Futura®
PIZZERIA ROMANA
di Luca Pezzetta

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:

50 TOP PIZZA
BEST FRIED FOOD 2024 Fritturista Oleificio Zucchi Award
The BEST PIZZA Milan 2025 Top 100
TRE SPICCHI GAMBERO ROSSO
FOOD&WINE AWARDS 2024 BEST PIZZA CHEF Under 35
IDENTITÀ GOLOSE Le Guide PIZZA&COCKTAIL

Benvenuti da Futura, dove la tradizione è il punto di partenza per immaginare il futuro della pizza romana. Per questo uniamo ricerca, tecnica e rispetto della materia prima, lasciando che siano impasti, ingredienti e stagioni a guidare ogni creazione. Stesa 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 ALL' OSSOBUCO**
Panatura fatta in casa, ossobuco di vitello,
soffritto di verdure, pomodoro,
brodo di carne e gremolata

9€

Allergeni: Glutine, Sedano, Solfiti

SUPPLÌ CACIO E PEPE**
Panatura fatta in casa, spaghettone,
pecorino romano e pepe

7€

Allergeni: Glutine, Latte

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

**prodotto surgelato all'origine*

a cura di *Luca Pezzetta*

***prodotto abbattuto in loco*

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*

**prodotto surgelato all'origine*

a cura di *Luca Pezzetta*

***prodotto abbattuto in loco*

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 →

Ferdy Wild · 1989 · X Futura®

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	**COPERTO**
2€	2€

a cura di *Luca Pezzetta*

Futura®
PIZZERIA
ROMANA
di Luca Pezzetta

MENU SENZA GLUTINE

La nostra base senza glutine viene prodotta in un laboratorio dedicato e conservata a temperatura negativa per ridurre al minimo il rischio di contaminazioni.

In sede viene gestita in ambienti separati e cotta in un forno dedicato;

nonostante queste procedure, non possiamo escludere né certificare l'assenza assoluta di contaminazioni crociate.

I SUPPLÌ SENZA GLUTINE

SUPPLÌ AL TELEFONO**
Riso Carnaroli, pomodoro, Parmigiano, fiordilatte e panatura con pane senza glutine
6€

Allergeni: Latte, Sedano

SUPPLÌ ALL'OSSOBUCO**
Ossobuco di vitello, soffritto di verdure, pomodoro, brodo di carne, gremolata e panatura con pane senza glutine.
10€

Allergeni: Latte, Sedano, Solfiti

I FRITTI SENZA GLUTINE

PATATINE FRITTE*
Classiche, con salsa a scelta: maionese al limone, cacio e pepe, salsa rosa
7€

Allergeni: Uova, Latte

CROCCHETTA DI FASSONA**
Tartare di Fassona alla senape, patata affumicata, rosmarino, crema di patate arrosto, provola affumicata e panatura con pane senza glutine
10€

Allergeni: Latte, Senape

**prodotto surgelato all'origine*

a cura di *Luca Pezzetta*

***prodotto abbattuto in loco*

LE PIZZE SENZA GLUTINE

PIZZE CLASSICHE ROSSE

MARGHERITA
Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio

10€

Allergeni: Latte

MARINARA IN SALSA VERDE
Pomodoro, origano fresco e secco, battuto di prezzemolo , aglio e basilico

13€

MARGHERITA CON BUFALA
Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, pesto di basilico e olio

16€

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, parmigiano e basilico

19€

Allergeni: Latte

NAPOLI
Pomodoro, mozzarella, origano, alici e basilico.

18€

Allergeni: Latte, Pesce

COSACCA
Pomodoro, Parmigiano, olio e basilico

18€

Allergeni: Latte

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

18€

Allergeni: Latte

PIZZA BIANCA

PORCHETTA E PATATE
Porchetta romana, patate, provola, fiordilatte, lattuga arrosto e maionese

19€

Allergeni: Latte, Uova

PIZZE SPECIALI

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

18€

Tiepida *Allergeni: Pesce*

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

17€

Tiepida *Allergeni: Latte*

I DOLCI

TIRAMISÙ
8€

Allergeni: Latte, Uova

CHEESECAKE
Cheesecake cremosa con base senza glutine e topping di stagione

8€

Allergeni: Latte, Uova

a cura di *Luca Pezzetta*

Futura®

PIZZERIA
ROMANA
di Luca Pezzetta