



Royalbeef x Splendori Pizza: l'incontro originale tra carne e pizza a Ostia

La steakhouse di Giuseppe Larosa ha segnato il litorale romano con carni di qualità: ora sorprende con un progetto di pizza territoriale firmato Alessandro Splendori. Un viaggio tra sapori audaci, creatività e passione per le eccellenze

Sulla costa romana, pizza e carne non sono mai andati così d'accordo.

In una città di mare come **Ostia**, dove il profumo del pescato domina da sempre i menu, **Royalbeef** si distingue per una scelta controcorrente: celebrare le migliori carni con una proposta da vera steakhouse.

Una visione di cucina che dallo scorso anno ha deciso di andare oltre, ampliando i propri orizzonti con una **pizza contemporanea e identitaria**, capace di sorprendere, frutto della maestria del pizzaiolo **Alessandro Splendori**.



Giuseppe Larosa e Alessandro Splendori hanno portato a Ostia il connubio tra carne e pizza (Foto © Malin)

Royalbeef Ostia: un progetto ambizioso

Royalbeef nasce originariamente dall'ambizione di **Giuseppe Larosa**, cresciuto sul litorale romano ma profondamente legato alle sue origini siciliane e a una tradizione familiare di imprenditori nel campo della ristorazione.

L'obiettivo era chiaro: introdurre qualcosa di innovativo e distintivo in una città di mare dal carattere prevalentemente turistico, lasciando il segno con una steakhouse di alto livello.

Un progetto che prende vita dieci anni fa, con la selezione di carni d'eccellenza, provenienti principalmente da allevamenti virtuosi e non intensivi. Impegno che si intreccia con l'attività agricola di famiglia, **Nebrodi Nero**, dove pregiati suini neri vengono allevati allo stato semi-brado, nel più grande allevamento di questo tipo in Sicilia.

Alessandro Splendori: la pizza come passione e arte

Il percorso di **Alessandro Splendori** verso l'arte della pizza nasce invece quasi per caso.

Ex assistente di volo e atleta di sci agonistico, si avvicina alla professione del pizzaiolo seguendo un corso professionale con maestri del calibro di **Pino Arletto**, **Jacopo Mercuro** e **Pier Daniele Seu**

Da quel momento, la curiosità si trasforma in passione: Alessandro lavora con **Seu** al **Mercato Centrale** e al celebre **Seu Illuminati**, per poi proseguire la sua crescita a **Proloco Trastevere** e da **Tac**.

Dopo l'esperienza come responsabile dell'area pizzeria da **Qvinto**, matura il desiderio di creare un progetto che rifletta pienamente la sua visione.

È qui che entra in gioco la lunga amicizia e la reciproca stima professionale con **Giuseppe Larosa** e la conseguente nascita, nel maggio dello scorso anno, di **Royalbeef x Splendori Pizza**.



Trancio di pala romana con prosciutto di Picanha (Foto © Malinda Sassu).

Royalbeef x Splendori Pizza, passione e professionalità

Il locale incarna una doppia anima, raccontata con creatività e carattere.

Una cucina a vista e un forno a legna segnano il confine simbolico tra il mondo delle carni e quello della pizza, offrendo ai clienti un'esperienza gastronomica che celebra entrambe le eccellenze.

Con **60 posti complessivi**, di cui 20 all'aperto, si presenta con uno stile che mescola *urban pop* e *street art*, creando un'atmosfera dinamica e informale, ma capace di adattarsi a ogni occasione:

dall'aperitivo conviviale alla cena gourmet.

La carta dei vini è curata con attenzione, con un occhio di riguardo per le **cantine laziali** impegnate nella valorizzazione del territorio, e si affianca a un'interessante selezione di birre artigianali.

La tradizione **steakhouse** resta il cuore pulsante del locale: le celle di frollatura all'ingresso non sono solo un dettaglio scenografico, ma il preludio a un menu che celebra carni di qualità eccelsa, spaziando tra tagli italiani e internazionali come la tedesca **Simmental** e la **Karolina del Mazury**.

Anche la pizza, firmata da **Alessandro Splendori**, è protagonista, con un impasto che valorizza la leggerezza e la digeribilità. Le farciture, curate e mai banali, raccontano una visione creativa che sposa sapori tradizionali e ingredienti selezionati.



Magnum di manzo, con doppia panatura ai cornflakes, firmato da Giuseppe Larosa
(Foto © Malinda Sassu).

Un viaggio tra antipasti che sorprendono

Il menu di **Royalbeef x Splendori Pizza** parte da **antipasti** e coniuga creatività e qualità, offrendo un'esperienza che unisce tecnica e passione.

Si inizia con i **Grissini No Waste**, realizzati dai ritagli della pizza e serviti con una cremosa salsa

cacio e pepe. Immane il **Tagliere di salumi di Suino Nero dei Nebrodi**, accompagnati da un originale “Pan y Tomate” rivisitato: una ricca selezione che spazia da prosciutto cotto alla brace alla mortadella d’asina, fino a specialità come *speck d’anatra* e pizza margherita.

Tra le proposte più golose spicca il **Trancio di pala romana**, una focaccia croccante e soffice al tempo stesso, arricchita dall’uso di fondo bruno al posto dell’acqua e abbinata a *prosciutto di Picanha* stagionato 90 giorni, prodotto dall’azienda agricola di famiglia.

Ottimo il tocco innovativo del **Gyoza alla romana**, un raviolo dal ripieno di coda alla vaccinara, servito con sugo e salsa di pecorino, che reinterpreta in chiave creativa un grande classico della tradizione.

Infine, il **Magnum di manzo**, con doppia panatura ai cornflakes, nasconde un cuore di provola affumicata ed è servito con mostarda e salsa barbecue al miele per un’esplosione di sapori decisi.



La pizza “Pasta patate e provola”, classico napoletano rivisitato (Foto © Malinda Sassu).

Le pizze di Alessandro Splendori: tradizione e sapori in ogni morso

Nel **menu di pizze** trionfano i sapori audaci e le tradizioni rivisitate, unendo il meglio della carne

d'eccellenza con la fantasia di una pizza moderna ma molto territoriale.

Il suo è un **impasto alla romana**, realizzato con farine selezionate, prefermenti e una biga grassa arricchita con olio, che garantisce una croccantezza costante e una leggerezza inconfondibile.

Dai grandi classici alle undici *Royal*, ogni pizza racconta un equilibrio tra tecnica e creatività.

Le pizze signature: un racconto di territorio e ricerca

L'unione di **Royalbeef con Splendori Pizza**, la troviamo nella "**Arrostato della Domenica**", un omaggio ai sapori familiari con crema di patate al burro, pancia di maiale a bassa temperatura, crema di soffritto, fondo bruno e rosmarino fritto.

La "**Pasta Patate e Provola**" rivisita invece un classico napoletano, con besciamella aromatizzata di patate e ripassate in una fonduta di provola affumicata e rosmarino, completata dal profumato guanciale croccante in uscita dal forno.

Per chi cerca sapori più audaci, la "**Pork Thai**" combina pulled di maiale marinato alla thailandese con gel di peperone e ananas, offrendo un'agrodolce sorprendente.

E per chiudere in bellezza, l'originale pizza pre-dessert ai **Quattro formaggi di montagna** – blu di bufala, caprino al fieno, pecorino di grotta e gorgonzola – arricchita da una nota di salsa ai frutti rossi.

Un finale che dimostra come ogni dettaglio, anche il più inaspettato, possa trasformarsi in un'esperienza da ricordare.

Royalbeef x Splendori Pizza

Via Rutilio Namaziano 15 – Lido di Ostia (Roma)

www.leggimenu.it

Data di creazione

27/01/2025

Autore

malinda-sassu