziki (a base di yogurt e cetrioli), due ingredienti perfetti per conferire freschezza al tutto rendendo il panino ancora più gradevole.



-**Blue cheese Burger:** è un hamburger molto ricco, pieno di sapori e di stimoli per il vostro palato, tipicamente ispirato ai sapori più a stelle e strisce ma con il tocco di un pane insolito, e sono certa piacerà molto agli autentici golosi che non vogliono negarsi nulla. Una bella pita araba infatti custodisce 200gr di hamburger di manzo con formaggio cheddar, bacon croccante, anello di cipolla fritto, salsa al blue cheese, salsa bbq, insalata, pomodori e cetrioli per rinfrescare. Perfetto per grandi appetiti.

-**Pepper burger:** un panino che vi conquisterà coniugando gusti di "casa nostra" con ingredienti più "american style" sarà sicuramente questo, con pane ai semi di papavero, hamburger 200gr, formaggio cheddar, bacon croccante, radicchio e fonduta di cacio e pepe. Veramente ottimo!

-**Lardoso Burger:** di nome e di fatto, perché ad avvolgere il nostro hamburger 200gr adagiato in un panino al latte è stavolta il nobile lardo di colonnata, unito alle morbida grassezza del formaggio brie (dal gusto molto intenso), all'amarognolo del radicchio e al dolce del miele al tartufo (che però non si sente moltissimo). Molto "burroso" al palato, buono.

- **Hot Shot Burger:** trattasi di un burger con pane ai semi di sesamo e che si fa notare per creatività e sapori unici un viaggio fusion tra ingredienti che fanno pensare a Usa, Calabria, Grecia, e persino India e Svizzera. Qui l'hamburger 200gr è infatti abbinato a bacon croccante, formaggio cheddar, n'duja, Rösti di patate aromatizzato al curry leggermente piccante e freschissima salsa tzaziki. Consigliato agli amanti del piccante per provare qualcosa di insolito e gustoso.

-**Er Greco Burger:** ci è piaciuto molto perché evoca un pò la Grecia con i suoi gyros ma li rivisita in modo del tutto originale con il pollo fritto asciutto e croccante (possibile averlo anche alla piastra) racchiuso in una pita, accompagnato da saporiti pomodori al forno, profumata rughetta e completato con salsa di feta Tirokafteri. Estivo, è sicuramente da provare.





CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB



E' bene sottolineare che a completare una carta veramente vasta oltre ai panini troviamo carne come la classica bistecca, il pollo alla griglia, maiale, insalate(come Ceasar, Caprese o Greca), verdure ed una selezione di dolci "home made". E tutti i prodotti sono freschi, a cominciare dalle immancabili patate incluse già con ogni hamburger.



Dopo tanti squisiti e mai scontati panini, dulcis in fundo arriva il momento proprio dei dessert e Birretta Wine Food qui non delude, anzi conquista. Vi suggeriamo di lasciare sempre un po' di posto per i suoi golosi dessert, noi abbiamo assaggiato: un favoloso **apple crumble** servito nel bicchiere con il gelato di vaniglia, un memorabile **brownie al cioccolato** con macadamia nuts e gelato, la **torta al cocco e cioccolato**, la **oreo cheesecake**, la **cheesecake ai frutti di bosco** e un **tiramisù** al bicchiere molto ben eseguito (i dessert tutti a 6 €). Tutti i dolci sono davvero buoni ma brownie ed apple crumble sono a mio giudizio i migliori.



Insomma se amate la qualità e volete mangiare un autentico hamburger gourmet, provando abbinamenti mai scontati, con la famiglia e gli amici davanti a una bella birra, in un ambiente semplice, informale e allegro, mentre magari sugli schermi tv in sala vi godete le partite di calcio, Birretta Wine Food vi conquisterà come ha fatto con noi.

Birretta Wine and Food – Hamburgeria

Dove: Via Simone de Saint Bon 69-71-73 (Roma)

Telefono: 06 3752 7062



CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB

giovedì 12:30–16, 18–00
 venerdì 12:30–16, 18–00
 sabato 12:30–16, 18–00
 domenica 12:30–00
 lunedì 12:30–16, 18–00
 martedì 12:30–16, 18–00

Possibilità di delivery con GLovo e Deliveroo

Articolo di **Valentina Franci**

Tweet

28
 Mi piace
 Condividi

28
 Condividi

[← Di dignità e Giorgetti: 'Attendiamo il Mef'](#)

[Diciotti verso Trapani, Salvini: 'Ma i violenti dovranno scendere in manette' →](#)

Potrebbe anche interessarti



Caserta, bimba ferita da colpo di pistola.
Fermato un 32enne

9 agosto 2016



Mafia: prefetto Palermo, sospese cariche elettive a Corleone

17 agosto 2016



Degrado Roma, l'Ona organizza volontari per ripulire la città

26 settembre 2017

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *



CRONACA

POLITICA

EDITORIALE

ECONOMIA

ESTERI

CULTURA E SPETTACOLO

CUCINA E DINTORNI

SPORT

WEB

Sito web

[Pubblica il commento](#)

Gerenza

ProgettoItaliaNews.net

diretto da Andrea Viscardi

REGISTRAZIONE AL TRIBUNALE DI NOLA (NA) N° 163 del
12/10/2009 P.I./C.F. 92033430635.

SEDE LEGALE E REDAZIONE: VIA C.A. DE NOTARIS, N° 10 –
80035 NOLA (NA)

CONTATTI: mail:

redazione@progettoitalianews.net

direttore@progettoitalianews.net

Link utili

[Gerenza](#)[Contatti](#)[Pubblicità](#)[Newsletter](#)

post. Domani i test

📅 3 settembre 2018 🧑
redazione

Previsioni Meteo

Meteo by ilMeteo.it

Roma		T min	T max
Martedì 4		17	28
Mercoledì 5		16	30
Giovedì 6		16	30
Venerdì 7		19	29
Sabato 8		21	29

[Vai ai giorni successivi...](#)

Copyright © 2018 [ProgettoItaliaNews](#). Tutti i diritti riservati.
Theme: ColorMag by [ThemeGrill](#). Powered by [WordPress](#).

