



Sei da Futura, dove la pizza tonda romana è di casa.

La nostra pizza nasce da un impasto leggero e digeribile: sono solo 160 grammi.

La stendiamo sottile e la cuociamo fino a lasciare il bordo bruciato, come vuole la tradizione di Roma.

Scegliamo ingredienti stagionali e selezioniamo materie prime in linea con la nostra visione etica.

Per noi la filiera è fatta innanzitutto di persone: il nostro impegno parte da loro e ritorna qui, a tavola, in ogni morso.

Ogni pizza di Futura racconta il territorio in cui sono cresciuto e la storia di Roma, fuori dai suoi confini.



Buon appetito, Luca Pezzetta

Alcuni tra i premi delle più importanti testate e guide enogastronomiche conseguiti da Luca Pezzetta:



Benvenuti da Futura, dove la tradizione è il punto di partenza per immaginare il futuro della pizza romana. Stesa al mattarello, croccante e leggera, ogni pizza racconta la nostra cultura e il nostro territorio. Per questo uniamo ricerca, tecnica e stagioni a guidare ogni creazione. Stessa al mattarello, croccante e leggera, ogni pizza racconta la nostra cultura e il nostro territorio.

Futura®

I SUPPLÌ

I nostri supplì, uno dei simboli più amati della tradizione romana, sono preparati con riso Carnaroli, pasta secca di grano duro, carne e verdure da filiera controllata.

SUPPLÌ AL TELEFONO**

Panatura fatta in casa, fiordilatte, riso Carnaroli, pomodoro e parmigiano

5€

Allergeni: Glutine, Latte

SUPPLÌ CACIO E PEPE**

Panatura fatta in casa, spaghetti, pecorino romano e pepe

7€

Allergeni: Glutine, Latte

SUPPLÌ ALL' OSSOBUCO**

Panatura fatta in casa, ossobuco di vitello, soffritto di verdure, pomodoro, brodo di carne e gremolata

9€

Allergeni: Glutine, Sedano, Solfiti

SUPPLÌ PULLED PORK**

Panatura fatta in casa, pulled pork e maionese alla prugna

9€

Allergeni: Glutine

SUPPLÌ BOSCAIOLO**

Panatura fatta in casa, pappardelle, parmigiano, funghi porcini e salsiccia a punta di coltello

9€

Allergeni: Glutine, Latte, Solfiti

I FRITTI

TRAMEZZINO FRITTO

Pane in cassetta panato e fritto, prosciutto cotto e provola filante

7€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

PATATINE FRITTE*

Classiche con salsa a scelta:

- Maionese al limone - *Allergeni: Uova*
- Cacio e pepe - *Allergeni: Latte*
- Salsa rosa - *Allergeni: Uova*

6€

CROCCHETTA DI FASSONA**

Tartare di Fassona alla senape, patata affumicata, crema di patate arrosto e provola affumicata

9€

Allergeni: Latte, Glutine, Senape

BACCALÀ CROCCANTE AGLI AGRUMI**

Filetto di baccalà fritto in pastella, servito con zest di agrumi del mediterraneo

14€

Allergeni: Glutine, Pesce, Solfiti

GLI SFOGLIATI

Gli sfogliati e il pane sono preparati
con lievito madre e grani italiani

PAIN SUISSE AL VITELLO TONNATO**

Girello di vitellone, tonno, capperi, alici, origano, aceto di vino,
brodo di verdure e maionese

14€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Pesce, Solfiti, Sedano

CROISSANT UOVO E TARTUFO*

14€

Allergeni: Latte, Glutine, Uova

GLI ANTIPASTI

POLPETTE AL SUGO DI NONNA**

Polpette di manzo al pomodoro, parmigiano e basilico

12€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Solfiti

SPECIALITÀ DA CONDIVIDERE

PIZZA “PAN CON TOMATE E PATA NEGRA”

Impasto Futura, pomodoro fresco grattugiato e condito,
Jamón Ibérico Pata Negra affettato al momento e olio extravergine di oliva

28€

Tiepida

Allergeni: Glutine

LE PIZZE

La nostra pizza è sottile, leggera e cotta fino a bruciarne il bordo, come vuole la tradizione romana. Impasto da 160 grammi con lievito madre vivo e farine italiane selezionate, per una pizza da 32 cm di diametro autentica, digeribile e croccante.

| Tutte le pizze con fiordilatte possono essere preparate |
con fiordilatte **senza lattosio**.

PIZZE CLASSICHE ROSSE

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio

9,50€

Allergeni: Glutine, Latte

MARINARA IN SALSA VERDE

Pomodoro, origano fresco e secco, battuto di prezzemolo e aglio nero

10€

Allergeni: Glutine

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, pesto di basilico e olio

13€

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

DIAVOLA PAESANA

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive in doppia consistenza, 'nduja e basilico

14€

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, parmigiano e basilico

16€

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Parma, parmigiano e basilico

16€

Allergeni: Glutine, Latte

a cura di *Luca Pezzetta*

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, origano, alici e basilico

15€

Allergeni: Glutine, Latte, Pesce

COSACCA

Pomodoro, parmigiano, olio e basilico

15€

Allergeni: Glutine, Latte

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte, funghi ripassati, tuorlo d'uovo, polvere di olive, prosciutto crudo, carciofini

15€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

PIZZE CLASSICHE BIANCHE

PORCHETTA E PATATE

Porchetta romana, patate, provola, fiordilatte, lattuga arrosto e maionese

16€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

PROSCIUTTO E FUNGHI

Fiordilatte, funghi ripassati, prosciutto cotto e misticanza

16€

Allergeni: Glutine, Latte

WÜRSTEL E PATATINE

Purea di patata, provola affumicata, würstel artigianali, patate fritte, senape al miele, polvere di prugna

19€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Senape

PIZZE SPECIALI

Le nostre pizze speciali sono servite a una temperatura che rispetta l'etica e la natura del prodotto per esaltare al meglio il lavoro di ricerca sugli ingredienti. Dopo la cottura, ogni pizza viene completata con topping aggiunti a mano, per preservarne freschezza, consistenze e aromi.

MARINARA FUTURA

Pomodoro, polvere di olive, pomodorini confit, alici, capperi, origano fresco e secco

15€

Tiepida

Allergeni: Glutine, Pesce

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, cipolla, filetti di tonno, mozzarella di bufala, maionese al limone, carciofini e misticanza

18€

Fredda

Allergeni: Glutine, Latte, Pesce, Uova

VEGETARIANA

Verdure di stagione, legumi e Parmigiano Reggiano DOP.
Disponibile anche in versione vegana

14€

Tiepida

Allergeni: Glutine, Latte

POMODORO, BURRO E PARMIGIANO

Burro da panne selezionate, Parmigiano 36 mesi e basilico

20€

Tiepida

Allergeni: Glutine, Latte

Omaggio agli iconici paccheri di "Da Vittorio"

ROAST BEEF E STRACCIATELLA

Base mozzarella, roast beef, radicchio stufato, nocciole tostate, stracciatella e fondo di carne

19€

Tiepida

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Solfiti

MARGHERITA CON POLPETTE

Pomodoro, fiordilatte, polpette al sugo, Pecorino e basilico

18€

Calda

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Solfiti

a cura di Luca Pezzetta

continua ➡

La collaborazione con Ferdy Wild nasce dalla volontà di portare in menu formaggi d'alpeggio artigianali, espressione della montagna, della materia prima e di una filiera agricola autentica. **Alcune pizze Futura sono state reinterpretate con una selezione di formaggi Ferdy Wild.**

SALSICCIA E STRACHÌ

Fiordilatte, radicchio, Strachì Quadro Ferdy Wild, salsiccia fresca e secca artigianale e crema di noci al miele di castagno

16€

Calda

Allergeni: Glutine, Latte, Solfiti, Frutta a guscio

CIAUSCOLO E STRACCHINO

Base mozzarella, ciauscolo, Granun Ferdy Wild, stracchino, rucola selvatica e misticanza

16€

Tiepida

Allergeni: Glutine, Latte, Solfiti

BOSCAIOLA D'ALPEGGIO

Fiordilatte, funghi ripassati, salsiccia, lardo, salsa di patate, ciauscolo, Granun Ferdy Wild e foglia di acero

18€

Calda

Allergeni: Glutine, Latte, Solfiti

MAIALE E VERZA WILD

Fiordilatte, cavolo verza ripassato, sfilacci di maiale arrosto, Agro Fresco Bruna Alpina Originale Ferdy Wild e semi tostati.

18€

Calda

Allergeni: Glutine, Latte, Sesamo

COSACCA FERDY

Pomodoro, olio EVO, basilico e Granun Ferdy Wild

18€

Calda

Allergeni: Glutine, Latte

I DOLCI

PAIN AU CHOCOLAT CON GELATO ALLO ZABAIONE

9€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Solfiti

TIRAMISÙ

7€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

MOUSSE AL CIOCCOLATO

7€

Allergeni: Latte, Glutine, Soia, Frutta a Guscio, Uova

TARTELLETTA RICOTTA E VISCIOLE

8€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

TARTELLETTA CREMA AL MASCARPONE E FRUTTA FRESCA

8€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova

FOCACCIA AL SALE E OLIO EVO CON GELATO ALLO ZABAIONE E CIOCCOLATO FONDENTE

12€

Allergeni: Glutine, Latte, Uova, Soia

GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ

8€

Allergeni: Latte

CAFFÈ

2€

COPERTO

2€

a cura di *Luca Pezzetta*

FUTURA[®]

PIZZERIA
ROMANA
di Luca Pezzetta