

Birretta Wine and Food Hamburgeria Gourmet a Roma

Da **Nerina Di Nunzio** - luglio 29, 2018

Innanzitutto un'atmosfera divertente e rilassata, colorata dai sorrisi dei ragazzi del servizio di sala, poi una scelta accurata della carne che proviene tutta dalla **Macelleria Feroci** e del pane di **Romeo Chef and Baker** e una selezione, quasi infinita, di birre alla spina e artigianali, rendono Birretta Wine and Food uno di quei luoghi dove è bello tornare e ritornare tante volte.

Birretta Wine and Food nasce alcuni anni fa come Beer Shop, negozio specializzato in birre artigianali alla spina e in bottiglia, riscuotendo successo immediato soprattutto tra i ragazzi del quartiere Prati di Roma. Da quattro anni a questa parte, i giovanissimi proprietari Riccardo e Sissy Giorni, decidono di inserire anche il cibo, ampliando i locali e scegliendo di proporsi come hamburgeria gourmet.





Un'ottima idea la loro che vede oggi **Birretta Wine and Food** posizionarsi come uno dei migliori luoghi dove scegliere di mangiare un hamburger gustoso e di livello a Roma.

Grande la scelta proposta dal menu e in continuo movimento e ampliamento ci fa notare Riccardo. "Spesso mi vengono nuove idee, soprattutto per sperimentare ingredienti di alta qualità o esigenze particolari, come quella di mangiare un hamburger più leggero a notte tarda o inserire una nuova proposta vegetariana o con pane senza glutine."



Ben 18 sono i panini classici che si possono scegliere, 14 speciali, 12 novità a rotazione per settimana, 3 di pollo e due "estremi", non prima però di aver ordinato uno degli antipasti da vera hamburgeria americana: anelli di cipolla frita, backed potatoes, stick di pollo fritti in tempura (panko), nachos in più varianti, le deliziose pork ball – polpette fritte di spalla di maiale con cuore caldo di cheddar cheese, le alette di pollo fritto e tante chips.

I panini estremi rappresentano una vera e propria sfida per i clienti, sono panini sempre più grandi che se si riescono a terminare sono offerti gratuitamente dalla casa con tanto di dedica ad honorem sulla pagina Facebook per il coraggioso consumatore.





Per i più curiosi la possibilità di assaggiare alla cieca tre mini burgers decisi dalla cucina.

Il bello di Birretta Wine and Food è davvero l'accuratezza con la quale vengono scelte le materie prime e la passione con la quale Riccardo si fa portavoce di questo menu, che pensa e disegna in prima persona.

Per chi ama la birra artigianale c'è una vasta scelta di birre in bottiglie scelte da Riccardo soprattutto in Italia e molte alla spina oltre ovviamente a una selezione di vini interessante.



Tante tipologie di pane per i burgers e un menu di carne e insalate anche per il pranzo.

Riccardo e Sissy hanno aperto Birretta Wine and Food anche a un bel calendario di eventi con ospiti interessanti, noi li seguiremo per voi e vi daremo presto notizia.

Dove?

Via Simone De Saint bon, 69 – 71 – 73, 00192 Roma

Zona: Roma Centro

Orari: 12:30–16:00 e 18:00–02:00

(la cucina chiude alle 00:00)

info@birrettaandwine.it

Tel. 06 37527062



INFO: <https://www.birrettaandwine.it/>

Nerina Di Nunzio

<https://www.foodconfidential.it>

I miei piatti preferiti? Pizza, gelato e tutto quello che è giapponese. Oggi sono il Direttore di IED ROMA, sono un avvocato pentito, esperta di marketing digitale e comunicazione, per 7 anni sono stata direttore Marketing e Comunicazione del Gambero Rosso e del Master in Giornalismo Enogastronomico, ho fondato l'agenzia di comunicazione e social media strategy Food Confidential e ho diretto per due anni la Scuola di Cucina della rivista La Cucina Italiana del Gruppo Condé Nast. In realtà vado anche pazza per il cioccolato e sono assaggiatrice esperta di birra e vino! Super appassionata di viaggi, arte e design. La prossima sfida? Tra poco!

